

FOOD MENU



前菜 ZENSAI

まずはお刺身、炙り寿司、漬物からどうぞ。

Please start your dinner with Sashimi, Aburisushi, and Japanese style pickles.

刺身

SASHIMI

本日の新鮮お刺身。刺身は鮮度を食すのです！

Fresh raw meat (sashimi) dish of the day. Raw meat is all about freshness!

センマイ刺し 自家製酢みそで、独特の舌触りをどうぞ。 ¥880(税込¥968)
Raw senmai : With special handmade vinegar miso dressing ; a unique, inimitable taste.

ハツ刺し 新鮮なハツは、歯応えが違います。 ¥880(税込¥968)
Raw heart of beef : Fresh heart has a unique chewy-ness.


ミノ刺し サッパリしたミノは、食感がバツグン。 ¥980(税込¥1,078)
Sliced Raw Beef Tripe : Tasty light-textured sliced raw beef tripe.

 **ミックス刺し** ミノ、ハツ、センマイと、それぞれの違う食感を楽しんでください。 ¥980(税込¥1,078)
Mixed sliced raw beef : Beef tripe, heart and curled leeks give pleasure with their contrasting textures.

赤身ユッケ 炭火で表面を香ばしく焼きあげました。ユッケ味です。 ¥1,180(税込¥1,298)
Aka : Seared on charcoal to enhance the aroma. Yukhoe-flavor.

ハラミユッケ 横隔膜をユッケでどうぞ。 ¥1,880(税込¥2,068)
Harami Yukke : Try the diaphragm cut of beef, Korean yukke style.

 **本日の新鮮お刺身盛り合わせ** 本日の特に良いネタを盛り合わせにしました。 ¥1,880(税込¥2,068)
Today's fresh slices-raw-fish assortment : Today's good NETA was specially made the assortment.

 **赤身炙り ~ユッケソース~** ¥1,880(税込¥2,068)
厳選した和牛の赤身を炭火でサッと炙った前菜です。
Seared Lean Wagyu Beef with Yukhoe Sauce :
An appetizer of carefully selected lean wagyu beef,
quickly seared over a charcoal fire.




赤身炙り ~ユッケソース~

炙り寿司

ABURISUSHI

本日の希少赤身の良い所だけをお寿司にしました。

We've made sushi out of just today's scarce red meat.

 **炙り寿司 2貫盛り** ¥880(税込¥968)
赤身用に合わせたシャリに生の本ワサビをたっぷりつけて、
芽ネギと共に一口でどうぞ!!
Seared Sushi, Platter of Two : Enjoy a bite of red meat paired with
sushi rice, generous authentic raw wasabi, and green onion shoots!




炙り寿司2貫盛り

漬物

TSUKEMONO

漬物は、程良い辛さに仕上がっています。

Pickles are served in a moderate hot flavor.

 **キムチ盛り合わせ** 3種類の盛り合わせです。 ¥880(税込¥968)
Assorted kimuchi : Three kinds of kimuchi.

キムチ 人気の秘密は、程良い辛さ。 ¥580(税込¥638)
Kimuchi : Agreeable but challenging spices are the secret of its popularity.

カクテキ 大根のキムチです。 ¥480(税込¥528)
Kakuteki : Radish kimuchi.

オイキムチ キュウリのキムチ、辛さ控えめです。 ¥480(税込¥528)
Oikimuchi : Cucumber kimuchi pickles. (not hot)

ナムル お野菜の和え物です。 ¥580(税込¥638)
Namuru : Vegetables with dressing.

焼きのり ゴマ油と塩で、味付けました。 ¥320(税込¥352)
Toasted seaweed : Seasoned with salt and sesame oil.

塩

SHIO

まずは塩焼からどうぞ。

To start your BBQ, please start with salted foods.



名物塩ホルモン

¥880(税込¥968)

創業来の名物商品、他店にない味、ぜひ一度お召し上がり下さい。

Salty beef specials : An exciting set of taste treats unlike anything you've experienced before.



名物塩ホルモン

生塩タン

提供まで一度も冷凍しない生のタンです。

Salty tongue : This is raw tongue that is never frozen until served.

¥1,380(税込¥1,518)



生塩タンアゴ (数量限定) Limited quantities.

食感はコリコリしていて、まさにアゴが外れる旨さ。売切れご免。

Salted Flying Fish : The texture is so nice and crunchy that you want to just fly. Subject to prior sale.

¥1,380(税込¥1,518)

特選タン (数量限定)

Limited quantities.

生の黒タン1本から、わずか1~2人前。

Signature dish - Choice Tan Strips : Thick strips of tongue from the choice portions. Serving size from 1 strip to 1-2 people.

一切れ ¥680(税込¥748) ¥2,680(税込¥2,948)



特選タン

塩ミノ

¥1,380(税込¥1,518)

身の厚い部分だけを、薄切りにしました。

Salty mino : Sliced thick part.



塩ミノ

塩なんこつ

独特の食感、ビールに最適です。

Salty nankotsu : The distinctive taste goes well with beer.

¥780(税込¥858)

塩ハツ

新鮮なハツは塩が美味しい。

Salty heart : Fresh heart tastes great with salt.

¥780(税込¥858)

塩奥三河地鶏

地元奥三河の自然で育った地鶏です。

Salty Okumikawa-jidori chicken : Chicken raised in the natural environment of the local Okumikawa area.

