

和食レストラン カヌチャ

アレルギーをお持ちの方はスタッフにお声掛けください  
Please let us know if you have any food allergies.

※国産米を使用しております。

※We use Japanese rice.

Japanese Restaurant "Kanucha"

# 会席料理

Kaiseki Course

※6,000円以上はご予算に応じて承ります。

※We are happy to accommodate your requirements for over 6000 yen.



## 期間限定会席

Limited Timeoffer Kaiseki Course

5,000 yen

(先付、前菜、吸物、凌ぎ、造り、煮物、焼物)  
(Appetizer, Hors d'oeuvre, Clear soup, Shinogi, Sashimi, Simmered dish, Grilled dish)

御飯、漬物、味噌汁、果物  
Rice, Pickles, Miso soup, Fruit

食前酒付 (地元泡盛で漬けた梅酒)  
Aperitif (Plum wine made with local awamori)

※季節に応じて内容は、変わります。  
※Some dishes subject to seasonal changes.



## 会席料理 伊集 (いじゆ) . . . . . 七、五〇〇円

Kaiseki Course IJU

7,500 yen

(前菜、吸物、造り、煮物、焼物、揚物、酢物)  
(Hors d'oeuvre, Clear soup, Sashimi, Simmered dish, Grilled dish, Fried dish, Vinegared dish)

御飯、漬物、味噌汁、果物  
Rice, Pickles, Miso soup, Fruit

食前酒付 (地元泡盛で漬けた梅酒)  
Aperitif (Plum wine made with local awamori)

## 会席料理 武治 (ぶじ) . . . . . 一二、〇〇〇円

Kaiseki Course BUJI

12,000 yen

料理長のおまかせ料理です。地元の素材をいかした京風料理です。

Chef's selection. A Kyoto style cuisine using local produce.

食前酒付 (地元泡盛で漬けた梅酒)  
Aperitif (Plum wine made with local awamori)

※季節に応じて内容は、変わります。  
※Some dishes subject to seasonal changes.

※上記料金の、消費税及びサービス料一〇%を別途頂戴いたします。  
Consumption tax and a 10% service charge will be added to the price shown above.

# 琉球会席・・・・・・・・・・六、五〇〇円

Ryukyu Kaiseki Course

6,500 yen

食前酒 (地元泡盛で漬けた梅酒)

Aperitif (Plum wine made with local awamori)

先付け (グルクン酢味噌和え)

Appetizer (Gurukun fish dressed with vinegared miso)

前菜 (豆腐ヨウ、ミニガー、苦菜の白和え、

Hors d'oeuvre (Tofuyo, Mimiga, Salad dressed with sesame and tofu,

ゴーヤ寿司、銚込みゴボウ)

Bitter melon sushi, Stuffed burdock)

吸物 (中味汁、内臓の澄まし仕立て)

Clear Soup (Nakamijiru, pork innards soup)

造り (季節の鮮魚三種)

Sashimi (Three types of seasonal fish)

煮物 (らふていー)

Simmered dish (Rafute, simmered pork)

焼物 (国産牛)

Grilled dish (Japanese beef)

酢物 (海ぶどう、もずく)

Vinegared dish (Umibudou seaweed, Mozuku seaweed)

御飯 (長寿飯、漬物、沖縄そば)

Rice (Longevity rice dish, Pickles, Okinawa soba)

果物

Fruit

# 沖縄ミーバイ会席・・・・・・・・・・七、五〇〇円

Okinawa 0000 Kaiseki Course

7,500 yen

(八寸、吸物、造り、煮物、揚物)

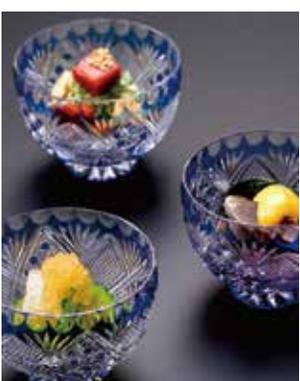
(Assortment of delicacies, Clear soup, Sashimi, Simmered dish, Fried dish)

御飯、漬物、味噌汁、果物

Rice, Pickles, Miso soup, Fruit

食前酒付 (地元泡盛で漬けた梅酒)

Aperitif (Plum wine made with local awamori)



※上記料金に、消費税及びサービス料一〇%を別途頂戴いたします。  
Consumption tax and a 10% service charge will be added to the price shown above.

# 一品料理

A la carte



# 琉球料理

Ryukyū Cuisine

本日の小鉢・・・・・・・・・・六五〇円

Kobachi (small bowl) of the day 650 yen

島どうふ（スクガラス）・・・・・・・・一、一〇〇円

Shima doufu (pickled baby fish) 1,100 yen

島どうふの上にアイゴの稚魚の塩漬けをのせた  
お料理です。

Okinawan tofu topped with a salty pickled spinefoot fish.

海ぶどう・・・・・・・・九〇〇円

Umbudou seaweed 900 yen

ビタミン、鉄分、ミネラル豊富な健康食材です。  
A healthy dish, packed with vitamins, minerals and iron.

らふてぃー・・・・・・・・一、一〇〇円

Rafute 1,100 yen

ていねいに油抜きした県産豚肉をコトコトと醤油で  
煮込んだお料理です。

Okinawan pork slowly simmered in soy sauce.

豆腐ヨウ・・・・・・・・六〇〇円

Tofuyo 600 yen

島どうふを泡盛に漬け込み熟成させて一品です。  
Okinawan fermented tofu matured in awamori.

