

FOOD MENU

李  昇

このメニューブックは2024年5月1日改定の情報が記載されております



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!

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.

センマイ刺し 自家製酢みそで、独特の舌触りをどうぞ。 ¥980(税込¥1,078)
Raw senmai : With special handmade vinegar miso dressing : a unique, inimitable taste.

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。 ¥1,280(税込¥1,408)
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。 ¥1,980(税込¥2,178)
Harami Yukke : Try the diaphragm cut of beef, Korean yukke style.



赤身炙り ~ユッケソース~ ¥1,980(税込¥2,178)

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 ¥980(税込¥1,078)

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



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 ¥720(税込¥792)

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

李昇サラダ・白 生野菜を自家製とろろドレッシングで。 ¥780(税込¥858)
Risho white salad : Fresh vegetables with a handmade dressing of graded yams.

李昇サラダ・ゴマ ゴマたっぷりのグリーンサラダです。 ¥780(税込¥858)
Risho sesame salad : Green salad with lots of sesame seeds.

李昇サラダ・海苔 韓国海苔をたっぷりの緑で和えました。塩味です。 ¥780(税込¥858)
Risho Laver Salad : Korean laver is dressed with green salad. It is a salty taste.

サンチュ 肉を包んで、お召し上がり下さい。 ¥680(税込¥748)
Asparagus Lettuce : Lettuce filled with beef.



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 ¥580(税込¥638) **カクテキ、オイキムチ** 各 ¥500(税込¥550)

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



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。

¥1,680(税込¥1,848)

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

特選タン(数量限定)

Limited quantities.

一切れ ¥680(税込¥748)

¥2,780(税込¥3,058)

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.

生塩タンアゴ(数量限定)

Limited quantities.

¥1,580(税込¥1,738)

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.

塩ミノ

¥1,580(税込¥1,738)

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。

¥780(税込¥858)

Salty nankotsu : The distinctive taste goes well with beer.

塩奥三河地鶏

地元奥三河の自然で育った地鶏です。

¥780(税込¥858)

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

特選塩カルビ

一切れ ¥580(税込¥638)

¥2,380(税込¥2,618)

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)

¥2,380(税込¥2,618)

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.

一切れ ¥680(税込¥748)

¥2,780(税込¥3,058)

希少な牛の横隔膜、肉汁がジューシーです。 Salty harami : Juicy wagyu diaphragm.



完熟鶏



KANJUKUDORI



純系名古屋コーチン 完熟鶏の塩焼き

¥1,680(税込¥1,848)

Pure, aged Nagoya Cochon chicken grilled with salt

完熟鶏とは…

鶏本来の旨味を引き出す為の独自製法と専用熟成庫で長期間熟成させた「名古屋コーチン」です。その凝縮された旨味のモモ肉、コクのムネ肉の盛り合わせ。

完熟鶏を食べられる焼肉店は昇家だけ!
昇家グループだけの「独占販売」です!!



純系名古屋コーチン 完熟鶏の塩焼き



うにく(ウニ+肉)



UNIKU(UNI + NIKU)

うにとお肉のベストコンビ。

Top combinations of sea urchin and meat.



うにロース

1枚 ¥1,800(税込¥1,980)

特選ロースをさっと炙って焼きのり、大葉、生うにをのせて一口でどうぞ。

Sea Urchin and Beef Sirloin : Enjoy a bite of flash-grilled premium beef sirloin with toasted seaweed, Japanese basil, and raw sea urchin.

うにロース



うに赤

¥1,980(税込¥2,178)

表面を炭火で焼き上げた赤に、うにをのせました。

Sea Urchin and Beef : Beef charbroiled on the outside and topped with sea urchin.

うに赤





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 ¥2,680 (税込¥2,948)

Choice Harami grilled with Wasabi : Precious Harami is grilled with raw Wasabi.
This is really delicious.



特選ロースのわさび焼き ¥2,680 (税込¥2,948)

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 ¥2,980 (税込¥3,278)

Choice Harami grilled with Wasabi : Precious Harami is grilled with raw Wasabi.
This is really delicious.