¥780(税込¥858)

特選塩カルビ

一切れ ¥580(税込¥638) ¥2,280(税込¥2,508)

肉の柔らかさと、脂肪の旨さが身上です。

Salty karubi : Tender deliciously marbled meat.

特選塩ロース

一切れ ¥580(税込¥638) ¥2,280(税込¥2,508)

塩、胡椒で肉本来の旨味をどうぞ。

Salty roast : Delicious beef seasoned with salt and pepper.

特選塩はらみ (数量限定)

Limited quantities.

希少な牛の横隔膜、肉汁がジューシーです。

Salty harami : Juicy wagyu diaphragm.

一切れ ¥680(税込¥748) ¥2,680(税込¥2,948)



特選塩はらみ



のマークは、当店のお薦めの逸品です。

Mark is recommended menu.

生わさび

NAMAWASABI

生の本わさびは、風味が違います。

Notice the different flavor of real wasabi fresh from the root.

特選カルビのわさび焼き ほどよい脂がわさびとベストマッチ。 ¥2,480 (税込¥2,728)

Choice of Beef Rib grilled with Wasabi :
Combination of this juicy meat and Wasabi makes the best match.

特選ロースのわさび焼き ¥2,480 (税込¥2,728)

すりおろした生の本わさびをたっぷりのせてお醤油でどうぞ。
Choice Sirloin grilled with soy sauce seasoned with
grated wasabi :Enjoy with soy sauce putting grated fresh
Japanese horseradish on meat.



特選ロースのわさび焼き

特選はらみのわさび焼き (数量限定) Limited quantities. ¥2,880 (税込¥3,168)

貴重なはらみを生の本わさびで。マジ旨です。
Choice Harami grilled with Wasabi : Precious Harami is grilled with raw Wasabi.
This is really delicious.

炙り (数量限定)

Limited quantities.

ABURI

全てが希少部位。お好みの加減でサッと炙ってお召し上がり下さい。

All rare cuts. Enjoy it quickly broiled however you like.

和牛シンシン シンシンとは赤身肉のシンクマの中心部分。 ¥2,280 (税込¥2,508)

まさにシンの芯。うまいです。
Shinshin : Shinshin is the center part of lean beef round. "Shin" means center in Japanese.
This is very delicious.

和牛イチボ イチボとはももからお尻にかけての ¥2,280 (税込¥2,508)

非常に味のある希少部位。絶品です。
Ichibo : Ichibo is a part of upper beef round and rump. This is very tasty and scarce meat.
This is exquisite.

和牛トモサンカク ¥2,280 (税込¥2,508)

トモサンカクとはモモで一番脂のバランスの良い部分。
まさに牛肉のトロ。
Tomo-sankaku : Tomo-sankaku is the center part of
beef round with well-balanced fat.
This is the best and fatty part of beef.



和牛トモサンカク

和牛ハネシタ 肩ロースの上部位、ザブトンとも言います。 ¥2,280 (税込¥2,508)

Wagyu haneshita : Cut from the upper chuck flap, also known as "zabuton."

当店のアミは無料です。おいしく召し上がって頂く為に何枚でもお取り換え致します。

Free gridiron available. We prepare a new one so that you can enjoy your meal.

たれ

TARE


たれはあっさり仕上げてあります。
Sauces are very simple and tasty.

和牛カルビ 老化防止のビタミンEを含みます。食べ過ぎ注意。 ￥1,380(税込¥1,518)
Wagyu karubi : Vitamin E slows the aging process.(Avoid overeating)

和牛ロース 黒毛和牛の赤身肉はビタミン、ミネラルたっぷり。 ￥1,380(税込¥1,518)
Kuro wagyu roast : The red meat of Japanese black wagyu cattle is rich in vitamins and minerals.

特選カルビ 一切れ ￥580(税込¥638) ￥2,280(税込¥2,508)
これぞ焼肉の王道。
The best wagyu karubi : Prime yakiniku grillade.

特選ロース 一切れ ￥580(税込¥638) ￥2,280(税込¥2,508)
赤味と脂がほどよく混ざり合った和牛特選部位。
The best wagyu roast : Prime marbled wagyu.

 **特選はらみ (数量限定)** 一切れ ￥680(税込¥748) ￥2,680(税込¥2,948)
Limited quantities.
肉厚の、特に良い部分です。
Choice harami : The best thickest part of the diaphragm.



特選はらみ

新鮮レバー

SHINSEN LIVER

新鮮なレバーです **必ず焼いてお召し上がり下さい。**
This is raw liver.
Please make sure to cook thoroughly before eating.

 **特選レバー (数量限定)** ￥1,380(税込¥1,518)
Limited quantities.
新鮮素材、品切れご免。
Top Liver : The freshest of the fresh. Limited stock.



特選レバー

焼きレバー ビタミンの王様、女性の方におすすめです。 ￥780(税込¥858)
Grilled liver : Full of vitamins, recommended for ladies.

 のマークは、当店のお薦めの逸品です。
Mark is recommended menu.

みそ

MISO

味噌は八丁味噌がベースです。
Miso is based on Haccho-miso.



上ホルモン

通称てっちゃん。焼きすぎ注意。

The best organ meat :
Popularly known as Tetchan. Take care not to overcook it.

¥880(税込¥968)



上ホルモン

上ミノ

和牛の第一胃の上部部を使用しています。

The best mino : The best (upper) part of the stomach.