足てびち・・・・・・・・一、一〇〇円

Tebichi 1,100 yen

動物性コラーゲンが豊富な県産豚肉の豚足を醤油で  
コトコト煮込んだお料理です。

Okinawan pork trotter filled with succulent collagen slowly stewed  
in soy sauce.

ゴーヤチャンプルー・・・・・・・・一、五〇〇円

Goya champuru 1,500 yen

健康長寿食材のゴーヤを炒めたお料理です。  
Stir-fried bitter melon, a vegetable famed for its health benefits.



沖縄もずく・・・・・・・・六〇〇円

Mozuku seaweed 600 yen

食物繊維フコイダンが豊富なもずくをお酢で  
仕上げた一品です。

This vinegared seaweed is packed with dietary fiber fucoidan.

豆腐チャンプルー・・・・・・・・一、五〇〇円

Tofu champuru 1,500 yen

島どうふと野菜を炒めたお料理です。  
Okinawan tofu stir-fried with vegetables.

ジーマーミ豆腐・・・・・・・・六五〇円

Peanut tofu 650 yen

県産ジーマミ(落花生)を使用した自家製豆腐です。  
Tofu made from Okinawa grown peanuts.

ミニガー・・・・・・・・六五〇円

Miniga 650 yen

豚の耳を薄切りにし胡麻みそで和えた一品です。  
Thinly sliced pork ears dressed with sesame and miso.

マース煮（鮮魚の塩煮）・・・・・・・・時価

Maasuni (fresh fish simmered in salt) Prices may vary

鮮魚を塩味で煮付けたお料理です。  
Fresh fish salted and stewed Okinawan style.

※上記料金に、消費税及びサービス料一〇%を別途頂戴いたします。  
Consumption tax and a 10% service charge will be added to the price shown above.

# 単品料理

A la carte

野菜サラダ	1,500円
Vegetable salad	1,500 yen
ゴーヤいか明太子和え	900円
Bitter melon and squid dressed with mentaiko	900 yen
県魚(グルクン)酢味噌和え	1,300円
Gurukun fish in vinegared miso	1,300 yen
このわた	1,500円
Salted entrails of sea cucumber	1,500 yen
県魚(グルクン)西京焼き	1,600円
Gurukun fish cooked with saikyo miso	1,600 yen
天麩羅の盛り合わせ	3,000円
Assortment of tempura	3,000 yen
車海老塩焼き	時価
Broiled lightly salted kuruma prawns	Prices may vary
島だこ	1,000円
Octopus	1,000 yen
近海マグロ	1,000円
Locally Sourced Tuna	1,000 yen
県産車海老(3尾)	時価
Okinawan Kuruma Prawns (Three)	Prices may vary
本日の白身魚	1,500円
White Fish of the Day	1,500 yen
造り盛り	5,000円
Assortment dish	5,000 yen

# お食事

Meal

沖縄長寿飯(じゅーしー)	700円
Jushi (Okinawa style rice)	660 yen
沖縄そば(大) 特製角煮入り	1,100円
Okinawan Soba (Large) With special braised pork	1,100 yen
沖縄そば(小) 特製角煮入り	700円
Okinawan Soba (Small) With special braised pork	700 yen
鮭茶漬、梅茶漬、のり茶漬 各	800円
Salmon rice in green tea, Plum rice in green tea, Nori seaweed rice in green tea	800 yen
鶏雑炊、野菜雑炊、もずく雑炊 各	1,100円
Chicken rice porridge, Vegetable rice porridge, Seaweed rice porridge	1,100 yen
御飯セット(ご飯、漬物、味噌汁)	700円
Rice set (rice, pickles, miso soup)	700 yen
漬物盛り合わせ	700円
Assortment of pickles	700 yen

# 甘味

Dessert

季節の果実	時価(お気軽にスタッフにお尋ねください)
Seasonal fruit	Prices may vary. (Please ask our staff member.)
アイスクリーム	600円
Ice cream	600 yen
バナナ、チョコレート、マンゴー、パイナップル	
Vanilla, Chocolate, Mango, Pineapple	
沖縄ぜんざい	700円
Okinawan sweet bean with shaved ice	700 yen
沖縄黒糖と豆を使用したぜんざいに白玉と氷を乗せた甘味です。	
Okinawan beans flavored with local cane sugar, topped with a rice dumpling and shaved ice.	

※上記料金に、消費税及びサービス料10%を別途頂戴いたします。  
Consumption tax and a 10% service charge will be added to the price shown above.

# 御膳料理

Set Meals

神着御膳・・・・・・・・・・三、五〇〇円  
Kanucha set meal 3,500 yen

(先付、造り、天麩羅、煮物、吸物、御飯、漬物)(果物付)  
(Appetizer, Sashimi, Tempura, Simmered dish, Clear soup, Pickles) (with fruit)

天麩羅御膳・・・・・・・・・・三、〇〇〇円  
Tempura set meal 3,000 yen

(先付、造り、天麩羅、茶碗蒸し、吸物、御飯、漬物)(果物付)  
(Appetizer, Sashimi, Tempura, Chawanmushi (steamed egg), Clear soup, Rice, Pickles) (with fruit)

ステーキ御膳・・・・・・・・・・三、五〇〇円  
beef steak set meal 3,500 yen

(先付、造り、鉄板焼き、茶碗蒸し、吸物、御飯、漬物)(果物付)  
(Appetizer, Sashimi, Teppanyaki, Chawanmushi (steamed egg), Clear soup, Rice, Pickles) (with fruit)

