

小料理と鍋

ビール

サッポロ黒ラベル 五八〇―六三八
ノンアルコールビール 五五〇―六〇五

ハイボール

デュワーズ12年 七八〇―八五八
デュワーズ 五八〇―六三八
知多 一,三八〇―一,五一八
山崎 一,六八〇―一,八四八

焼酎

【芋】 からり芋 五五〇―六〇五
赤兔馬 七〇〇―一七七〇
【麦】 和ら麦 五五〇―六〇五
中々 八〇〇―一八八〇

梅酒・果実酒

黒梅酒 五五〇―六〇五
赤梅酒 五五〇―六〇五
白加賀で作った梅酒 六〇〇―六六〇
あらごしみかん酒 六〇〇―六六〇
赤ぶどう酒 六〇〇―六六〇

酎ハイ

まぼれサワー 六〇〇―六六〇
レモンを丸ごと使用するレモンサワー。レモンの旨味と酸味を余すことなく独自のレシピで工夫を凝らした一品。
すだちサワー 六〇〇―六六〇
生搾りすだち果汁100%、人工甘味料不使用。

カクテル

カシス 六〇〇―六六〇
ピーチ 六〇〇―六六〇
ジン 六〇〇―六六〇
ウオツカ 六〇〇―六六〇

お茶ハイ

ダイヤメソーダ 六〇〇―六六〇
アールグレイティーサワー 六〇〇―六六〇
イサイナソーダ 六〇〇―六六〇
赤ぶどうサワー 六〇〇―六六〇
柚蜜サワー 六〇〇―六六〇

ソフトドリンク

まぼれスカッシュ 五五〇―六〇五
能勢ジンジャエール(辛口) 五〇〇―一五五〇
コココーラ 四五〇―一四九五
オレンジジュース 四五〇―一四九五
北海道コーン茶 四〇〇―一四四〇
加賀棒ほうじ茶 四〇〇―一四四〇
知覧紅茶 四〇〇―一四四〇
烏龍茶 四〇〇―一四四〇
黒烏龍茶 四五〇―一四九五
緑茶 四〇〇―一四四〇

グラスワイン

赤ワイン(カベルネ・シラーズ) 六〇〇―一六六〇
白ワイン(シャルドネ) 六〇〇―一六六〇

西尾の抹茶酎ハイ 六〇〇―一六六〇
北海道コーン茶ハイ 五五〇―一六〇五
加賀棒ほうじ茶ハイ 五五〇―一六〇五
知覧紅茶ハイ 五五〇―一六〇五
黒ウーロンハイ 五五〇―一六〇五
ウーロンハイ 五〇〇―一五五〇
緑茶ハイ 五〇〇―一五五〇
ピーチティーハイ 六〇〇―一六六〇

お飲み物



※席料としてお一人様三八〇円頂戴しております。

日本酒



ボトルワイン



瀬祭 45

ぐい呑み 八八〇〜九六八
【山口県】 一合 一,三八〇〜一,五一八

米のふくらみある甘い香り、
りんごのような立ち香り。

スパークリング/Sparkling

Prosecco Extra Dry Blue Millesimato
プロセッコ・エクストラ・ドライ・ブルー・ミレジマート 四,〇〇〇
【イタリア・グレーラ】 一四,四〇〇
エレガントで優しい酸味と果実の甘み。

黒龍

ぐい呑み 九五〇〜一,〇四五
【福井県】 一合 一,四八〇〜一,六二八

ふくよかな香り、透明な喉越し、爽やかな
飲み心地が人気の大吟醸。お鍋の味を
邪魔しないとてもバランスの良い飲み心地。

白ワイン/White wine

Regional Sauvignon Blanc Marlborough
マトウア・ソーヴィニヨン・ブラン 四,五〇〇
【ニュージーランド・ソーヴィニヨン・ブラン】 一四,九五〇
フレッシュなハーブのニュアンスと
シトラスフルーツの味わい。
Portrait Riesling
ピーター・レーマン・ポートレート・リースリング 六,五〇〇
【オーストラリア・リースリング】 一七,一五〇
りんごとライムの爽やかなアロマを感じられる辛口。

播州一献【兵庫県】

ぐい呑み 六八〇〜七四八
超辛口+15 純米酒 一合 一,〇八〇〜一,一八八

爽快なキレ、スーッと切れる超辛口な
白ワインのようなお酒。

赤ワイン/Red wine

Ch.Fongère La Noble
コート・デュローヌ・ルージュ・ベルルージュ 四,五〇〇
【フランス・シラー・グルナッシュ】 一四,九五〇
ジューシーで肉厚なボディが生む、
まろやかで優しい味わい。
Zuccardi Q Malbec
ズッカールデイ・キユマルベック 七,〇〇〇
【アルゼンチン・マルベック】 一七,七〇〇
紫色の果実を思わせる香りとチョコレートニュアンス。

熱燗

特選豪快 松竹梅

【京都府】 一合 七八〇〜八五八

じっくり手間をかけて仕込むことで旨みと
飲みごたえのある辛口の味わいに仕上げました。

Grande Polaire Azuminokeda

カッシーナ・フェツレロ・パローロ 一三,〇〇〇
【イタリア・ネッピオーロ】 一三,二〇〇
バラ、リコリス。カカオの香り、
柔らかく上品なタンニンの長い余韻。

※別紙にて限定日本酒のご用意がございます。