¥1,080(税込¥1,188)

上ホルモン脂付き

脂がうまい!! 煙に注意。

The best fatty organ meat : Delicious intestine fat (watch the smoke when grilling.)

¥780(税込¥858)

ギアラ

仕事が違います。

Giara : Work is different.

¥880(税込¥968)

ハツ

新鮮なハツは、歯応えが違います。

Heart of beef : Fresh heart has a unique chewy-ness.

¥780(税込¥858)

なんこつ

一頭からわずかししか取れない希少部位。

Nankotsu : This is a rare cut that is only present in a small quantity in a single cow.

¥780(税込¥858)

奥三河地鶏

焼鳥感覚でどうぞ。

Okumikawa-jidori chicken : Special grilled chicken.

¥780(税込¥858)

海

UMI

海の味を炭火でどうぞ。
Please charbroil and eat seafood.



北海道 生タコの塩焼

¥1,380(税込¥1,518)

昇家名物 通称塩タコ。サッとあぶるだけでレモンだれでどうぞ。

Slices of Raw Octopus grilled with salt from North Sea :
Specialty of Shoya.

Commonly known as Salted Octopus. Enjoy with
lemon juice after roasting quickly.



北海道 生タコの塩焼

珍味 吸盤の味噌焼

生タコのプリプリの吸盤を八丁味噌でどうぞ。 ¥980(税込¥1,078)

Delicacy of a Sucker grilled with soybean paste : Enjoy a vigorous sucker of a raw octopus
with Hacho Soybean Paste.

※漁の関係によりご用意できない場合もございます。

当店のアミは無料です。おいしく召し上がって頂く為に何枚でもお取り換え致します。
Free gridiron available. We prepare a new one so that you can enjoy your meal.

昇家自家製 牛タンソーセージ

SHOYA HOMEMADE BEEF TONGUE SAUSAGE

荒びきの牛タンと厳選豚肉の自家製オリジナル牛タンソーセージです。

This homemade original beef tongue sausage is made with minced beef tongue and premium pork.



昇家自家製牛タンソーセージ(4本)

¥880(税込¥968)

牛タンと厳選豚肉の配合は黄金比率。

Shoya homemade beef tongue sausage (Four) :

Savor the perfect blend ratio of beef tongue and premium pork.

生野菜

NAMAYASAI

お肉と一緒にネギ盛とサラダをどうぞ。

Please have our specialty,meat with marinated green onion salad.



名物ネギ盛

¥680(税込¥748)

ネギをたっぷりのゴマ油で風味豊かに仕上げました。

いくらでも食べられます。

Green Onion : Green onions are cooked zestfully with sufficient sesame oil.You can eat as much as you want.



名物ネギ盛

サンチュ 肉を包んで、お召上がり下さい。

¥580(税込¥638)

Asparagus Lettuce : Lettuce filled with beef.

昇家サラダ 白 生野菜を自家製とろろドレッシングで。

¥720(税込¥792)

Shoya white salad : Fresh vegetables with a handmade dressing of graded yams.

昇家サラダ・海苔 韓国海苔をたっぷりの緑で和えました。塩味です。

¥720(税込¥792)

Shoya laver salad : Korean laver is dressed with green salad. It is a salty taste.

昇家サラダ・塩 ゴマたっぷりのグリーンサラダです。

¥720(税込¥792)

Shoya salt salad : Green salad with lots of sesame seeds.

焼野菜

YAKIYASAI

野菜は全て安心野菜です。

All vegetables are safe and can be eaten with peace of mind.



長芋の梅味噌焼 韓国海苔添え

¥680(税込¥748)

長芋を炭火で焼いて自家製梅味噌と韓国海苔で包んでどうぞ。

Chinese yam grilled with ume-miso garnished with Korean seaweed : Grille Chinese yam over charcoal, then serve it wrapped in Korean seaweed with home-made ume-miso.



長芋の梅味噌焼 韓国海苔添え

焼野菜ときのこの盛合わせ

焼野菜ときのこの盛合わせ ¥700(税込¥770)

Assorted grill vegetable and mushroom : It is a balance together as for grilled vegetable and mushroom.



のマークは、当店のお薦めの逸品です。

Mark is recommended menu.

飯


MESHI

独自配合のブレンド米です。
Shoya serves original blended rice.

ビビンバ お野菜の五目ご飯。よく混ぜてどうぞ。 ¥880(税込¥968)
Bibinba : Rice with vegetables ; Mix and combine well.

テールクッパ 白 塩仕立ての、コクのあるお雑炊です。 ¥980(税込¥1,078)
Tail kupa white : A porridge of rice and vegetables seasoned with salt.

テールクッパ 赤 スパイシー、栄養満点です。 ¥1,080(税込¥1,188)
Tail kupa red : A porridge of rice and vegetables seasoned with spicy Korean red pepper.

 **テールクッパ・海苔** 韓国焼きのりと、きざみネギで風味たっぷり。 ¥1,080(税込¥1,188)
Tail kupa with seaweed : A porridge of rice and vegetables topped with Korean seaweed and finely chopped scallions.

焼おにぎり(2個) 炭火で焼いてお召上がり下さい。 ¥500(税込¥550)
Rice balls for grilling (2) : Grill over charcoal, and enjoy.

しそご飯 しそとスリゴマで、風味抜群。 ¥500(税込¥550)
Rice with shiso : With savory shiso and ground sesame.

