

생맥주 生ビール	기린 제로 ICHI (무알코올) キリン零 ICHI(ノンアルコール)
기린 이치반 시보리 キリン一番搾り	650 600

하이볼 ハイボール	진저 하이볼 ジンジャーハイボール
고압 탄산 하이볼 高圧炭酸ハイボール	580 650

위스키 ウイスキー	지타 Chita
리쿠 Riku	880 880

하쿠슈 Hakushu	야마자키 Yamazaki
880	980

사워 サワー	시치후쿠진 복숭아 사워 七福神 桃サワー
MEAT BANK 레몬 사워 MEAT BANKレモンサワー	480 580

다이야메 사워 だいやめサワー	시치후쿠진 유자 사워 七福神 柚子サワー
480	580

소주 焼酎	샷슈 세키토바 <하마다 주조> 薩州 赤兎馬 〈濱田酒造〉
현지 간무리다케 약수의 연수를 사용했습니다. 입에 머금은 순간, 날카로움 속에 과일 풍미가 느껴집니다. 적당히 향이 나는 고구마의 풍미.	580

이사미 <가이쇼텐> 伊佐美 〈甲斐商店〉	검은 누룩을 사용하여 농후한 풍미가 특징. 부드러운 맛이면서도 제대로 된 풍미를 간직한 고구마 소주의 소박하고 깊은 향을 즐길 수 있습니다.
도미노호잔 <니시주조> 富乃宝山 〈西酒造〉	엄선된 '고가네센간' 품종 고구마를 정성껏 담고 저온 관리로 정중하게 담아 새로운 고구마 소주의 세계를 개척했습니다. 감귤류의 상큼한 향과 산뜻하게 입에 감기는 맛이 특징.

아라와자 사쿠라지마 <혼보주조> あらわざ桜島 〈本坊酒造〉	특히 기술 '미가키 증류'에 의해 만들어 낸 고구마 소주. 미나미사쓰마 전통 기술에 신기술(아라와자)를 더해 기본 좋고 경쾌한 맛을 즐길 수 있습니다.
우미 <다이카이주조> 海 〈大海酒造〉	감귤류의 달콤하고 선명한 향, 가볍고 개성이 강하지 않은 단맛과 상쾌한 목 넘김의 소주로 완성되었습니다. 매우 마시기 좋은 맛입니다.

막걸리 マッコリ	병으로 주문 시에는 직원에게 말씀해 주세요. ボトルでご注文の場合はスタッフまで
국순당 막걸리 麴醇堂 マッコリ	780

무알코올 ノンアルコール	진저에일 ジンジャエール
무알코올 상그리아 ノンアルコールサングリア	580 480

수제 레모네이드 自家製のレモネード	오렌지주스 オレンジジュース
진저와 라임 ジンジャーとライム	흑 우롱차 黒烏龍茶
580	580

와인 ワイン	스파클링 와인 スパークリング
페드루엘 브뤼 パド ルエル ブリュット	700 3,800

샴페인 데클로 프레레 シャンパーニュ デ クロ フレール	9,000
---	-------

화이트와인 白ワイン	프리미 솔리 트레비아노 プリミ・ソリ トレツピアーノ
이탈리아 풀리아	500 2,500

칼리스트로 블랑 カリスト・ブラン	그르나슈 블랑, 소비뇽 블랑	프랑스 랑그도크
참나무통에서 숙성하지 않는 프레시한 타입. 다양한 요리와 찰떡궁합! 포도 본연의 풍미를 살린 과일 향의 씹살한 맛.		2,800
칸포 아이렌 호벤 カンフォ アイレン ホーベン	아이렌	스페인 라만차
스페인의 씹살한 화이트와인! 상쾌하면서도 혀끝에 닿는 부드러움, 열음을 넣어서 마시는 것도 추천합니다.		700 3,200