にぎり寿司御膳・・・・・・・・・・四、〇〇〇円  
Nigiri sushi set meal 4,000 yen

(にぎり七種、天麩羅、茶碗蒸し、吸物)(果物付)  
(Seven types of nigiri sushi, Tempura, Chawanmushi (steamed egg), Clear soup) (with fruit)

お子様料理 (小学生以下)・・・二、三〇〇円  
Kid's meal (Up to elementary age) 2,300 yen

(和風ハンバーグ、海老フライ、茶碗蒸し、冷しそば、おにぎり、オレシジュース、果物)  
(Japanese style hamburger steak, Deep fried prawn, Chawanmushi (steamed egg), Cold soba noodle, Rice ball, Orange juice, Fruit)

鰻のせいろ蒸し・・・・・・・・・・二、五〇〇円  
Bamboo Steamed eel 2,500 yen

(鰻のせいろ蒸し、吸物)  
(Eel steamed in a bamboo steamer, Clear soup)

島豚海ぶどう丼・・・・・・・・一、五〇〇円  
Okinawan pork and umibudou seaweed rice bowl 1,500 yen

(アーサー汁、漬物)  
(Asa seaweed soup, pickles)

うちなー石焼きセット・・・・・・・・三、〇〇〇円  
Okinawan Stone Ware Set 3,000 yen

(島豚ロース、ゴーヤーチャンプルー、沖縄そば、ご飯、漬物)  
(Okinawan Porkloin, Goya Champuru, okinawan Soba, Rise, Pickles)

※指定業者より取り寄せたやんばる島豚使用  
We source Yanbaru pork from our trusted suppliers

## 寿司

Sushi

特上にぎり・・・・・・・・四、五〇〇円  
The finest nigiri sushi 4,500 yen

(にぎり十三貫、味噌汁、果物)  
(13 types of nigiri sushi, Miso soup, Fruit)

上にぎり・・・・・・・・三、〇〇〇円  
High quality nigiri sushi 3,000 yen

(にぎり十二貫、味噌汁)  
(12 types of nigiri sushi, Miso soup)

鉄火巻き・・・・・・・・一、一〇〇円  
Tuna roll 1,100 yen

かつば巻き・・・・・・・・八〇〇円  
Cucumber roll 800 yen



※上記料金に、消費税及びサービス料一〇%を別途頂戴いたします。  
Consumption tax and a 10% service charge will be added to the price shown above.

# 浜風 (うちなー鉄板焼き)

HAMAKAZE (Okinawan Teppanyaki)

ブーゲンコース(十一品)・・・六、五〇〇円

Bougain Course (11 items)

6,500 yen

(小鉢、サラダ、野菜焼き、地魚、車海老、

ゴーヤチャンプル、和牛ロース又はヒレ、御飯又は

ガーリックライス、味噌汁、漬物、果物)

Small dish, Salad, Grilled vegetables, Local fish, Kuruma prawns,

Stir-fried bitter melon, Wagyu beef sirloin or fillet,

Rice or garlic rice, Miso soup, Pickles, Fruit

プルメリアコース(十二品)・・・八、五〇〇円

Plumeria Course (12 items)

8,500 yen

(小鉢、サラダ、野菜焼き、地魚、車海老、

ゴーヤチャンプル、伊勢海老、和牛ロース又はヒレ、

御飯又はガーリックライス、味噌汁、漬物、果物)

Small dish, Salad, Grilled vegetables, Local fish, Kuruma prawns,

Stir-fried bitter melon, Japanese spiny lobster, Wagyu beef sirloin or fillet,

Rice or garlic rice, Miso soup, Pickles, Fruit



県産やんばる豚(一五〇g)・・・一、三〇〇円

Okinawan Yanbaru pork (150g)

1,300 yen

県産やんばる豚ソーセージ(五本)・・・九〇〇円

Okinawan Yanbaru pork sausage (Five)

900 yen

和牛ロース(一〇〇g)・・・三、一〇〇円

Wagyu beef sirloin (100g)

3,100 yen

和牛ヒレ(一〇〇g)・・・三、一〇〇円

Wagyu beef fillet (100g)

3,100 yen

和牛リブロース・・・三、一〇〇円

Prime rib of wagyu beef

3,100 yen

県産車海老(三本)・・・時価

Okinawan Kuruma prawns (Three)

Prices may vary

ロブスター(半身)・・・三、五〇〇円

Lobster (half)

3,500 yen

野菜焼き 各種・・・六五〇円

Grilled vegetables

650 yen

(茄子、ジャガイモ、紅芋、トウモロコシ、玉葱)

(Eggplant, Potato, Benimo potato, Corn, Onion)

ガーリックライス・・・六五〇円

Garlic rice

650 yen

※上記料金に、消費税及びサービス料一〇%を別途頂戴いたします。

Consumption tax and a 10% service charge will be added to the price shown above.

# 鍋料理

Hot Pots

しゃぶしゃぶ・・・・・・・・・・八、〇〇〇円

Shabu shabu

8,000 yen

(先付、造り、鍋、沖縄そば、雑炊又は御飯、果物)

(Appetizer, Sashimi, Hotpot, Okinawa soba, Rice porridge or rice, Fruit)

すき焼き・・・・・・・・・・八、〇〇〇円

Sukiyaki

8,000 yen

(先付、造り、すき焼き、御飯、果物)

(Appetizer, Sashimi, Sukiyaki, Rice, Fruit)

カヌチャリアン鍋・・・・・・・・五、〇〇〇円

Kanucharian hot pot

5,000 yen

(先付、造り、鍋、韓国麺、雑炊又は御飯、果物)

(Appetizer, Sashimi, Hotpot, Korean noodles, Rice porridge or rice, Fruit)

※一名様料金となります。二名様より御注文承ります。  
※The price shown is for one person. Parties must be a minimum of 2 people.

