

生ビール		DRAFT BEER	
Kirin Ichiban Shibori キリン一番搾り	650	Kirin Zero ICHI (non-alcoholic) キリン零 ICHI (ノンアルコール)	600

ハイボール		HIGH-BALL	
High-pressure carbonated highball 高压炭酸ハイボール	580	Ginger highball ジンジャーハイボール	650

ウイスキー		WHISKY	
Riku 陸	580	Chita 知多	880
Hakushu 白州	880	Yamazaki 山崎	980

ハイボール		HIGH-BALL	
-------	--	-----------	--

サワー		SOUR	
MEAT BANK Lemon Sour MEAT BANKレモンサワー	480	Nanafukujin Peach Sour 七福神 桃サワー	580
Daiyame Sour だいやめサワー	480	Nanafukujin La France Pear Sour 七福神 ラフランスサワー	580

焼酎		SHOCHU	
Satsuma Akabaguma by Hamada syuzou 薩州 赤兎馬 〈濱田酒造〉	580	Arawaku Sakurajima by Hombo shuzo あらかわ桜島 〈本坊酒造〉	580
地元・冠岳湧水の軟水仕込み。口にふくむ瞬間、シャープさの中に、フルーティな味わい。ほど良く香る芋の風味。		特許「磨き蒸留」により生み出された芋焼酎。南薩摩伝統の技に新技（あらかわ）を加えた、かるやかなおいしさがお楽しみいただけます。	

Isami by Kai shouten 伊佐美 〈甲斐商店〉	580	Umi by Taikai shuzo 海 〈大海酒造〉	580
---------------------------------------	-----	------------------------------------	-----

黒麹を使用することで濃厚な味わいか特徴。優しい味わいながら、しっかりした風味を持ち合わせ、芋焼酎の素朴で深みのある香りが楽しめます。

Tominohouzan by Nishi shuzo 富乃宝山 〈西酒造〉	580	Ask our staff about ordering a bottle! ボトルでご注文の場合はスタッフまで	
--	-----	---	--

厳選された「黄金千貫」を丹念に磨き、低温管理で丁寧に仕込み、新しい芋焼酎の世界を拓きました。柑橘系の爽やかな香りとキレのいい口当たりが特徴。

マッコリ		MAKGEOLLI	
Makgeolli 麴醇堂 マッコリ	780		

ノンアルコール		NON ALCOHOLIC	
Non-alcoholic sangria ノンアルコールサングリア	580	Ginger ale ジンジャエール	480
Homemade lemonade 自家製のレモネード	580	Orange Juice オレンジジュース	400
Ginger and Lime ジンジャーとライム	580	Black Oolong Tea 黒烏龍茶	580

ワイン		WINE	
スパークリング		SPARKLING	

El Padruell Brut Nature パド ルエル ブリュット	700		
	3,800		

Champagne Freres Brut Gaston Declos シャンパーニュ デ クロ フレール	9,000		
--	-------	--	--

白		WHITE	
---	--	-------	--

Primi Soli Trebbiano プリミ・ソリ トレツピアーノ	トレツピアーノ	イタリア プーリア	500
爽やかなりんごのような香り、豊かな酸味とほのかな甘味のバランスが取れており、食事との相性は抜群です。			2,500

Campho Iren Hoven カンフォ アイレン ホーベン	アイレン	スペイン ラ・マンチャ	3,500
スペインの辛口白ワイン!爽やかながらも舌触りなめらか、氷を入れて飲むのもおすすめ。			

Jean Bichert ジャン・ビシエール	ゲヴェルトラミネール	フランス アルザス	4,800
リッチで豊かなアロマ、フルボデイのワインで、しっかりと した骨格と丸みのあるコクがあり、甘草のようなニュアンスを常に感じ取れます。			

Swiss MURA Winery deuxième スイス村ワイナリー ”トウジエム”	ソービニオンブラン	日本 長野	5,500
青臭くないソービニオンブラン、ほぼ透明な色合い、旨味と余韻に感じるミネラル感、穏やかな酸は和食にも合わせやすい			

Giannitessari ジャンニテッサーリ	シヤルトネ	イタリア ヴェネト	980
凝縮された旨味と程よい厚み、樽熟成由来のコクのある白を飲みたい方へ			7,200

赤		RED	
---	--	-----	--

Primi Soli Sangiovese プリミ・ソリ サンジヨーベーゼ	サンジヨーベーゼ	イタリア プーリア	500
プーリアの豊かな陽光に育まれ完熟したサンジョヴェーゼ種のみから造りました。いちごのジャムを思わせる香りがあり、渋味はおだやかに程よい厚みとほのかな果実の甘みが感じられる。			2,500

