

生啤酒		
生ビール		
KIRIN 一番搾啤酒		
キリン一番搾り	650	KIRIN 零 ICHI (無酒精飲料)
		キリン零 ICHI(ノンアルコール) 600

高球雞尾酒		
ハイボール		
高壓碳酸高球雞尾酒		
高圧炭酸ハイボール	580	薑汁高球雞尾酒
		ジンジャーハイボール 650

威士忌		
ウイスキー		
陸		
Riku	580	知多
		Chita

白州		
Hakushu	880	山崎
		Yamazaki

沙瓦		
サワー		
MEAT BANK 檸檬沙瓦		
MEAT BANKレモンサワー	480	七福神 蜜桃沙瓦
		七福神 桃サワー

DAIYAME 沙瓦		
だいやめサワー	480	七福神 柚子沙瓦
		七福神 柚子サワー

燒酎		
焼酎		
薩州 赤兔馬 〈濱田酒造〉		
Sasshu Sekitoba Brewery：Hamada Shuzo		
使用當地冠岳湧泉的軟水釀造 入口瞬間即能感受到爽口的果香滋味 地瓜風味香得恰到好處		

伊佐美 〈甲斐商店〉		
Isami Brewery：Kai Shoten		
其特徵在於使用黑麴釀出的濃郁滋味 味道溫和而扎實 盡享芋燒酎純樸且深沉的香氣		

富乃寶山 〈西酒造〉		
Tomino Hozan Brewery：Nishi Shuzo		
將嚴選的「黃金千貫」精心研磨後 透過低溫管理用心釀造 開拓出新的芋燒酎世界。柑橘系的清爽香氣與爽口的口感為其特徵		

新技櫻島 〈本坊酒造〉		
Arawaza Sakurajima Brewery：Hombo Shuzo		
採用專利「研磨蒸餾」技術誕生的芋燒酎 在南薩摩傳統技術中加上新技術 可以讓人享用到輕盈的美味		

海 〈大海酒造〉		
Umi Brewery：Taikai Shuzo		
燒酎擁有柑橘系的濃烈香氣和輕盈溫和的甜味 以及清爽的喉韻 是非常容易入口的美味		

馬格利		
マッコリ		
麴醇堂 馬格利		
麴醇堂 マッコリ	780	

無酒精飲料		
ノンアルコール		
無酒精西班牙水果酒		
ノンアルコールサングリア	580	薑汁汽水
		ジンジャエール 480

自製檸檬水		
自家製のレモネード	580	柳橙汁
		オレンジジュース 400
萊姆薑汁汽水		
ジンジャーとライム	580	黑烏龍茶
		黒烏龍茶 580

葡萄酒		
ワイン		
氣泡酒		
スパークリング		

Padruell Brut		
パド ルエル ブリュット		
Champagne Declos Frères		
シャンパーニュ デ クロ フレール		

白葡萄酒		
白ワイン		
Primi Soli Trebbiano		
プリミ・ソリ トレツピアーノ	崔比亞諾	義大利 普利亞
擁有清爽的蘋果香氣 豐富的酸味跟淡淡的甜味完美平衡 非常適合搭餐飲用		

Calisto Blanc		
カリスト・ブラン	白歌海娜 白蘇維濃	法國 朗格多克
沒進行過木桶熟成的新鮮型 適合搭配各種菜餚!活用葡萄原有的香氣帶出果香清爽不甜膩的口感		
Campho Iren Hoven		
カンフォ アイレン ホーベン	阿依倫	西班牙 拉曼查
西班牙的爽口不甜膩白葡萄酒! 清爽而口感滑順 也很推薦加冰塊飲用		

Ashton Kelder		
アシュトン・ケルダー	夏多內	南非
擁有檸檬和柑橘等清新的水果香氣 以及熱帶水果和柑橘類的馥郁芬芳 水果風味跟酸味完美平衡		
Radacini		
ラダチーニ	夏多內	摩爾多瓦 寇德魯
果香濃郁 清新均衡的口感充滿鮮活的水果風味		