希少赤身



(数量限定)
Limited quantities.

KISHO AKAMI

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.



和牛クリ

¥2,380 (税込¥2,618)

《牛1頭から取れる量 / 約3kg》ミスジとつながった味のある柔らかい赤身。栗の形に似ている所からこう言われています。
Japanese Beef Kuri : The tasty and tender lean beef which is part of the chuck is next to Misuji.
This was named after its shape that looks like a Kuri, a Japanese chestnut.



和牛トウガラシ

¥2,380 (税込¥2,618)

《牛1頭から取れる量 / 約2kg》サッパリ旨い赤身肉。唐辛子の形に似ている所からこう言われています。
Japanese Beef Togarashi : This simple and tasty lean beef is named after its shape
that looks like Togarashi, a chili pepper.



和牛シンシン

¥2,380 (税込¥2,618)

《牛1頭から取れる最 / 約2kg》シンタマという部分の中心部分。まさにシンの芯。整形しづらい希少部位。
Shinshin : Shinshin is the center part of lean beef round. "Shin" means center in Japanese.
This is very delicious.



和牛イチボ

¥2,380 (税込¥2,618)

《牛1頭から取れる量 / 約1.5~2kg》お尻のえくぼにあたる部分。高級レストランだと何万円したりします。
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

¥2,380 (税込¥2,618)

《牛1頭から取れる量 / 約2kg》
モモで一番脂のバランスの良い部分。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



和牛ミスジ

¥2,380 (税込¥2,618)

《牛1頭から取れる量 / 約1.5kg》肩の内側のお肉。とろける食感。まさにキング・オブ赤身です。
Japanese Beef Misuji : A cut of the inside of the shoulder. Melts in your mouth,
this truly is the king of lean meats.



のマークは、李昇のお薦めの逸品です。

Mark is recommended menu.

ステーキ

STEAK

一枚のまま豪快に焼いて、切り分けてどうぞ。

Please grill a chunk of meat and then cut it into pieces.

塩タンステーキ 焼肉の定番、塩タンをステーキで豪快にお召し上がり下さい。 ¥1,680(税込¥1,848)
Salted tongue steak : Enjoy the salted tongue, a classic yakiniku item, lavishly prepared as a steak.



リブ芯ステーキ ¥2,380(税込¥2,618)

リブロースの芯だけはまさに贅沢です。

Rib eye steak : This is an absolutely sumptuous rib eye steak.



リブ芯ステーキ

たれ

TARE

たれはあっさり仕上げてあります。

Sauces are very simple and tasty.

奥三河地鶏 地元奥三河の朝挽き地鶏。程良い弾力で噛む程旨い。 ¥780(税込¥858)
Okumikawa-jidori chicken : The more you bite the juicier and tastier it gets.

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。 ¥1,580(税込¥1,738)
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。 ¥1,580(税込¥1,738)
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) ¥2,380(税込¥2,618)
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) ¥2,380(税込¥2,618)
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) ¥2,780(税込¥3,058)
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) ¥1,480(税込¥1,628)

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。

Grilled liver : Full of vitamins, recommended for ladies.

¥780(税込¥858)

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.

みそ

MISO

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



ギアラ 仕事違います。
Giara : Work is different.

¥880(税込¥968)

上ミノ 和牛の第一胃の上等部を使用しています。
The best mino : The best (upper) part of the stomach.

¥1,280(税込¥1,408)

上ホルモン ¥780(税込¥858)
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.



上ホルモン

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)

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

¥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)



李昇自家製 牛タンソーセージ



RISHO 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.



李昇自家製牛タンソーセージ(4本)
牛タンと厳選豚肉の配合は黄金比率。
Risho homemade beef tongue sausage (Four) :
Savor the perfect blend ratio of beef tongue and premium pork.

¥880(税込¥968)



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 ¥780(税込¥858)
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 焼野菜ときのこでバランスよく。 ¥820(税込¥902)
Assorted grill vegetable and mushroom : It is a balance together as for
grilled vegetable and mushroom.