ご飯 特定農家産、低温貯蔵米です。 大 中 小
Rice : Only from approved rice farmers, low temperature rice storage. ¥400・¥300・¥200
(税込¥440) (税込¥330) (税込¥220)


石焼

ISHIYAKI

熱々をお召上がり下さい。
This is best eaten hot.

石焼きビビンバ 人気 No.1 熱々をお召上がり下さい。 ¥1,000(税込¥1,100)
Ishiyaki bibinba : Bibinba in a stone bowl ; No.1 popularity ; Taste the hot one.

石焼きガーリックライス 和牛たっぷりのガーリックライスです。 ¥1,000(税込¥1,100)
Stone-grilled garlic rice : Garlic rice with plenty of Japanese beef.

 **石焼タコご飯** ¥1,380(税込¥1,518)
最初はそのまま食べて途中からヤンニンジャンを加えると味わい2倍。
Boiled Rice with Octopus : After eating as it is at first,
by adding "Yang Nyom Jang"
(Korean spices and sauces), you can enjoy two different tastes.



石焼タコご飯

当店のアミは無料です。おいしく召し上がって頂く為に何枚でもお取り換え致します。
Free gridiron available. We prepare a new one so that you can enjoy your meal.

汁


SHIRU

あっさり白、しっかり赤。

If you prefer a simple taste, try White soup, and if you prefer a rich taste, try Red soup.

玉子スープ ふんわり玉子に、ゴマ油の風味。 ¥680(税込¥748)
Egg soup : Egg-based soup seasoned with sesame oil.


テールスープ・白 じっくり6時間煮込みました。塩仕立て。 ¥880(税込¥968)
White tail soup : Cooked for six hours, seasoned with salt somewhat spicy soup.

 **テールスープ・赤** 最後のメの、定番です。 ¥980(税込¥1,078)
Red tail soup : Somewhat spicy standard soup.

麺

MEN

スープのベースは和牛のテールで贅沢にしています。
The base of soup is a Japanese Cattle tail.

 **ネギそば** ¥980(税込¥1,078)
スープはもちろんテール(牛尾)と節系のWスープ。メに旨いです。
Negi soba(soft-boiled egg with taste) :
It is to say nothing of W soup of the a tail and dried bonito flakes.
It is delicious in last.



ネギそば

塩そば あっさり、すっきり塩もうまい。 ¥980(税込¥1,078)
Salty tail ramen : Light salt is also delicious.

冷麺 6時間かけた丁寧なスープは、つい全部飲んでしまいます。 ¥980(税込¥1,078)
Korean cold noodles:
With our special soup that takes 6 careful hours to prepare, you cannot help but drink!

坦々冷麺 ¥1,080(税込¥1,188)
手作りラー油と辛ミンチが冷麺によく合います。
Dandan cold noodles :
Homemade chili oil and spicy minced meat go great with cold noodles.



坦々冷麺

 のマークは、当店のお薦めの逸品です。
Mark is recommended menu.

菓子

KASHI

当店のデザート類は手作りで、品切れの際はご容赦下さい。

Desserts are all home-made. Please get yourself one before it runs out.



名物 昇家プリン

¥500(税込¥550)

昇家といえばプリン。売り切れご免。

名古屋コーチンと愛知牛乳の地産地消プリンです。

Special shoya pudding : The pudding we are famous for — don't blame us if it's sold out! This pudding is made from Nagoya Cochin chicken and Aichi milk — produced locally, consumed locally.



名物 昇家プリン

生キャラメルアイス

熱々の生キャラメルを冷たいジェラートにかけました。¥500(税込¥550)

Creamy caramel ice cream : Hot creamy caramel is poured over cold gelato.

生ティラミス

マスカルポーネたっぷり。

¥500(税込¥550)

Fresh tiramisu : With plenty of mascarpone.

生チョコアイス

しっとり仕上げた生チョコレートのアイスです。

¥500(税込¥550)

Rich Chocolate Ice Cream : Rich chocolate ice cream with an elegant presentation.

宴

UTAGE

A コース.....¥5,000(税込¥5,500) Course

キムチ盛り合わせ、サラダ、生塩タン、塩ミノ、奥三河地鶏の味噌焼き、和牛カルビ、ライス、
テールスープ(赤・白どちらかお選び下さい)

Assorted kimuchi, salad, salty tongue, salty mino, okumikawa-jidori chicken misoyaki, rib of wagyu, rice, tail soup (red or white soup).

B コース.....¥6,000(税込¥6,600) Course

キムチ盛り合わせ、サラダ、生塩タン、塩ミノ、奥三河地鶏の味噌焼き、和牛カルビ、和牛ロース、
石焼きビビンバ

Assorted kimuchi, salad, salty tongue, salty mino, okumikawa-jidori chicken misoyaki, rib of wagyu, round of wagyu, stone bowl bibinba.

C コース.....¥8,000(税込¥8,800) Course

キムチ盛り合わせ、サラダ、生塩タン、塩ミノ、奥三河地鶏の味噌焼き、和牛上カルビ、和牛上ロース、
石焼きビビンバ

Assorted kimuchi, salad, salty tongue, salty mino, okumikawa-jidori chicken misoyaki, the best wagyu rib, the best wagyu roast, stone bowl bibinba.