## 中空なかへ(串揚げ)

NAKABE (Deep Fried Skewer)

花ゆうな・・・・・・・・・・三、五〇〇円

Hana yuuna

3,500 yen

花ゆうな串十五本

20 skewers

(小鉢、御飯、味噌汁、漬物、果物)

(Small dish, Rice, Miso soup, Pickles, Fruit)



※上記料金に、消費税及びサービス料一〇%を別途頂戴いたします。  
Consumption tax and a 10% service charge will be added to the price shown above.

# ランチメニュー

Lunch Menu

島豚海ぶどう丼 . . . . . 1,500円

Okimawan pork and umbudou seaweed rice bowl

(アーサー汁、漬物)

(Ara seaweed soup, Pickles)

天麩羅定食 . . . . . 1,400円

Tempura set meal

(天麩羅、御飯、味噌汁、漬物)

(Tempura, Rice, Miso soup, Pickles)

幕の内弁当 (花) . . . . . 1,400円

Makunouchi bento (Flower)

(八寸、造り、煮物、御飯、吸物)

(Assortment of delicacies, Sashimi, Simmered dish, Rice, Clear soup)

鰻のせいろ蒸し . . . . . 2,500円

Bamboo steamed eel

(鰻のせいろ蒸し、吸物)

(Eel steamed in a bamboo steamer, Clear soup)

茶蕎麦 . . . . . 1,600円

Soba noodles Flavored with green tea

(茶蕎麦、天麩羅、いなり寿司)

(Soba noodles Flavored with green tea, Tempura, Inari sushi)

天麩羅うどん . . . . . 1,600円

Udon noodle soup topped with tempura

(うどん、天麩羅、いなり寿司)

(Udon noodles, Tempura, Inari sushi)

沖縄そば . . . . . 1,600円

Okinawa soba

(沖縄そば、シーマシ豆腐、いなり寿司)

(Okinawa soba, Peanut tofu, Inari sushi)

とろとろソーキそば (単品) . . . . . 800円

Soki soba (served as single item)

御昼食 . . . . . 2,100円

Lunch

(造り、天麩羅、茶碗蒸し、ご飯、味噌汁、漬物)

(Sashimi, Tempura, Chawanmushi, Rice, Miso soup, Pickles)

幕の内弁当 . . . . . 2,100円

Makunouchi Bento

(八寸、造り、煮物、ご飯、吸物)

(Assortment of delicacies, Sashimi, Simmered dish, Rice, Clear soup)

にぎり寿司御膳 . . . . . 2,100円

Nigiri sushi meal

(にぎり寿司、天麩羅、茶碗蒸し、味噌汁)

(Nigiri sushi, Tempura, Chawanmushi (steamed egg), Miso soup)

## 甘味

Dessert

季節の果実 . . . . . 時価

Seasonal Fruit

Prices may vary

紅芋スイート . . . . . 150円

Bentimo Sweets

アイスクリーム . . . . . 600円

Ice cream

バナナ、チョコレート、マンゴ、パイナップル

Vanilla, Chocolate, Mango, Pineapple

沖縄ぜんざい . . . . . 700円

Okinawan sweet bean with shaved ice

沖縄黒糖と豆を使用したぜんざいに白玉と氷を乗せた甘味です。

Okinawan beans Flavored with local cane sugar, topped with a rice dumpling and shaved ice.

※上記料金に、消費税及びサービス料10%を別途頂戴いたします。

Consumption tax and a 10% service charge will be added to the price shown above.

カヌチヤ限定泡盛

限定  
古酒

カヌチヤ  
限定泡盛  
純米大吟醸

ドリンク  
Drink



# ビール

Beer

キリンフリー(小瓶)・・・・・・・・・・六〇〇円

Kirin FREE 600 yen

(ノンアルコール)

(Non-Alcoholic)

オリオン生ビール・・・・・・・・・・七〇〇円

Orion draft beer 700 yen

キリン淡麗(生)・・・・・・・・・・六〇〇円

Kirin Tanrei (draft) 600 yen

オリオンビール(小瓶)・・・・・・・・・・六五〇円

Orion beer (small size bottle) 650 yen

アサヒビール(小瓶)・・・・・・・・・・六五〇円

Asahi beer (small size bottle) 650 yen

キリンビール(小瓶)・・・・・・・・・・六五〇円

Kirin beer (small size bottle) 650 yen

# ソフトドリンク

Soft drinks

オレンジジュース

Orange juice

グアバジュース

Guava juice

マンゴジュース

Mango juice

シークワサージュース

Shikuwasa (citrus fruit) juice

パイナップルジュース

Pineapple juice

コココーラ

Coca cola

ジンジャエール

Ginger ale

カナ茶(カナチャオリジナル茶)

Kanucha (tea)

コーヒー・紅茶(アイス・ホット)

coffee・tea (Ice&Hot)

・・・・・・・・各五〇〇円

500 yen

※上記料金に、消費税及びサービス料一〇%を別途頂戴いたします。

Consumption tax and a 10% service charge will be added to the price shown above.