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



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.

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

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

 **テールクツパ・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 kuppa 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。 大 中 小
Rice with shiso : With savory shiso and ground sesame. ¥600・¥500・¥400
(税込¥660) (税込¥550) (税込¥440)


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)

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.



ISHIYAKI

熱々をお召上がり下さい。
This is best eaten hot.

 **石焼きビビンバ** ¥1,150(税込¥1,265)
人気 No.1 熱々をお召上がり下さい。
Ishiyaki bibinba :
Bibinba in a stone bowl : No.1 popularity : Taste the hot one.



石焼きビビンバ

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。 ¥1,150(税込¥1,265)
Stone-grilled garlic rice : Garlic rice with plenty of Japanese beef.

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.



カウンター席限定 **希少赤身** (2枚) メニュー

～厨房の前のカウンター席だからこそできる希少赤身のちょっとだけ～

厳選素材です…

お好みの炙り加減でお召し上がりください。



カウンターメニュー



COUNTER MENU

厳選素材です・・・ お好みの炙り加減でお召し上がりください。

和牛クリ

(2枚) ¥900(税込¥990)

栗の形に似ている事から、こう言われています。とにかく柔らかい。



和牛クリ

和牛トウガラシ

(2枚) ¥900(税込¥990)

唐辛子の形に似ている事から、こう言われています。サッパリと旨い。



和牛トウガラシ

和牛イチボ

(2枚) ¥900(税込¥990)

お尻のえくぼに当たる部分です。お肉が甘い。



和牛イチボ

和牛シンシン

(2枚) ¥900(税込¥990)

シタマと言う部位の中心部分です。まさに赤身。



和牛シンシン

和牛トモサンカク

(2枚) ¥900(税込¥990)

モモで、一番脂のバランスが良い部分です。まさにトロ。



和牛トモサンカク

和牛ミスジ

(2枚) ¥900(税込¥990)

肩の内側部分のお肉です。キング オブ 赤身。



和牛ミスジ

DRINK MENU

李



昇



ビール

BEER

- キリン一番搾り 生ビール Draught Beer 各 ¥700(税込¥770)
瓶ビール Bottle of Beer
ノンアルコールビール Non alcohol Beer

生ビールピッチャー Pitcher of Draught Beer ¥1,900(税込¥2,090)

生フルーツハイ

FRESH FRUIT-HI

- 生レモンハイ Fresh lemon sour 各 ¥750(税込¥825)
生オレンジハイ Fresh orange sour
生グレープフルーツ Fresh grapefruit sour

お茶ハイその他

TEA-HI OTHERS

- 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
カルピスハイ Calpis sour

梅酒

UMESHU

琵琶のさざ浪 梅酒 〈埼玉／度数 10〉 ¥650(税込¥715)
Biwanosazanami Umeshu 〈Saitama/Frequency:10〉
有機無農薬梅をフルーツシュガー仕込み。無濾過。うっすらした澱が旨みです。
Using fructose from organic, no-pesticide plums. Unfiltered, so you can enjoy the delicious lightly-flavored pulp.

雑賀にごり梅酒 〈和歌山／度数 10~11〉 ¥750(税込¥825)
Saika Nigori umeshu 〈Wakayama/Frequency:10~11〉
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.

各 ロック / 水割 / お湯割 / ソーダ割

Each drink can be ordered on the rocks, with water, with hot water, or with soda.



果実酒



KAJITSUSHU

柚子小町 〈長崎 / 度数 7〉

¥700 (税込¥770)

Yuzukomachi 〈Nagasaki/Frequency:7〉

もぎたてのユズの香りと風味を大切に、さっぱりとしたさわやかな口当たりでどこまでも身体思いです。

With the flavor of freshly picked yuzu, a clear and crisp sensation that's good for your body.

各 ロック / 水割 / お湯割 / ソーダ割

Each drink can be ordered on the rocks, with water, with hot water, or with soda.