Dunavar		
ドゥナヴァール	綠菲特麗娜	匈牙利 潘諾
綠菲特麗娜據說是最適合搭配和食的品種 稻草色 有著青蘋果和蜜桃香氣 以及茴香 柑橘類水果 白胡椒的香氣新鮮多汁		

Jean Bichert		
ジャン・ビシユール	格烏茲塔明那	法國 阿爾薩斯
葡萄酒的香氣濃郁豐富 酒體飽滿 擁有扎實結構和圓潤的層次感 經常能讓人感受到甘草般的氛圍		

紅葡萄酒		
赤ワイン		
Primi Soli Sangiovese		
プリミ・ソリ サンジヨーベゼ	山吉歐維榭	義大利 普利亞
只用在普利亞的豐富陽光下孕育成熟的山吉歐維榭品種釀成 擁有讓人聯想到草莓果醬的香氣 澀味溫和 可以感受恰到好處的厚實感和淡淡的水果甜味		

Calisto Rouge		
カリスト・ルージュ	希哈 歌海娜 梅洛	法國 朗格多克
紅色果實的風味在口中擴散開來 滋味迷人非常適合當成店裡的招牌葡萄酒 可輕鬆享用的法國產 高品質 IGP 葡萄酒		
Camfo Tempranillo Hoven		
カンフォテンプラニールヨホーベン	田帕尼優	西班牙 拉曼查
在新鮮中依然有著能扎實感受到的濃縮感與細緻的單寧 Canfo 來自古西班牙文 Canforrales(王家土地)		

Collection Malbec		
コレクション・マルベック	馬爾貝克	門多薩 阿根廷
使用阿根廷的代表葡萄品種馬爾貝克釀製的紅酒 酒體飽滿爽口不甜膩!可以品嚐到李子 櫻桃和巧克力的香味 和諧的酒感百喝不膩		
Stracari Chianti 2021		
ストラッカーリ キャンティ 2021	山吉歐維榭 梅洛	托斯卡尼 義大利
一款義大利端正嚴肅的休閒奇揚地酒! 有著帶紫的紅寶石紅 以及成熟的紅色果實香氣 清新的絕佳口感完美平衡 可以感受到其扎實的酒體結構		

Domaine Saint-Luc		
ドメーヌ・サン・リュック	希哈65%・歌海娜35%	法國 隆河
種植葡萄時不使用農藥 用帶皮的野生酵母使其自然發酵 酒體飽滿濃厚 擁有深色的濃郁色調 濃縮了黑色水果和香草等香料的絕妙口味		

Valsanso Lacrims 5		
ヴァルサンソ ラクリムス 5	田帕尼優	西班牙 里奧哈
在新的美國橡木桶中熟成 5 個月 絕妙地融合田帕尼優果實與美國橡木桶的香草香氣 單寧醇厚 是一款容易入喉的紅葡萄酒		

Rochevin		
ロシュヴァン	黑皮諾	法國 勃艮第
味道清新卻帶有經典口味 在栽培方法中實踐了最低限度農藥栽培法 (Lutte Raisonnée) 從樹齡超過 50 歲的老樹上手工採收葡萄 對於這個價格的勃艮地來說極為罕見		
Cannonball Wine Company		
キャノンボール・ワインカンパニー	卡本內蘇維濃	美國 加州
有著滿滿的酒焰櫻桃 巧克力 以及烤榛果的香氣 這些全部交織在一起帶給葡萄酒完美的深度和悠長的尾韻		

威士忌		
ウイスキー		
陸		
Riku	700	知多
		Chita 3,800

白葡萄酒		
白ワイン		
Primi Soli Trebbiano		
プリミ・ソリ トレツピアーノ	崔比亞諾	義大利 普利亞
擁有清爽的蘋果香氣 豐富的酸味跟淡淡的甜味完美平衡 非常適合搭餐飲用		