# 泡盛

Awamori

## 蔵(くら) (二五度) 沖縄県名護

KURA (25%) Okinawa, Nago

(ボトル) . . . . . 五、〇〇〇円  
(bottle) 5,000 yen  
(一合) . . . . . 一、三〇〇円  
(180ml) 1,300 yen

## 菊の露VIP (三〇度) 沖縄県宮古島

KIKUNOTSUYU VIP (30%) Okinawa, Miyakojima-island

(ボトル) . . . . . 六、五〇〇円  
(bottle) 6,500 yen  
(一合) . . . . . 一、八〇〇円  
(180ml) 1,800 yen

## まさひろゴールド (四三度) 沖縄県糸満

MASAHIRO GOLD (43%) Okinawa, Ioman

(ボトル) . . . . . 六、五〇〇円  
(bottle) 6,500 yen  
(一合) . . . . . 一、八〇〇円  
(180ml) 1,800 yen

## 珊瑚礁一〇年 (四三度) 沖縄県本部

SANGOSHO aged 10 years (43%) Okinawa, Motobu

(ボトル) . . . . . 八、五〇〇円  
(bottle) 8,500 yen  
(一合) . . . . . 二、二〇〇円  
(180ml) 2,200 yen

## 焼酎

Shochu

## 夢の一滴 (二五度) 鹿児島県・本格いも焼酎

YUMENOIDDTEKI(25%) Genuine sweet potato shochu from Kagoshima Prefecture

(ボトル) . . . . . 四、〇〇〇円  
(bottle) 4,000 yen  
(一合) . . . . . 一、〇〇〇円  
(180ml) 1,000 yen

## 紅一粋 (二五度) 鹿児島県・本格いも焼酎

BENISSUI(25%) Genuine sweet potato shochu from Kagoshima Prefecture

(ボトル) . . . . . 四、五〇〇円  
(bottle) 4,500 yen  
(一合) . . . . . 一、一〇〇円  
(180ml) 1,100 yen

※上記料金に、消費税及びサービス料一〇%を別途頂戴いたします。

Consumption tax and a 10% service charge will be added to the price shown above.

# 日本酒

Japanese Sake

武治(ボトル) . . . . . 四、〇〇〇円

BUJI (bottle) 4,000 yen

(一合) . . . . . 一、一〇〇円

(180ml) 1,100 yen

(ぶじ) 特別純米酒 神着オリジナルのお酒です。

(BUJI) Tokubetsu Junmaishu - Kanucha original sake

天狗舞(一合) . . . . . 九〇〇円

Tengumai (180ml) 900 yen

山廃純米(石川県) 満開の牡丹の花を思わせる

芳香と潤いのある滋味。

Yamahai Junmai (Ishikawa Prefecture) An aromatic rich taste, offset by the fragrance of a peony tree in full bloom.

清泉(一合) . . . . . 九〇〇円

Kyoizumi (180ml) 900 yen

純米(新潟県) 「夏子の酒」の物語で認知度が上がった

お酒です。

Junmai (Niigata Prefecture) A sake which sprang to prominence thanks to the manga 'Natsuko no Sake'.

八海山(一合) . . . . . 一、二〇〇円

Hakaisan (180ml) 1,200 yen

吟醸酒(新潟県) のど越しの余韻しなやかな淡麗

辛口のお酒です。

Ginjoshu (Niigata Prefecture) A crisp, dry sake that leaves a smooth after taste.

菊姫(一合) . . . . . 一、二〇〇円

Kikuhime (180ml) 1,200 yen

選純米(石川県) 濃厚でキレが鋭く、多彩にして

さばけが抜群なお酒です。

Tokusen Junmai (Ishikawa Prefecture) Rich yet sharp, this sake has well-balanced taste.

電光石火(一合) . . . . . 一、六〇〇円

Denkousekka (180ml) 1,600 yen

米大吟醸(福岡県) 男性的ながら、舌触りはふくよかで

みずみずしいお酒です。

Junmai Daiginjo (Fukuoka Prefecture) Masculine, but at the same time, it has a soft, fresh and pleasant taste.

久保田 萬寿(一合) . . . . . 二、二〇〇円

Kubota Manju (180ml) 2,200 yen

(新潟県) すりとした飲み口の淡麗辛口。

新潟吟醸の雄です。

(Niigata Prefecture) Slips down beautifully, crisp and dry. A leading sake of Niigata ginjo.

あつかん . . . . . 九〇〇円

Atsukan 900 yen

※上記料金に、消費税及びサービス料一〇%を別途頂戴いたします。

Consumption tax and a 10% service charge will be added to the price shown above.

# ウイスキー・ブランデー

Whisky・Brandy

IWハーパー(ボトル)・・・一三、〇〇〇円  
I.W.HARPER (bottle) 12,000 yen

(グラス)・・・八〇〇円  
(glass) 800 yen

ジョニーウォーカー レッド  
JOHNNIE WALKER Red Label

(ボトル)・・・八、〇〇〇円  
(bottle) 8,000 yen

(グラス)・・・六〇〇円  
(glass) 600 yen

ジョニーウォーカー ブラック  
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL

(ボトル)・・・一三、〇〇〇円  
(bottle) 12,000 yen

(グラス)・・・八〇〇円  
(glass) 800 yen

シーバスリーガル  
CHIVAS REGAL

(ボトル)・・・一五、〇〇〇円  
(bottle) 15,000 yen

(グラス)・・・一、〇〇〇円  
(glass) 1,000 yen

オールド・パー(ボトル)・・・二〇、〇〇〇円  
Old Parr (bottle) 20,000 yen

(グラス)・・・一、三〇〇円  
(glass) 1,300 yen

ヘネシーV.S.O.P  
Hennessy V.S.O.P

(ボトル)・・・二六、五〇〇円  
(bottle) 26,500 yen

(グラス)・・・一、六〇〇円  
(glass) 1,600 yen

※上記料金に、消費税及びサービス料一〇%を別途頂戴いたします。

Consumption tax and a 10% service charge will be added to the price shown above.