カクテル



COCKTAIL

各 ¥750 (税込¥792)

ミモザ Mimosa

カシスウーロン Cassis oolong

キールロワイヤル Kir Royal

シャンディガフ Shandy Gaff

カシスオレンジ Cassis orange

ジントニック Gin Tonic

カシスグレープフルーツ Cassis grapefruit

ジンバック Gin Buck

カシスソーダ Cassis soda

ジンリッキー Gin Ricky



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の高い香りと味わい。

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, or Highball



生フレッシュジュース



FRESH JUICE

生グレープフルーツジュース Fresh grapefruit juice

各 ¥650 (税込¥715)

生オレンジジュース Fresh orange juice



ソフトドリンク



SOFT DRINK

コーラ Cola

グレープフルーツ Grapefruit 各 ¥450 (税込¥495)

カルピス Calpis

ジンジャーエール Ginger Ale

オレンジ Orange

トニックウォーター Tonic Water

ウーロン Oolong tea

緑茶 Japanese tea

黒ウーロン Black oolong tea

ペリエ Perrier

各 ¥550 (税込¥605)

ミネラルウォーター Mineral Water



ワイ



WINE

赤 ROUGE

ボルドー Bordeaux

シャトー オー ムノー “ラクリエ”クリュブルジョワ(ブルミエールコートドゥブライ) ¥5,400(税込¥5,940)
Château Haut-Meneau, “La Clie”, Cru Bourgeois <Prémierès Cotes de Blaye>

ブドウ品種：メルロー80% カベルネ ソーヴィニヨン20%

まだ若さがあるしっかりとした深いガーネット色。わずかにスパイシーで黒いベリー系のフルーツの香り。洗みも柔らかく、余韻も長い、エレガントさのある中重口。



シャトー ボワ マロ “トラディション”〈ボルドー シューベリユール〉 ¥6,200(税込¥6,820)
Château Bois-Malot, “Tradition” <Bordeaux Supérieur>

ブドウ品種：カベルネ ソーヴィニヨン50% メルロー30% カベルネ フラン20%

香り豊かでフルボディー。香りはコーヒーやカカオの香りにトーストを思わせるニュアンスに果実。味わいは構成がしっかりしていて、グリルのイメージがあり、お肉にピッタリ。重口。



シャトー ピュイ カステラ クリュブルジョワ〈オーメドック〉 ¥7,200(税込¥7,920)
Château Puy Castera, Cru Bourgeois <Haut-Médoc>

ブドウ品種：カベルネ ソーヴィニヨン57% メルロー30% カベルネ フラン10% マルベック2% プティヴェルド1%

香りは開いていてアメリカンチェリーやブルーベリーにバニラの香りを楽しめます。味わいはエレガントでバワフルな重口。



シャトー ラフルール サン ジョルジュ〈ラランドドゥポムロル〉 ¥8,800(税込¥9,680)
Château La Fleur Saint Georges <Lalande de Pomerol>

ブドウ品種：メルロー50% カベルネ ソーヴィニヨン50%

複雑で黒や赤いフルーツ。野イチゴやチェリーの様な香りにバニラやモカの甘いスパイス。しっかりと口当たりで滑らかでバワフルな味わいの重口。



クロ マルガレーヌ “マロジャリア セカンド”〈マルゴー〉 ¥12,200(税込¥13,420)
Clos Margalaine “Second vin de Marojallia” <Margaux>

ブドウ品種：カベルネ ソーヴィニヨン64% メルロー36%

輝きのある深いルビー色。カシスやブルーベリーを思わせるリッチで複雑な香り。味わいはソフトでバランスがよく余韻も長い 重口。



ブルゴーニュ Bourgogne

マランジュ〈ドメヌ クロードヌーヴォー〉 ¥9,800(税込¥10,780)
Maranges <Domaine Claude Nouveau>

ブドウ品種：ピノ ノワール100%

紫がかかった色、赤い果実、チェリーやグリオットの香り、クリーミーでしなやかなアタック、際立った香り。厚みのある果実味。重口。



ジュヴレイ シャンベルタン ヴィエイユ ヴィーニュ〈ドメヌピエールラベ〉 ¥19,800(税込¥21,780)
Gevey Chambertin, Vieilles Vignes <Domaine Pierre Labet>