Collection Malbec コレクション・マルベック	マルベック	アルゼンチン メンドーサ	3,500
アルゼンチンを代表する葡萄品種マルベックを使った辛口フルボデイの赤ワイン!プラムやチェリーとチョコレートニュアンスが楽しめます。調和が取れており、飲み飽きしません。			

Stracari Chianti 2021 ストラッカーリ キャンティ 2021	サンジヨーベーゼ主体	イタリア トスカーナ	3,800
端正でシリアスなカジュアルキャンティ紫がかったルビーレッド、熟した赤い果物のアロマの香り。フレッシュ口当たりが良く、バランスが取れています。しっかりと した骨格を感じます。			

Domaine Saint-Luc ドメヌ・サン・リュック	シラー65%、グルナツシユ35%	フランス ローヌ	980
葡萄栽培に農薬は使わず、皮付きの野生酵母にて自然発酵させます。フルボデイで濃厚。深く濃い色調でブラックフルーツやハーブなどのスパイスのニュアンスが凝縮した味わい。			5,000

Cannonball Wine Company キャノンボール・ワインカンパニー	カベルネ・ソーグイニヨン	アメリカ カリフォルニア	7,500
フレーバーの中心には、たっぷりとしたチェリー・フランベ、チョコレート、そしてローストしたハーゼルナッツがあり、そのすべてが絡み合いワインに見事な奥行きと長いフィニッシュをもたらす。			

生ビール		DRAFT BEER	
------	--	------------	--

Kirin Ichiban Shibori キリン一番搾り	650	Kirin Zero ICHI (non-alcoholic) キリン零 ICHI (ノンアルコール)	600
----------------------------------	-----	--	-----

ハイボール		HIGH-BALL	
High-pressure carbonated highball 高压炭酸ハイボール	580	Ginger highball ジンジャーハイボール	650

ウイスキー		WHISKY	
Riku 陸	580	Chita 知多	880
Hakushu 白州	880	Yamazaki 山崎	980

サワー		SOUR	
MEAT BANK Lemon Sour MEAT BANKレモンサワー	480	Nanafukujin Peach Sour 七福神 桃サワー	580
Daiyame Sour だいやめサワー	480	Nanafukujin La France Pear Sour 七福神 ラフランスサワー	580

焼酎		SHOCHU	
Satsuma Akabaguma by Hamada syuzou 薩州 赤兎馬 〈濱田酒造〉	580	Arawaku Sakurajima by Hombo shuzo あらかわ桜島 〈本坊酒造〉	580
地元・冠岳湧水の軟水仕込み。口にふくむ瞬間、シャープさの中に、フルーティな味わい。ほど良く香る芋の風味。		特許「磨き蒸留」により生み出された芋焼酎。南薩摩伝統の技に新技（あらかわ）を加えた、かるやかなおいしさがお楽しみいただけます。	

Isami by Kai shouten 伊佐美 〈甲斐商店〉	580	Umi by Taikai shuzo 海 〈大海酒造〉	580
---------------------------------------	-----	------------------------------------	-----

黒麹を使用することで濃厚な味わいか特徴。優しい味わいながら、しっかりした風味を持ち合わせ、芋焼酎の素朴で深みのある香りが楽しめます。

Isami by Kai shouten 伊佐美 〈甲斐商店〉	580	Umi by Taikai shuzo 海 〈大海酒造〉	580
---------------------------------------	-----	------------------------------------	-----

黒麹を使用することで濃厚な味わいか特徴。優しい味わいながら、しっかりした風味を持ち合わせ、芋焼酎の素朴で深みのある香りが楽しめます。

Tominohouzan by Nishi shuzo 富乃宝山 〈西酒造〉	580	Ask our staff about ordering a bottle! ボトルでご注文の場合はスタッフまで	
--	-----	---	--

厳選された「黄金千貫」を丹念に磨き、低温管理で丁寧に仕込み、新しい芋焼酎の世界を拓きました。柑橘系の爽やかな香りとキレのいい口当たりが特徴。

マッコリ		MAKGEOLLI	
Makgeolli 麴醇堂 マッコリ	780		

ノンアルコール		NON ALCOHOLIC	
Non-alcoholic sangria ノンアルコールサングリア	580	Ginger ale ジンジャエール	480
Homemade lemonade 自家製のレモネード	580	Orange Juice オレンジジュース	400
Ginger and Lime ジンジャーとライム	580	Black Oolong Tea 黒烏龍茶	580

畜上畜

https://meatbank.jp/

刺身
Sashimi

Prime Rumen Sashimi 名物 上ミノ刺し	980
Omasum Sashimi センマイ刺し	780
Wagyu Beef Yukhoe 和牛ユッケ	1,480

寿司
Sushi

Lightly Grilled Chuck Rib 炙りトロ	340
Lean Loin of Beef 赤身ロース	340
Low Temperature Cooked Wagyu Beef Tongue 和牛タン (低温調理)	340