# ワイン

Wine

ハウス・ワイン (カヌチャラベル)

House wine

シャルドネ (白)

Chardonnay

(ボトル) . . . . . 三〇〇〇円

(bottle)

26,500 yen

(グラス) . . . . . 八〇〇円

(glass)

1,600 yen

メルロー (赤)

Merlot

(ボトル) . . . . . 三〇〇〇円

(bottle)

26,500 yen

(グラス) . . . . . 八〇〇円

(glass)

1,600 yen

# シャンパン

Champagne

モエ・エ・シャンドン・

ブリュットアンペリアル

Moët & Chandon Brut Imperial

(フルボトル) . . . . . 一三〇〇〇円

13,000 yen

※上記金額に別途、消費税とサービス料10%を頂戴いたします。ご了承ください。  
A 10% service charge will be added to the price shown above.

# 赤ワイン

Red wine

ギュリヴェール・ルージュ・・・五、〇〇〇円

Gulliver Rouge

5,000 yen

「ソニエイアムボディ」(フランス)のカシスやスマイルを思わせる華やかな香り、程よい酸味と生きいきとしたフレッシュユな果実味のバランスが良いワインです。  
[Medium Body]<France> The floral aroma brings to mind blackcurrants and violets. This wine skillfully balances the perfect amount of sourness with a fresh fruity taste.

バルドリーノ・クラシコ・・・五、〇〇〇円

Bardolino Classico

5,000 yen

「ライトボディ」(イタリア)エレガントで軽やかな味わいの赤ワインです。  
[Light Body]<Italy> This wine has an elegant and light flavor.

カオール・・・六、〇〇〇円

Cahors

6,000 yen

「ソニエイアムボディ」(フランス)カオールでトップクラスの評価を得ているシャトー・ピネレ。黒い果実とハーブのニュアンス。程よい渋味です。  
[Medium Body]<France> This is a Chateau Pineirat considered to be the top class of Cahors. This wine tastes of black fruits and herbs with the perfect amount of astringency.

シャトーオー・ボーセジュール・・・七、〇〇〇円

Chateau Haut-Beausejour

7,000 yen

「ソニエイアムボディ」(フランス)メルロ種が多いことからアロマ、果実味が前面にあり、アフターには存在感のある樽香。しっかりとした凝縮感がありながらも洗練された、抜群のバランス感覚を備えた注目のワインです

[Medium Body]<France> France produces many medium body Merlots which enable you to taste the aroma and fruity flavors first with the barrel aroma present in the after taste. This featured wine has a firm condensed sensation while providing the feeling of a refined and superb balance.

キアンテイクラシコリゼルヴァ・・・七、〇〇〇円

Chianti Classico Riserva

7,000 yen

「フルボディ」(イタリア)バニラ、リコリス(甘草)チョコレート香り、芳香でスパイシーかつエレガントな味わい。フランスのとれた長い余韻が残るすばらしいワイン。

[Full Body]<Italy> This wine has aromas and scents of vanilla, licorice and chocolate along with a spicy and elegant taste. This excellent wine leaves a well-balanced and long-lasting aftertaste.

サントーギュスト・ヴァン・・・八、〇〇〇円

ド・ペイ・デュ・ヴァール・・・八、〇〇〇円

Vin de Pays du Var Saint Auguste

8,000 yen

「ソニエイアムボディ」(フランス)カメルネにメルロ、シラーと三品種を使用した赤。完熟した果実からつくられる南仏らしい濃厚なワイン。  
そのスパイシーな風味はプロヴァンスの風土も感じさせてくれる。  
[Medium Body]<France> This red wine combines Cabernet, Merlot, and Shiraz varieties. The thick density created from ripened fruits is typical of wines from Southern France. The spicy flavoring gives off the sense of the natural features of Provence.

レッド・エンジェル・・・八、八〇〇円

オン・ザ・ムーンライト・・・八、八〇〇円

Red Angel On The Moonlight

8,800 yen

「ソニエイアムボディ」(イタリア)輝きのあるルビー・レッド、赤い果実のアロマが印象的。フレッシュ感のある酸味のバランスも良く薫り高い。  
[Medium Body]<Italy> The shining ruby red colors and aroma of red fruits leaves a lasting impression. This wine has a nice balance of fresh sourness and is highly aromatic.

※上記料金に、消費税及びサービス料一〇%を別途頂戴いたします。

Consumption tax and a 10% service charge will be added to the price shown above.

# 赤ワイン

Red wine

ジゴンドス・・・一〇,〇〇〇円  
10,000 yen

Gigondas

「フリボデー」(フランス)力強く、上品でイチゴやフランボワーズの  
シヤムを思わせる香りです。スパイシーで、存在感のあるまろやかなタン  
ニンが特長です。

[Full body] <France> This powerful and elegant wine has an aroma which  
brings to mind strawberry and raspberry jam. It features a spicy taste and a smooth  
tannin which has a presence.

オテロ・ドミナスエステート

Otello

・・・一二,〇〇〇円  
12,000 yen

「フリボデー」(アメリカ)カリフォルニア・ワインの最高峰「ドミナス」が  
つくるカベルネソーヴィニオン主体のワイン。

[Full body] <America> This Cabernet Sauvignon based wine is made by "Dominus",  
the utmost authority in California wine. The full body is satisfying.