ブドウ品種：ピノ ノワール100%

木いちごやいろんな赤や黒のベリーのフルーツに、ジャ香の香りやなめし皮の複雑な香り。味わいは大変スムーズでハイレベルの果実味とタンニン。果実味と渋味がしっかりとした重口。



ボルドー グラン ヴァン Bordeaux Grand Vin

シャトー ダツソー 特別級〈サンテミリオン〉 ¥18,000(税込¥19,800)
Château Dassault, Grand cru classé <Saint-Émilion>

ブドウ品種：メルロー75% カベルネ フラン20% カベルネ ソーヴィニヨン5%

香りはいろんな赤いベリー系のフルーツや甘草にモカの複雑にからんだ魅力的なもの。味わいは果実味とシルキーなタンニンが広がり、バランスよい樽香がエレガントに味わいを向上させます。



シャトー カントナック ブラウン〈マルゴー A.C.〉 ¥22,000(税込¥24,200)
Château Cantenac-Brown <Margaux A.C.>

ブドウ品種：カベルネ ソーヴィニヨン65% メルロー30% カベルネ フラン5%

カベルネ・ソーヴィニヨンおよびカベルネ・フランからは、濃厚なブーケを備えた、長期熟成向きの上質なワインが生まれます。メルローをブレンドに加えることで、色味と豊かさ、そして丸みもたらされます。重口



レ フォール ドゥ ラトゥール〈ポイヤック〉 ¥62,000(税込¥68,200)
Les Forts de Latour <Pauillac>

ブドウ品種：カベルネ ソーヴィニヨン63% メルロー35% カベルネ フラン1% プティヴェルド1%

シャトー・ラトゥールの有名なセカンドワイン。スレのドライフラワーの花束や黒スグリや鉄分を思わせるアロマがあります。フルボディーで活き活きとした黒いベリー系のフルーツとしっかりとしたタンニンで、風味豊かな味わい。余韻が長く鉄分を感じます。



ブルゴーニュ グラン ヴァン Bourgogne Grand Vin

ポマール プルミエ クリュ グラン クロ デ ゼブノ (ドメヌドゥ クールセル) ¥28,000 (税込¥30,800)
Pommard, Premier cru, Grand Clos des Épenots <Domaine de Courcel>

ブドウ品種: ピノ ノワール100%

熟したラズベリーや丁子などのスパイスの香り。
赤いフルーツの果実味がバランスよく広がりがりエレガントで長い余韻。重口。



ヴォーヌ ロマネ プルミエ クリュ レ スシヨ (コンフュロン コトテイド) ¥48,000 (税込¥52,800)
Vosne-Romanée, Premier cru, Les Suchots <Confuron-Cotetidot>

ブドウ品種: ピノ ノワール100%

アタックにはダークフルーツとスパイスが感じられますが、長い余韻は明らかに花のような特徴があります。凝縮感があり、きめ細かいタンニンと美しい酸味が特徴。重口。



イタリア Italy

バローロ DOCG リゼルヴァ コルダーナ (コーペラティヴァ フラ プロデューター) ¥9,800 (税込¥10,780)
Barolo DOCG Riserva Cordana <Cooperativa Fra Produttori>

ブドウ品種: ネッビオーロ100%

スミレやローズヒップの香りになめし皮やスパイスの熟成からくる香り。
しっかりとした渋みがヴェルベットのようで魅力的に感じられ、全体的にはバランスがよい重口。



ブルネッコ デイ モンタルチーノ DOCG (パチエンティ フランコ) ¥14,800 (税込¥16,280)
Brunello di Montalcino DOCG <Pacenti Franco>