飲み放題 (お一人様 90分)

¥2,000(税込¥2,200)

ウイスキー、酎ハイ、焼酎、マッコリ、ワイン、生ビール、カクテル、南高梅酒、ソフトドリンク

90 minutes all-you-can-drink :

Whisky, chu-hi, shochu, makgeolli, wine, beer, cocktail, nankou-umeshu, soft drink

当店のアミは無料です。おいしく召し上がって頂く為に何枚でもお取り換え致します。

Free gridiron available. We prepare a new one so that you can enjoy your meal.

おみや

OMIYA

大事な方へのおみやげにどうぞ。
You can take out to someone important.

お持ち帰りプリン

お土産番組でおなじみです。
大事な方へのおみやげにどうぞ。

Special shoya pudding : Shoya is also famous for a handmade pudding. You can take out to someone important.



お持ち帰りプリン(4個入)

2 個入……………¥1,000(税込¥1,080)

4 個入……………¥2,000(税込¥2,160)

※地方発送も承ります。お気軽にスタッフまでお申し付け下さい。

お弁当

OBENTO


本格的な炭焼焼肉弁当です。
Our bento meals are made with genuine charcoal-grilled yakiniku beef.

和牛カルビ弁当、塩タン弁当、和牛カルビロース弁当 …etc.

Charcoal-grilled Karubi bento made with Japanese beef, salted tongue bento and Karubi roast bento made with Wagyu.

※その他 数種類ご用意いたしております。
お弁当メニューございます。お気軽にスタッフまでお申し付け下さい。

We have several other bento meals available.
Please ask our staff to show you our separate bento menu.

のマークは、当店のお薦めの逸品です。

Mark is recommended menu.



社是

Company philosophy

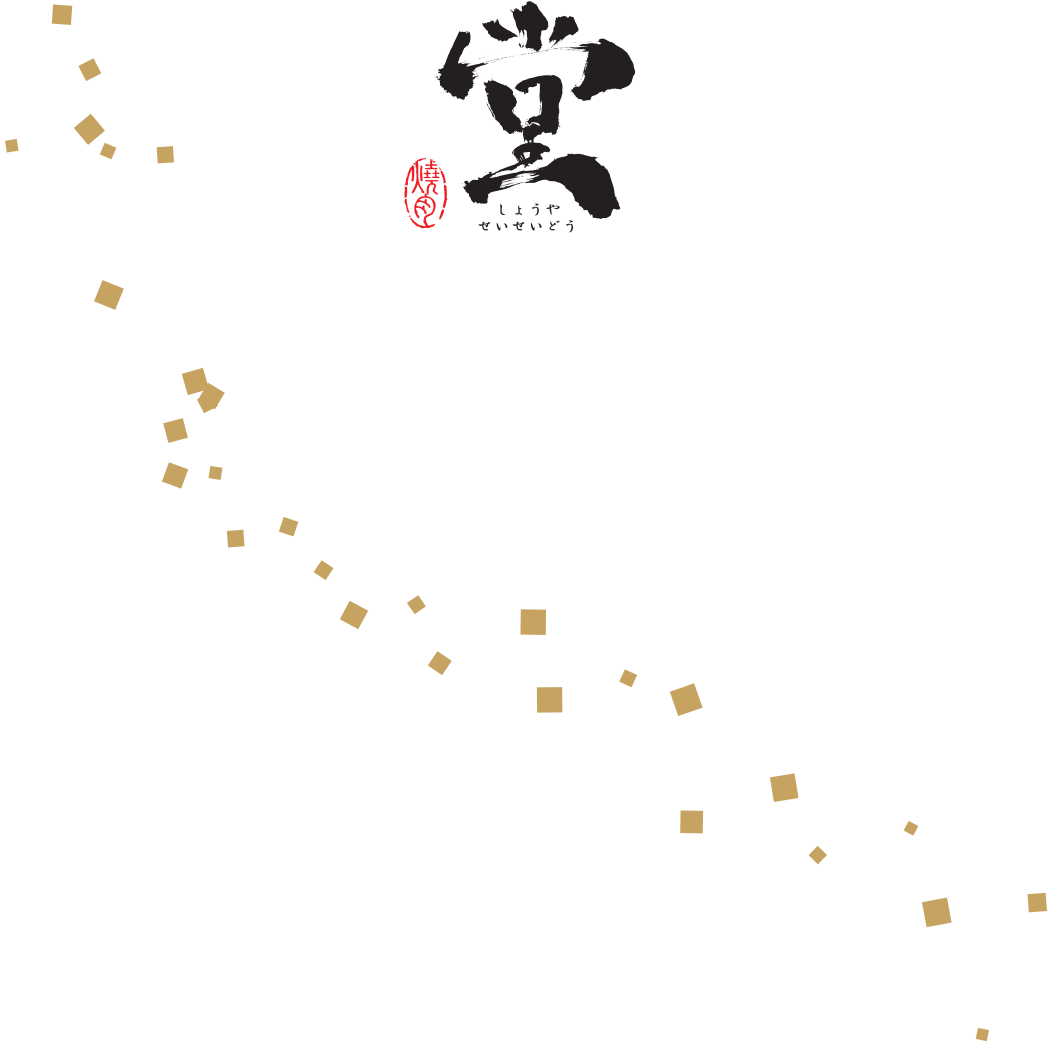
愛と勇氣
“Love and spirit”

DRINK MENU

正合堂
しょうや
せいせいどう



しょうや
せいせいどう





ビール

BEER



瓶ビール *Bottle of Beer*

各 ¥700(税込¥770)