シャトー ドーザック・・・一八,〇〇〇円  
18,000 yen

Chateau Dauzac

「フリボデー」(フランス)メドック格付け第5級、マルゴー村で作られるカベルネ  
ソーヴィニオン主体のワインです。繊細なお料理にもよく合います。

[Full body] <France> This Cabernet Sauvignon based wine is a 5th classified growth of  
the Medoc region and is made in the town of Margaux. It goes well with delicate dishes.

ハイランドエステート・ホウキー・カベルネ  
Highland Estates Hawkeye Cabernet

・・・一八,〇〇〇円  
18,000 yen

「フリボデー」(アメリカ)21ヶ月間樽で熟成。ブラックチェリーやカシスの  
フレーバーに、凝縮したミネラルのシツカリとした味わい。

「フルボデー」(アメリカ)21ヶ月間樽で熟成。ブラックチェリーやカシスの  
フレーバーに、凝縮したミネラルのシツカリとした味わい。

ガヤダグロニス バローロ・・・一八,〇〇〇円  
18,000 yen

Gaja D'Agromis Barolo

「フリボデー」(イタリア)イタリア・ピエモンテ州を代表する造り手、アンジェロ・  
ガヤのワイン、濃密でエレガント、後味の余韻が素晴らしい。

[Full body] <Italy> This Angelo Gaja wine exemplifies the Piemonte Region of  
Italy. This wine is rich and elegant with an incredible after taste.

ジユブレ シャンベルタン

ドメーヌ・ロジニョール・トラペ

Gevrey-Chambertin Domaine Rossignol-Trape

・・・一三,〇〇〇円  
13,000 yen

「フリボデー」(フランス)非常に濃縮された果実の風味と樽の風味と  
のバランスが特徴、アルコールのポリウム感、飲みも豊かなワイン  
です。

[Full body] <France> This wine features a balance between a fruity taste which  
has been extremely condensed and a barrel flavor. The wine is abundant with  
a sense of depth and astringency.

オーパス ワン・・・六八,〇〇〇円  
68,000 yen

Opus One

「フリボデー」(アメリカ)赤系の果実の香りが豊でカシスの香りがしっかりとれ  
ます。凝縮感のある力強い味わい、骨格がしっかりといて生き生きとした  
タンニンを感じます。肉厚感がありタバコ臭、チョコレート香が感じられ、口  
中に余韻が長く残ります。

[Full body] <America> The aroma of red fruits is abundant and the scent of cassis is  
distinct. The powerful flavor along with the structure is firm and you can feel the  
scintillating tannin. There is a sense of distinction and the scent of tobacco and  
chocolate leaves a long after taste in your mouth.

※上記料金は、消費税及びサービス料一〇%を別途頂戴いたします。

Consumption tax and a 10% service charge will be added to the price shown above.

# 白ワイン

White wine

ピースポーター・・・・・・・・・・四、〇〇〇円

Pisporter

4,000 yen

(やや甘口)＜ドイツ＞すつぎりとした酸味と甘さのバランスが絶妙、フレッシュで爽やかな味わいです。

(Slightly sweet)＜Germany＞The balance between a refreshing sourness and sweetness is exquisite. The flavor is fresh and invigorating.

ヴェルデイツキオ・クラシコ

Verdicchio Classico

・・・・・・・・・・・・・・・・四、〇〇〇円

4,000 yen

(辛口)＜イタリア＞フレッシュでデリケートな豊かな香り。軽やかなタイプで辛口の味わい。ヴェルデイツキオらしい苦味がアフターに感じられる。

(Dry)＜Italy＞This wine has an abundance of fresh and delicate aromas. It has a light body with a dry flavor. You can sense the bitter after taste distinctive of Verdicchio.

ミュスカデセーヴルエメータ

シユールリー・・・・・・・・・・五、五〇〇円

Muscadet Sevre-et-Maine Sur Lie

5,500 yen

(辛口)＜フランス＞柑橘類、ハーブの爽やかな香りが広がる。とてもフレッシュなワインです。

(Dry)＜France＞The invigorating aroma of citrus fruits and herbs fills your senses. This wine is magnificently fresh.

カラバスシャルドネ・・・・・・・・五、五〇〇円

Carabas Chardonnay

5,500 yen

(辛口)＜フランス＞フルーツの香りが豊かに広がり、濃厚で、完熟した果実の奥深い味わい。

(Dry)＜France＞Your senses are filled with an abundance of fruity aromas. This wine has a profound taste of rich and ripened fruits.

ロバート・モンダヴィ・プライベート

セレクシヨン・シャルドネ・・・・・・・・六、〇〇〇円

Robert Mondavi Private Selection Chardonnay

6,000 yen

(辛口)＜アメリカ＞冷涼な沿岸地域から生まれるシャルドネは酸味のほどよく整った柑橘系の特徴を有します。ハンクタイムが長いので、ぶどうがゆっくりと完熟し、トロピカルフルーツやメロンのような甘い香りや、スパイスの香りが加わります。

(Dry)＜America＞This chardonnay born in a cool coastal area features citrus fruits with the perfect blend of sourness. Grape hang time is long so they are thoroughly ripened adding sweet aromas such as tropical fruits and melons as well as spicy aromas.