一品
A la carte

Wagyu Beef Liver 新鮮和牛レバー	980
Chinese cabbage kimchi 白菜キムチ	480
Daikon Radish kimchi カクテキ	480
Seafood Kimchi 海鮮キムチ	680
Kimchi Platter キムチ盛り	780
Namul (Korean pickles) ナムル盛り	680
Korean Style Choregi Salad チョレギサラダ	580
Garden Salad with Awaji Onion Dressing ガーデンサラダ 淡路オニオンドレッシング	680
Salt and Sesame pickled Cucumber ゴマ塩キュウリ	480
Spicy Cod Innards and Cream Cheese チャンジャとクリームチーズ	580
Sangchu (Korean lettuce) サンチュ	480
Korean Seaweed Sheet 韓国のり	300

おまかせ
Course

4,500
(+¥2,000で2時間の飲み放題をお付けできます)

前菜盛り
ナムル・白菜キムチ・海鮮キムチ・カクテキ

刺し
上ミノ刺し or 和牛ユッケ (+300)

一品
新鮮レバー

寿司
炙りトロ・赤身ロース

和牛焼肉
ネギ塩タン・カルビ・ハラミ・ロース

和牛ホルモン
塩 or タレ

焼きすき
サーロイン・卵黄・一口ごはん

牛骨テールラーメン or 命のパスタ

甘味
牧場ジェラート

焼肉
Yakiniku

タン	Prime Beef Tongue 上タン	1,980	Thinly Siced Tongue 薄切りタン	1,380
			
カルビ	Wagyu Beef Rib Finger 和牛中落ちカルビ	980	Wagyu Beef Cut Off 和牛切り落とし	980
	Wagyu Beef Short Rib 和牛カルビ	1,380	Wagyu Beef Prime Short Rib 和牛上カルビ	2,180
.....				
ロース	Wagyu Beef Loin 和牛ロース	1,580	Wagyu Beef Prime Loin 和牛上ロース	2,480
			
Sirloin Yakiniku eaten in Sukiyaki style サーロイン焼きすき 1,580				
希少	Wagyu Beef Outside Skirt 和牛ハラミ	2,480	Wagyu Beef Flap Meat 和牛カイノミ	2,180
	Wagyu Beef Hanging Tender 和牛サガリ	2,380	Wagyu Beef Tenderloin 和牛ヒレ	2,980

和牛ホルモン
Wagyu Beef Offal

Liver レバー	780	Beef Abomasum ギアラ	780
Prime Beef Rumen 上ミノ	900	Beef Intestine シマチョウ	900

(塩 or タレ)

炭火焼き
Steak

Kagoshima sweet-ripe pork 鹿児島甘熟豚	140g	1,680
Wagyu Beef Tongue 和牛タン	100g	2,980
Wagyu Beef Tenderloin 和牛ヒレ	120g	3,480
Wagyu Beef Sirloin 和牛サーロイン	150g	2,980

Finish

Stewed Beef pasta 命のパスタ	980
Ox Tail Ramen 牛骨テールラーメン	980
Korean cold noodles 冷麺	980
Yukhoe Bibim Noodles ユッケビビン麺	1,200
Korean Beef-bone Soup コムタンスープ	680
Spicy Beef Soup with Vegetables ユッケジャンスープ	780
Egg Soup 卵スープ	780
Korean Stone pot bibimbap 石焼きビビンバ	1,200
Yukhoe bibimbap ユッケビビンバ	1,200
Raw Egg on Rice TKG	580
Iron Pot Steamed Rice 釜焚き白米	小 200 / 中 300 / 大 400

デザート
Dessert

Fresh Farm Milk Gelato 牧場ミルクの生ジェラート	580
--	-----

畜上 上畜

命のパスタ

Stewed Beef Pasta Lunch

1200

ガーデンサラダ

コムタンスープ

小鉢
(ナムル、キムチ)

命のパスタ

牧場ジェラート

ユッケビビンバ丼

Yukhoe bibimbap Bowl Lunch

1500

ガーデンサラダ

コムタンスープ

小鉢
(キムチ2種)

ユッケビビンバ丼

牧場ジェラート

和牛焼肉

Wagyu Beef Yakiniku Lunch

1500

ガーデンサラダ

コムタンスープ

釜焼き白米
(おかわり自由)

小鉢
(ナムル、キムチ)

和牛盛り合わせ

牧場ジェラート

特上和牛焼肉

Prime Wagyu Beef Yakiniku Lunch

3000

ガーデンサラダ

コムタンスープ

釜焼き白米
(おかわり自由)

小鉢
(ナムル、キムチ)

黒毛和牛盛り合わせ
(和牛ハラミ、上カルビ、上ロース)

焼きすきサーロイン

牧場ジェラート