生ビール *Draught Beer*

ノンアルコールビール *Non alcohol Beer*

グラスビール *Glass Beer*

¥420(税込¥462)

生ビールピッチャー *Pitcher of Draught Beer*

¥1,880(税込¥2,068)



酎ハイ

CHU-HI



レモン *Lemon sour*

各 ¥700(税込¥770)

カルピス *Calpis sour*

ライチ *Litchi sour*

グレープフルーツ *Grapefruit sour*



お茶ハイ

TEA-HI



ウーロンハイ *Oolong tea sour*

各 ¥700(税込¥770)

緑茶ハイ *Japanese tea sour*

黒ウーロンハイ *Black oolong tea sour*

¥740(税込¥814)



抹茶ハイ

MATCHA-HI



抹茶ハイ *Matcha tea sour*

¥700(税込¥770)



ウイスキー

WHISKY



バラントイン 17年 *Ballantine's 17 Years Old*

各 ¥1,000(税込¥1,100)

酒齢17年以上の長期熟成酒がおりなす奥行き深い香りとうまい。
Aged for at least 17 years and offers a deep, robust flavor.

ロック / 水割 / お湯割 / ジンジャー割 / ハイボール

Drink can be ordered on the rocks / With water / With hot water / With ginger / Highball

カクテル

COCKTAIL

カシスオレンジ Cassis orange

各 ¥720(税込¥792)

カシスグレープフルーツ Cassis grapefruit

カシスソーダ Cassis soda

カシスウーロン Cassis oolong

シャンディガフ Shandy Gaff

ハイボール

HIGHBALL

ハイボール Highball

各 ¥700(税込¥770)

黒ハイボール(コーラ) Black Highball(Cola)

白ハイボール(カルピス) White Highball(Calpis)

ジンジャーハイボール Ginger Highball

バラントインハイボール Ballantine's Highball

¥1,000(税込¥1,100)

梅酒

UMESHU

契梅酒 ちぎりうめしゅ Chigiri Umeshu

¥620(税込¥682)

梅の上質な香りと爽快な酸味、マイルドな甘みを楽しめます。
Enjoy the fine aroma, refreshing sourness, and mild sweetness of plum.

雑賀 さいか にごり梅酒 Saika Nigori Umeshu

¥700(税込¥770)

にごりがあり濃厚な梅の味わい。意外とさっぱりしていて飲みやすい。
This cloudy liqueur has a thick, rich plum flavor. It is unexpectedly refreshing and easy to drink.

ロック / 水割 / ソーダ割 / ジンジャー割り

Ice / Water / Soda / ginger

ノンアルコール梅酒 Non alcohol Umeshu

¥650(税込¥715)

ソフトドリンク

SOFT DRINK

コーラ Cola

カルピス Calpis

各 ¥450(税込¥495)

オレンジ Orange

ウーロン Oolong tea

グレープフルーツ Grapefruit

ジンジャーエール Ginger Ale

リンゴ Apple

緑茶 Japanese tea

黒ウーロン Black oolong tea

ペリエ Perrier

各 ¥500(税込¥550)

抹茶ラテ Matcha latte

¥650(税込¥715)



焼酎

SHOCHU



焼酎は全てマイナス0度で冷蔵保存されています。
Shochu (local sake of the area) kept in cold storage.

芋

IMO

吉兆宝山 きっちょうほうざん
Kitchohouzan

各 ¥700(税込¥770)

旨味、甘味と深いコクを持ちながらキレの良さとど越しは抜群です。
Has a rich, sweet and deep taste yet remarkably crisp and smooth.

いも麴 芋 いもこうじ いも
Imokouji-imo

原料も芋、芋100%の味わい。まさに洗練の芋焼酎です。
Offers a pure potato taste. Truly elegant.

麦

MUGI

一粒の麦 ひとつぶのむぎ
Hitotsubunomugi

各 ¥700(税込¥770)

麦本来の風味が光る一本。香り軽快で飲みやすい麦焼酎。
Offers genuine wheat flavour. Easy to drink with a light aroma.

杜の翁 もりのおきな
Morinookina

ほのかな旨味と芳醇なコク、黒麹らしい香ばしさが広がります。喉越しもなめらか。
Mild-tasting and full-bodied, with the lingering aroma of black malt — a drink that goes down smooth.



地酒

JIZAKE




地酒は全てマイナス0度で冷蔵保存されています。
Jizake (local sake of the area) kept in cold storage.

 八海山 はっかいさん -辛口- 〈新潟〉
Hakkaisan -Dry- <Niigata>

グラス ¥460(税込¥506)

1 合 ¥880(税込¥968)

すっきりした飲み飽きない辛口の清酒。爛も抜群です。
Clean, dry sake that you never grow tired of. Great hot or cold.

 瀬祭 だっさい -辛口- 〈山口〉
Dassai -Dry- <Yamaguchi>

グラス ¥520(税込¥ 572)

1 合 ¥940(税込¥1,034)

上品な深い香り。味わいは優しくふくよかで後味すっきり。
A deep, elegant aroma. A mild, well-rounded flavor with a refreshing aftertaste.

 マークのお酒は熱燗にも適しています。
Sake made 'warm' is good hot



マッコリ

MAKGEOLLI



マッコリとは、高麗の時代から伝わる、韓国のどぶろく酒です。

Makgeolli is non-filtered Korean liquor, a tradition going back a millennium.