Calisto Blanc		
カリスト・ブラン	白歌海娜 白蘇維濃	法國 朗格多克
沒進行過木桶熟成的新鮮型 適合搭配各種菜餚!活用葡萄原有的香氣帶出果香清爽不甜膩的口感		
Campho Iren Hoven		
カンフォ アイレン ホーベン	阿依倫	西班牙 拉曼查
西班牙的爽口不甜膩白葡萄酒! 清爽而口感滑順 也很推薦加冰塊飲用		

Ashton Kelder		
アシュトン・ケルダー	夏多內	南非
擁有檸檬和柑橘等清新的水果香氣 以及熱帶水果和柑橘類的馥郁芬芳 水果風味跟酸味完美平衡		
Radacini		
ラダチーニ	夏多內	摩爾多瓦 寇德魯
果香濃郁 清新均衡的口感充滿鮮活的水果風味		

Dunavar		
ドゥナヴァール	綠菲特麗娜	匈牙利 潘諾
綠菲特麗娜據說是最適合搭配和食的品種 稻草色 有著青蘋果和蜜桃香氣 以及茴香 柑橘類水果 白胡椒的香氣新鮮多汁		

Jean Bichert		
ジャン・ビシユール	格烏茲塔明那	法國 阿爾薩斯
葡萄酒的香氣濃郁豐富 酒體飽滿 擁有扎實結構和圓潤的層次感 經常能讓人感受到甘草般的氛圍		

紅葡萄酒		
赤ワイン		
Primi Soli Sangiovese		
プリミ・ソリ サンジヨーベゼ	山吉歐維榭	義大利 普利亞
只用在普利亞的豐富陽光下孕育成熟的山吉歐維榭品種釀成 擁有讓人聯想到草莓果醬的香氣 澀味溫和 可以感受恰到好處的厚實感和淡淡的水果甜味		

Calisto Rouge		
カリスト・ルージュ	希哈 歌海娜 梅洛	法國 朗格多克
紅色果實的風味在口中擴散開來 滋味迷人非常適合當成店裡的招牌葡萄酒 可輕鬆享用的法國產 高品質 IGP 葡萄酒		
Camfo Tempranillo Hoven		
カンフォテンプラニールヨホーベン	田帕尼優	西班牙 拉曼查
在新鮮中依然有著能扎實感受到的濃縮感與細緻的單寧 Canfo 來自古西班牙文 Canforrales(王家土地)		

Collection Malbec		
コレクション・マルベック	馬爾貝克	門多薩 阿根廷
使用阿根廷的代表葡萄品種馬爾貝克釀製的紅酒 酒體飽滿爽口不甜膩!可以品嚐到李子 櫻桃和巧克力的香味 和諧的酒感百喝不膩		
Stracari Chianti 2021		
ストラッカーリ キャンティ 2021	山吉歐維榭 梅洛	托斯卡尼 義大利
一款義大利端正嚴肅的休閒奇揚地酒! 有著帶紫的紅寶石紅 以及成熟的紅色果實香氣 清新的絕佳口感完美平衡 可以感受到其扎實的酒體結構		

Domaine Saint-Luc		
ドメーヌ・サン・リュック	希哈65%・歌海娜35%	法國 隆河
種植葡萄時不使用農藥 用帶皮的野生酵母使其自然發酵 酒體飽滿濃厚 擁有深色的濃郁色調 濃縮了黑色水果和香草等香料的絕妙口味		

Valsanso Lacrims 5		
ヴァルサンソ ラクリムス 5	田帕尼優	西班牙 里奧哈
在新的美國橡木桶中熟成 5 個月 絕妙地融合田帕尼優果實與美國橡木桶的香草香氣 單寧醇厚 是一款容易入喉的紅葡萄酒		

Rochevin		
ロシュヴァン	黑皮諾	法國 勃艮第
味道清新卻帶有經典口味 在栽培方法中實踐了最低限度農藥栽培法 (Lutte Raisonnée) 從樹齡超過 50 歲的老樹上手工採收葡萄 對於這個價格的勃艮地來說極為罕見		