ブドウ品種: ブルネッコ100%

干しプラムのような熟した果実やタバコや焦がし樽の香りと味わい。
全体的に丸みを帯びていてコクのある重口。

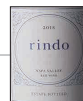


カリフォルニア California

リンドウ (ナバ ヴァレー) ¥19,500 (税込¥21,450)
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%

「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。



白 BLANC

フランス ブラン France Blanc

シャブリ A.C. ドメヌ ジャン グレイ エ フィス (ブルゴーニュ) ¥7,500 (税込¥8,250)
Chablis A.C. Domaine Jean Gouley & Fils <Bourgogne>

ブドウ品種: シャルドネ100%

樽を使わずに造られたシャルドネ種はグリーンがかった黄金色で、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。



あさつゆ (ナバ ヴァレー) ¥14,000 (税込¥15,400)
Asatsuyu <Napa Valley>

ブドウ品種: ソーヴィニヨン ブラン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。



シャンパニ CHAMPAGNE

ブーブ クリコ (フランス シャンパーニュ地区) ¥12,000 (税込¥13,200)
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

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。



モエシャンドン ブリュット アンペリアル (フランス シャンパーニュ地区) ¥12,800 (税込¥14,080)
Moët & Chandon Brut Impérial <France Champagne>

ブドウ品種: ピノ ムニエ30% ピノ ノワール30% シャルドネ20% その他20%

シャンパンカテゴリー 世界売上No.1 (IWSR Report 2016)



グラスワイン GLASS WINE

グラスワイン(赤・白) Glass wine / red or white ¥800 (税込¥880)

グラススパークリング 〜レ バロン〜 (ヴァン ムスー) ¥1,000 (税込¥1,100)
Glass sparkling ~Le Barron~ (Vin Mousseux)



焼酎



SHOCHU

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

芋 IMO

富乃宝山 とみのほうざん

各 ¥700(税込¥770)

Tominohouzan

柔らかであっさりとした口当たり、フルーティーな上品な香り。
Has a soft and light taste with a fruity and elegant aroma.

吉兆宝山 きっちょうほうざん

Kitchohouzan

旨味、甘味と深いコクを持ちながらキレの良さとのど越しは抜群です。
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.

海 うみ

Umi

やさしくクセのない口当たり、爽やかなのど越し飲みやすさ抜群です。
Gentle and straightforward, refreshing and very easy-drinking.

麦 MUGI

一粒の麦 ひとつぶのむぎ

¥700(税込¥770)

Hitotsubunomugi

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.

吾空 ごくう

¥820(税込¥902)

Gokuu

樽で4年熟成された焼酎。口中に広がる香ばしさとスムーズな喉ごしは一飲の価値あり。
Shochu that ripened by oak barrel for four years.
Fragrance that extends in mouth and Smooth throat, it is worth drinking.



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(熱燗・冷酒) -辛口- <新潟/日本酒度 +4>

¥900(税込¥990)

Hakkaisan (Hot・Cold) -Dry- <Niigata/Sake Meter Value : +4>

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

醸し人九平次 かもしびとくへいじ -純米酒- <愛知/日本酒度 ±0>

¥950(税込¥1,045)

Kamoshibitokuheiji -junmai-shu- <Aichi/Sake Meter Value : ±0>

旨味、甘味、酸味のバランスが見事です。純米酒独特の芳醇な味わいです。
Superb balance of rich taste, sweetness and acidity. Notable mellow taste.



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.

幻の手作り生マッコリ虎 (ボトル)

¥3,000 (税込¥3,300)

Bottle of tora

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

¥3,600 (税込¥3,960)

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.

一粒の麦 (麦) ひとつぶのむぎ

¥2,600 (税込¥2,860)

Hitotsibunomugi

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.



ボトルセット



BOTTLE SET

ウーロン Oolong tea

各 ¥600 (税込¥660)

緑茶 Japanese tea

ミネラルウォーター Mineral Water

ソーダ Soda

グレープフルーツ Grapefruit

梅干 Umeboshi

各 ¥500 (税込¥550)

レモン Lemon

キュウリ Kyuri