マッコリ(グラス) **Makgeolli(Glass)** ¥680(税込¥748)

マッコリかめ(ボトル) **Makgeolli Kame Bottle** ¥2,000(税込¥2,200)

幻の手作り生マッコリ虎(ボトル) **Bottle of tora** ¥3,000(税込¥3,300)

無添加、非加熱、無加糖、雪解け水使用の手作り生マッコリ。
酵母が生きたまま入っています。手作りゆえに超少量生産です。

No additives,unheated,no added sugar. Homemade Makgeolli using water from melted snow.
Containing live yeast this brand is in extremely low volume homemade production.



焼酎ボトル

SHOCHU BOTTLE



吉兆宝山(芋) きっちょうほうざん いも ¥3,500(税込¥3,850)

Kitchohouzan

キレの良さとのどごしは抜群です。

It is preeminent for sharp merit and over a throat.

いも麴 芋 いもこうじ いも ¥3,300(税込¥3,630)

Imokouji-imo

原料も芋、芋100%の味わい。まさに洗練の芋焼酎です。

Offers a pure potato taste. Truly elegant.

杜の翁(麦) もりのおきな むぎ ¥3,300(税込¥3,630)

Morinookina

ほのかに旨味と芳醇なコク、黒麹らしい香ばしさが広がります。喉越しもなめらか。

Mild-tasting and full-bodied, with the lingering aroma of black malt — a drink that goes down smooth.



ボトルセット

BOTTLE SET



ウーロン **Oolong tea** 各 ¥600(税込¥660)

緑茶 **Japanese tea**

ソーダ **Soda**

グレープフルーツ **Grapefruit**

梅干 **Umeboshi** 各 ¥320(税込¥352)

レモン **Lemon**

キュウリ **Kyuri**



ワイン



WINE

ワインは全て和牛に合うものだけを選びワインセラーにて保管してあります。
A selection of wines that go well with Wagyu(japanese beef)is kept in the wine cellar.

赤 Rouge

ジャヴァ ルージュ

¥3,400(税込¥3,740)

ヴァンドゥ ペイ デ コートドゥ ガスコニュ 〈フランス 南西地区〉

Java, Rouge, Vin de Pays des Côtes de Gascogne <France Sud Ouest>

ブドウ品種：メルロー60% カベルネ・ソーヴィニヨン40%

Varietal : Merlot 60% Cabernet Sauvignon 40%

エレガントでデリケートな果実とスパイス。フレッシュで豊かな香り。
食べごろのチェリーや赤い果実の味わいで心地よいスパイスさもあります。中重口。
Elegant, delicate fruit, some spice aromas. Lively cherry and red fruit flavour.
Lovely concentration and spicy.



コートデュローヌ ルージュ シラー グルナッシュ ¥4,400(税込¥4,840)

〈フランス コート デュ ローヌ〉

Côtes du Rhône, Rouge, Syrah Grenache <France Côtes du Rhône>

ブドウ品種：シラー90% グルナッシュ5%

Varietal : Syrah 90% Grenache 10%

ビオワイン。魅力的な木いちごやブルーベリーやスパイスに花のイメージ。
しっかりした口当たりで味わい深いエレガントなワイン。
Bio wine. Seductive, raspberry, blueberry, spicy and floral touches. full-bodied, structured,
delicious flavors, silky tannins, pleasant wine.



シャトー ラ グラヴ デュック ドゥ カーズ ¥4,800(税込¥5,280)

〈フランス ボルドー〉

Château La Grave Duc Decazes <France Bordeaux>

ブドウ品種：メルロー60% カベルネ・ソーヴィニヨン20% カベルネ・フラン20%

Varietal : Merlot 60% Cabernet Sauvignon 20% Cabernet Franc 20%

熟したフルーツやカシスの香りに木樺の風味。
果実味をしっかり感じて、バランスの良い味わいで、長めの余韻。中重口。
Aroma is ripe Fruit, Woods and Blackcurrant. This fruity wine has
excellent extraction and well-balanced. The finish is long-lasting. Medium-bodied.



フォルトウネッロ ロッソ トスカーナ ¥5,400(税込¥5,940)

〈イタリア トスカーナ〉

Fortunello Rosso Toscana IGT <Italy Toscana>

ブドウ品種：サンジョヴェーゼ100%

Varietal : Sangiovese 100%

アメリカンチェリーにカカオやスパイスの香り。バランスの良い口当たりでキレイな果実味と
滑らかなタンニン。良いブドウから仕込まれた質感がある。重口。
Aromas of American cherry, cocoa and spices. A well-balanced mouthfeel with beautiful
fruit flavors and smooth tannins. It has a texture that comes from good grapes.



オートコートドゥボーヌ ルージュ ¥7,400(税込¥8,140)

ヴィエイユ ヴィーニュ 〈フランス ブルゴーニュ〉

Hautes Côtes de Beaune, Rouge, Vieilles Vignes <France Bourgogne>

ブドウ品種：ピノワール100%

Varietal : Pinot-Noir 100%

チェリーや木いちごの香りが時間と共にカシスやスパイスの香りに変化。
果実味豊かで調和のとれた味わい。余韻に赤いフルーツを感じます。
Fruity (cherry and raspberry) which in time will move on to blackcurrant
and a hint of spice.
Harmonious, well-structured palate, flattering and elegant on red berry persistence.