Cannonball Wine Company		
キャノンボール・ワインカンパニー	卡本內蘇維濃	美國 加州
有著滿滿的酒焰櫻桃 巧克力 以及烤榛果的香氣 這些全部交織在一起帶給葡萄酒完美的深度和悠長的尾韻		

畜上畜

https://meatbank.jp/

刺身

刺身

招牌菜 上等牛草肚刺身

名物 上ミノ刺し 980

毛肚刺身

センマイ刺し 980

生拌和牛

和牛ユッケ 1,480

炙焼和牛肝

炙り和牛レバー 980

壽司

壽司

炙焼腹肉

炙リトロ 320

里肌肉

赤身ロース 320

牛舌 (低温烹調)

牛タン (低温調理) 320

單品料理

一品

白菜泡菜

白菜キムチ 480

蘿蔔泡菜

カクテキ 480

海鮮泡菜

海鮮キムチ 680

泡菜拼盤

キムチ盛り 780

涼拌小菜拼盤

ナムル盛り 680

韓式淺漬沙拉

チョレギサラダ 580

田園沙拉 淡路洋蔥醬汁

ガーデンサラダ 淡路オニオンドレッシング 680

芝麻鹽拌小黃瓜

ゴマ塩キュウリ 480

韓式辣拌鱈魚內臟和奶油乳酪

チャンジャとクリームチーズ 580

萵苣

サンチュ 480

韓國海苔

韓国のり 300

主廚精選

おまかせ

4,500

(+¥1,500 附2小時無限暢飲)

單品拼盤

涼拌小菜、白菜泡菜、海鮮泡菜、蘿蔔泡菜

刺身

上等牛草肚刺身 或 生拌和牛 (+300)

炙焼

瞬間炙焼牛肝

壽司

炙焼腹肉、里肌肉

和牛燒肉

蔥鹽牛舌、五花肉、橫膈膜、里肌肉

和牛內臟

鹽味 或 醬汁

烤壽喜燒

和牛紐約客、蛋黃、一口白飯

收尾料理

牛骨牛尾拉麵 或 冷麵

甜點

牧場義式冰淇淋

燒肉

燒肉

上等牛舌

上タン 1,980

薄切牛舌

薄切りタン 1,380

和牛五花肉

和牛カルビ 1,380

和牛上等五花肉

和牛上カルビ 2,180

和牛中腹肉

和牛中落ちカルビ 1,480

和牛中腹肉

和牛切り落とし 1,300

和牛里肌肉

和牛ロース 1,580

和牛上等里肌肉

和牛上ロース 2,480

和牛牛沙朗 壽喜燒風格

和牛サーロイン焼きすき

1,580

和牛外橫膈膜

和牛ハラミ 2,480

和牛腰脊心

和牛カイノミ 2,180

和牛內橫膈膜

和牛サガリ 2,380

和牛菲力骰子

和牛ヒレサイコロ 2,980

和牛內臟

和牛ホルモン

肝

レバー 780

牛肚

ギアラ 780

上等牛草肚

上ミノ 900

牛大腸

シマチヨウ 900

(鹽味 或 醬汁)

炭火烤

炭火焼き

鹿兒島甘熟豚

鹿兒島甘熟豚 100g 1,580

和牛牛舌

和牛タン 100g 2,980

和牛菲力

和牛ヒレ 120g 3,480

和牛上腰肉

和牛サーロイン 150g 2,980

收尾料理

牛骨牛尾拉麵

牛骨テールラーメン 980

冷麵

冷麵 980

韓式辣拌冷麵

ビビン麵 980

牛白湯

コムタンスープ 680

辣牛肉湯

ユッケジャンスープ 780

蛋花湯

卵スープ 680

石鍋拌飯

石焼きビビンバ 1,100

生牛肉拌飯

ユッケビビンバ 1,200

雞蛋拌飯

TKG 580

鐵鍋飯 (小/中/大)

釜焼き白米 200 / 300 / 400

甜點

デザート

牧場牛奶生義式冰淇淋

牧場ミルクの生ジェラート 580