애슈턴 켈더 アシュトン・ケルダー	샤르도네	남아프리카
레몬이나 감귤 등의 상큼한 과일향. 열대과일과 시트러스 향이 풍부합니다. 과일 맛과 산미의 균형이 좋습니다.		3,500
라다치니 ラダチーニ	샤르도네	몰도바 코드루
무척이나 과일 향이 강하며, 신선하고 균형 잡힌 맛은 싱싱한 과일 맛으로 가득 차 있습니다.		4,200

두나바르 ドゥナバル	그뤼너 벨트리너	헝가리 판논
알식에 가장 잘 어울리는 품종이라고 알려진 그뤼너 벨트리너. 밀짚 색 껍츠과와 복숭아 향. 맨델 시트러스 흰 후추향 신선하고 과즙향이 풍부하다.		4,500
장 비에셰 ジャン・ビシユール	게부르스트라미너	프랑스 알자스
리치하고 풍부한 향기. 풀바디 와인으로 탄탄한 바디감과 온화한 감칠맛이 있어, 감초 같은 뉘앙스를 향상 느낄 수 있습니다.		4,800

레드와인 赤ワイン	프리미 솔리 산지오베제 プリミ・ソリ サンジオーベゼ
이탈리아 풀리아	500 2,500

풀리아의 풍부한 햇빛을 받으며 자란 잘 익은 산지오베제종만으로 만들어졌습니다. 딸기잼을 연상시키는 향이 있고, 달은맛은 강하지 않고 적당한 맛의 깊이와 은은한 과일의 단맛을 느낄 수 있습니다.

칼리스트로 루즈 カリスト・ルーージュ	쉬라즈, 그르나슈, 멜롯	프랑스 랑그도크
붉은 과실의 풍미가 입안 가득 퍼지며, 매력적인 맛은 하우스와인에 딱 알맞습니다. 간편하게 마실 수 있는 프랑스산 고품질 IGP 와인입니다.		2,800
캄포 템프라니요 호벤 カンフォテンプラニーヨホーベン	템프라니요	스페인 라만차
푹푹한 맛 속에서도 제대로 느낄 수 있는 응축감과 섬세한 타닌. 캄포는 옛 스페인어 캄포라레스(왕가의 땅)에서 유래되었습니다.		700 3,200

컬렉션 말벵 コレクション・マルベック	말벵	아르헨티나 멘도사
아르헨티나를 대표하는 포도 품종인 말벵을 사용한 씹살한 맛의 풀바디 레드와인! 자두나 체리와 초콜릿의 뉘앙스를 즐길 수 있습니다. 조화를 이루고 있어 마실 때 질리지 않습니다.		3,500

스트라칼리 키안티 2021 ストラッカーリ キャンティ 2021	산지오베제, 멜롯	프랑스 토스카나
이탈리아의 단정하고 진지한 캐주얼 키안티! 보랏빛이 도는 루비 레드, 잘 익은 붉은 과일의 아로마 향기. 신선하게 입에 감기고 벨런스가 잡혀 있습니다. 제대로 된 바디감을 느낄 수 있습니다.		4,500

도멘 생 립 ドメーヌ・サン・リュック	쉬라즈 65%, 그르나슈 35%	스페인 론
포도 재배에 농약은 사용하지 않으며, 껍질이 붉은 야생 효모로 자연 발효시킵니다. 풀바디로 진합니다. 깊고 진한 색조로 블랙 과일이나 허브 등 스파이스의 뉘앙스가 응축된 맛입니다.		980 5,000
바르산조 라크리머스 5 ヴァルサンソ ラクリムス 5	템프라니요	프랑스 리오하
아메리칸 오크의 새 참나무로 5개월 동안 숙성시킵니다. 템프라니요의 과일과 아메리칸 오크의 바닐라 향이 절묘하게 녹아들어 부드러운 타닌의 마시기 좋은 타입의 레드와인입니다.		5,500