シャトー デュ ムーラン ¥8,500(税込¥9,350)

オー メドックA.C. 〈フランス ボルドー〉

Château du Moulin Haut-Médoc A.C. <France Bordeaux>

ブドウ品種：カベルネ・ソーヴィニヨン62% メルロー38%

Varietal : Cabernet Sauvignon 62% Merlot 38%

黒スグリやヴァニラや木樺の香り。口に含むとフルーツや樽のニュアンスと
しっかりとしていながら品の良い渋味を感じます。余韻も長めです。
Red colour with cherry reflections. Notes of black currant, vanilla and
exotic wood. In mouth, tannic structure and beautiful length.
Harmonious, fruity and woody aromas with powerful yet silky tannins.



サヴィニー レ ボーヌ ルージュ ¥13,000(税込¥14,300)
〈フランス・ブルゴーニュ〉

Savigny les Beaune Rouge 〈France Bourgogne〉

ブドウ品種：ピノ ノワール100%
Varietal : Pinot Noir 100%

ブラックベリーやフランボワーズのリキュールやミントの香り。
アタックに力強さを感じるが余韻はエレガント。重口。
Aromas of blackberry and raspberry liqueur and mint.
The attack is powerful, but the finish is elegant.



シャトー プティ グラヴェ エネ ¥16,400(税込¥18,040)
特級 サンテミリオン A.C. 〈フランス ボルドー〉

Château Petit Gravet Aîné, Grand cru Saint-Émilion A.C. 〈France Bordeaux〉

ブドウ品種：カベルネ・フラン80% メルロー20%
Varietal : Cabernet Franc 80% Merlot 20%

フランス人ワイン評論家ミシェル・ベッターヌ氏が「自分がワインを造るならこういうスタイルのワインを造りたい」と評したワイン。ブラックベリーやイチゴのすばらしい香りとタバコの香りが加わります。味わいはしっかりした渋味と挽いたコショウの風味。スパイシーな重口。
French wine critic Michel Bettane said, "If I make wine, I want to make this style of wine." A superb bouquet with blackberry, strawberry and tobacco-tinged aromas. The palate is full-bodied with dry tannins. There is plenty of substance here with a dash of black pepper.



リンドウ ¥19,500(税込¥21,450)
〈ナパ ヴァレー〉 Harf ¥9,750(税込¥10,725)
Rindo <Napa Valley>

ブドウ品種：カベルネ・ソーヴィニヨン40.6% メルロー25.1% カベルネ・フラン26.8% プティヴェルド5.2% マルベック2.3%
Varietal : Cabernet Sauvignon 40.6% Merlot 25.1% Cabernet Franc 26.8% Petit Verdot 5.2% Malbec 2.3%

「ケンゾーエステイト」のフラッグシップワイン。深みと繊細な滑らかさを併せ持つ魅惑のワイン。竜胆は秋の晴天に咲く可憐な釣鐘型の花。その花にも似て、しなやかでたおやかな魅力をお楽しみいただけます。
kenzo Estate our flagship wine. This enchanting wine offers a combination of depth and exquisite smoothness. The rindo is a dainty bell-shaped flower that blooms on clear autumn days. This wine has a gentle graceful charm similar to that of the flower which we hope you will enjoy.



白 BLANC

シャブリ ¥7,500(税込¥8,250)

A.C. ドメーヌ ジャン グレイ エ フィス 〈フランス ブルゴーニュ〉

Chablis A.C. Domaine Jean Gouley&Fils 〈France Bourgogne〉

ブドウ品種：シャルドネ100%
Varietal : Chardonnay 100%

樽を使わずに造られたシャルドネ種はグリーンがかかった黄金色で、ミネラルやレモンを思わせる活き活きとした酸味がありバランスがよい辛口ワインになります。後味もきれいで、上質のシャブリの味わいが楽しめます。
Unoaked Chardonnay with vibrant acidity lightish, golden green hue with good balance and the typical dry, minerally flavour of the region, a distinctly accessible Chablis with a lengthy finish.



あさつゆ ¥14,000(税込¥15,400)
〈ナパ ヴァレー〉 Harf ¥7,000(税込¥7,700)
Asatsuyu 〈Napa Valley〉

ブドウ品種：ソーヴィニヨン・ブラン100%
Varietal : Sauvignon Blanc 100%

ケンゾーエステイト唯一の白ワインは、ハイディ・バレットが手掛けた初のソーヴィニヨン・ブラン。
This white wine available only from Kenzo Estate is the first Sauvignon Blanc that Heidi Barrett has produced.



シャンパン

CHAMPAGNE

ブーブ クリコ ¥12,000(税込¥13,200)
〈フランス シャンパーニュ地区〉 Harf ¥7,000(税込¥7,700)
Veuve Cliquot <France Champagne>

ブドウ品種：シャルドネ28% ピノ・ノワール56% その他
Varietal : Chardonnay 28% Pinot Niot 56%

淡い黄金色、オレンジなどの柑橘類やリンゴのフルーティーで優雅な香り。
ボリューム感のある辛口シャンパン。
At light golden colour, it is the fruity and graceful scent of citrus fruits, such as an orange, or an apple. Dry tastechampagne with a feeling of volume.



グラスワイン

GLASS WINE

赤・白 red or white

各 ¥800(税込¥880)

経営理念

management philosophy

全てはお客様の笑顔の為に

“Everything is only for customers smile”