ラロッシュュシャブリ・・・・・・・・六、〇〇〇円

Laroche Chablis

6,000 yen

(辛口)＜フランス＞典型的でピュアなシャブリ。クラシックで高品質。青りんごとグレープフルーツのクリーンな香が感じられ、口の中ではじける酸味と生き生きとしたミネラルを感じます。

(Dry)＜France＞This is a typical and pure Chablis. It is a classic wine with high quality. The aroma of green apples and grapefruits enters your senses. You can feel the sourness bursting inside your mouth and the scintillating minerals.

ゲヴェルツトラミネール・・・・・・・・六、〇〇〇円

Gewürztraminer

6,000 yen

(やや辛口)＜フランス＞非常に芳香性が高く特徴的。ライチ、トロピカルフルーツのような甘い香りに、花、スパイスの香り。口当たりまろやか。はつきりとした個性のある魅惑的なワインです。

(Slightly dry)＜France＞This wine is distinctive for being extremely aromatic. Sweet aromas such as lychee and tropical fruits are combined with floral and spicy aromas. This alluring wine is clear-cut and unique with a smooth taste.

シレーニエステートセレクシヨン

レイトハーベスト・・・・・・・・六、〇〇〇円

Silenti Estates Selection Late Harvest

6,000 yen

(甘口)＜ニュージーランド＞黄金色で、ドライフルーツの香りに、蜜のような味わい、甘口に仕上げたワインです。

(Sweet)＜New Zealand＞This yellow-colored wine has a dry fruits aroma and a honey-like taste which puts the finishing touches on the sweetness

※上記料金は、消費税及びサービス料一〇%を別途頂戴いたします。

Consumption tax and a 10% service charge will be added to the price shown above.

# 白ワイン

White wine

## サン・ヴェラン・・・八、〇〇〇円

Saint-Véran

8,000 yen

〔辛口〕＜フランス＞丁寧に摘み取られたシャルドネ種の持ち味が最大限に生かされ、生まれるワインの持つ芳香性は、非常に優れたものを感じさせます。

〔Dry〕＜France＞The natural flavor of carefully-picked chardonnay grapes is utilized to the utmost and the aroma born from this gives off the sensation of an extremely superb wine.

## サンセール・シャトー・

## フオンテーヌ・オードン・・・一〇、〇〇〇円

Chateau de Fontaine-Audon Sancerre

10,000 yen

＜フランス＞ソーヴィニヨン・ブランらしいグリーン混じりの透明感溢れる外観。酸味はまるくサンセールらしいミネラル分に富んだ味わいが広がります。

〔France〕The appearance overflows with a hint of green transparency distinctive of Sauvignon Blanc. The sourness is smooth and the taste which is abundant with minerals distinctive of Sancerre fills your senses. utmost and the aroma born from this gives off the sensation of an extremely superb wine.

## ハイランド・エステート・キャメロット・

## シャルドネ・・・一三、〇〇〇円

Highland Estates Camelot Chardonnay

13,000 yen

〔辛口〕＜アメリカ＞バイナップルやマンゴーなどトロピカルフルーツを思わせるクリーミーで新鮮な香りが魅力です。余韻には、シナモンやニラの香りが心地よく広がります。

〔Dry〕＜America＞The creamy and fresh aroma which brings to mind tropical fruits such as pineapples and mangoes is fascinating. The after taste leaves a pleasing cinnamon and vanilla aroma.

## ムルソージョセフマトロ・・・一三、〇〇〇円

Meursault Joseph Matrot

13,000 yen

〔辛口〕＜フランス＞熟れたアプリコットにバター、トースト香なども入り、味わいはまろやかで、ふくよかな酸味、コクがあります。

〔Dry〕＜France＞Aromas such as butter and toast are combined with ripened apricots. This wine has a smooth taste, a well-rounded sourness.

## プラネタシャルドネ・・・一五、〇〇〇円

Planeta

15,000 yen

〔辛口〕＜イタリア＞トロピカルフルーツや柑橘系のコンポートの香りあふれる上品な一本。

〔Dry〕＜Italy＞This elegant wine is overflowing with the aroma of tropical fruits and citrus compote.

## サシャーニユモンラツシエ

## アベイドモルジョ・・・一八、〇〇〇円

Chassagne Montrachet 1er Cru Abbaye de Morgeot

18,000 yen

〔辛口〕＜フランス＞アカシアの芳香が心地良く口中に広がり、ハーゼルナッツの香りが印象的。力強いけれども、心地よい余韻を堪能できるワインです。

〔Dry〕＜France＞This wine is overflowing with mellow flavors and the fruity flavors of tropical fruits. This full-bodied and calm wine is rich and abundant in flavors starting from a well-rounded first impression and transitioning to honey and butter. Vanilla and pear aromas further increase the incredible uniqueness of this wine.

## ルイマックス・シャブリグランクリュ ヴォーデジュール・・・二〇、〇〇〇円

Louis Max Chablis Grand Cru Vaudésir

20,000 yen

〔辛口〕＜フランス＞繊細なノーズは、柑橘類のアロマを示し、ミネラルのような含みを伴う。コクがあり、口中を覆う様な熟した果実味のしつかりとした核を持ち、きれいにバランスが取れており、トロピカルフルーツの香りと調和して、まろやかで余韻の長い後味です。

〔Dry〕＜France＞ The subtle nose represents the aroma of citrus fruits with a mineral-like tone. This wine is rich with a firm core of fruity flavors which have been ripened to fill your mouth with taste. The balance is created beautifully harmonizing with the aroma of tropical fruits and leaving a smooth and long-lasting aftertaste.

※上記料金は、消費税及びサービス料一〇%を別途頂戴いたします。

Consumption tax and a 10% service charge will be added to the price shown above.