로슈 뱅 ロシュヴァン	피노 누아	미국 부르고뉴
신선하면서 어딘가 클래식한 맛, 재배 방법은 루트 레조네를 실천하고 있습니다. 이 가격의 부르고뉴치고는 이례적으로 수령 50년 이상인 고목에서 자라는 포도를 손으로 알알이 따서 수확합니다.		6,800
캐논볼 와인 컴퍼니 キャノンボール・ワインカンパニー	카베르네 소비뇽	캘리포니아
풍미의 중심에는 등쪽 들어간 체리 플람베, 초콜릿, 그리고 붉은 헤이즐넛이 있으며, 그 모든 것이 어우러져 와인에 훌륭한 깊이와 긴 여운을 선사합니다.		7,500

畜上畜

https://meatbank.jp/

육사시미

刺身

명물 특양 육사시미 名物 上ミノ刺し	980
천엽 육사시미 センマイ刺し	980
와규 육회 和牛ユッケ	1,480
구운 와규 간 炙り和牛レバー	980

스시

寿司

살짝 구운 항정살 炙リトロ	320
등심 살코기 赤身ロース	320
우설(저염 조리) 牛タン (低温調理)	320

단품

一品

배추김치 白菜キムチ	480
깍두기 カクテキ	480
해물김치 海鮮キムチ	680
모듬 김치 キムチ盛り	780
모듬 나물 ナムル盛り	680
상추 겉절이 샐러드 チョレギサラダ	580
가든 샐러드(아와지 어니언 드레싱) ガーデンサラダ 淡路オニオンドレッシング	680
오이절임 ゴマ塩キュウリ	480
창난젓과 크림치즈 チャンジャとクリームチーズ	580
상추 サンチュ	480
한국 김 韓国のり	300

오마카세

おまかせ

4,500
(+1,500엔으로 2시간 음료 무제한 세트로 할 수 있습니다)

일품 모듬

나물·배추김치·해물김치·깍두기

사시미

특양 육사시미 또는 와규 육회(+300)

아부리(살짝 구운 요리)

살짝 구운 간

스시

살짝 구운 항정살·등심 살코기

와규 야키니쿠

파소금 양념 우설·갈비·안창살·등심

와규 내장

소금 또는 양념

야키스키

와규 등심·달걀 노른자·한입 밥

마무리

사골 꼬리 라멘 또는 냉면

디저트

목장 젤라토

야키니쿠

焼肉

우설	상급 우설 上タン	1,980	두껍게 썬 우설 薄切りタン	1,380
갈비	와규 갈비 和牛カルビ	1,380	와규 상급 갈비 和牛上カルビ	2,180
	와규 나카오치 갈비 和牛中落ちカルビ	1,480	와규 자투리 고기 和牛切り落とし	1,300
등심	와규 등심 和牛ロース	1,580	와규 상급 등심 和牛上ロース	2,480
	와규 쇠고기 등심 스키야키 스타일 和牛サーロイン焼きすき			1,580
특수부위	와규 안창살 和牛ハラミ	2,480	와규 토시살 和牛カイノミ	2,180
	와규 갈매기살 和牛サガリ	2,380	와규 안심 깍둑 스테이크 和牛ヒレサイコロ	2,980

와규 내장

和牛ホルモン

간 レバー	780	막창 ギアラ	780
특양 上ミノ	900	대창 シマチョウ	900
(소금 또는 양념)			

숯불구이

炭火焼き

가고시마 감숙 돼지고기 鹿児島甘熟豚	100g	1,580
와규 우설 和牛タン	100g	2,980
와규 안심 和牛ヒレ	120g	3,480
와규 등심 和牛サーロイン	150g	2,980

마무리

🍴

사골 꼬리 라멘 牛骨テールラーメン	980
냉면 冷麵	980
비빔면 ビビン麵	980
곰탕 コムタンスープ	680
육개장 ユッケジャンスープ	780
달걀국 卵スープ	680
돌솥비빔밥 石焼きビビンバ	1,100
육회 비빔밥 ユッケビビンバ	1,200
TKG(계란밥) TKG	580
가마솥 밥 백미(소/중/대) 釜焼き白米	200 / 300 / 400

디저트

デザート

목장 우유 생 젤라토 牧場ミルクの生ジェラート	580
-----------------------------	-----