

李



昇

本館



素材はとことん妥協せず
仕込みは決して手を抜かず



お品書き

Food Menu

李昇の逸品

Risho's Special Dishes

李昇の逸品 “Risho's Special Dishes”

オススメの逸品。李昇の味をお楽しみください。

うに赤 Aka & Raw Sea Urchin

表面を炭火で香ばしく焼き上げた赤身肉のユッケ仕立ての赤に、生ウニを添えました。

2,080円
(税込2,288円)

特選タン Special Beef Tongue

貴重な生の黒タン1本から、少量しか取れない柔らかな厚切りタン。

3,280円
(税込3,608円)

特選ロースのわさび焼き Special Beef Loin with Wasabi

すりおろした生の本わさびをたっぷりのせて、お醤油でお召し上がりください。

2,880円
(税込3,168円)

和牛ヒレステーキ Wagyu Tenderloin Steak

一頭から極少量しかとれない希少な部位。

4,380円
(税込4,818円)

和牛クリ Wagyu Triceps Brachii Caput

脂肪が少なく、濃厚な味わいの赤身肉。部位がクリの形に似ていることが由来。

2,480円
(税込2,728円)

和牛ミスジ Wagyu Oyster Blade

肩の内側のお肉。とろける食感とは“KING OF 赤身”。

2,480円
(税込2,728円)

うにちらし Aka & Raw Sea Urchin Bowl

うに赤をご飯にのせて頬張る。至福のちらし。

2,280円
(税込2,508円)

昇家なめらかプリン Shoya's Smooth Pudding

名物を超えるなめらかさ。ぜひご賞味ください。

600円
(税込660円)

宴 “Utage”

至福のお肉時間を。李昇のコース料理。

コース料理

Course Meal

Aコース Course Meal “A”

7,000円

(税込7,700円)

キムチ盛り合わせ・サラダ・名物ネギ盛り・
生塩タン・塩ホルモン2種盛り・特選和牛のわさび焼き・
希少赤身タレ3種盛り・純系名古屋コーチン塩焼き・
石焼きビビンバ・昇家なめらかプリン

● Bコース Course Meal “B”

9,000円

(税込9,900円)

キムチ盛り合わせ・サラダ・赤身ユッケ・
特選タン盛り・塩ホルモン2種盛り・ウニロース・
極ロース・特選赤身タレ4種盛り・
石焼きビビンバ・昇家なめらかプリン

Premiumコース Course Meal “Premium”

13,000円

(税込14,300円)

キムチ盛り合わせ・サラダ・ミノ刺し・
特選タン盛り・塩ホルモン2種盛り・ウニロース・
特選和牛のわさび焼き・黒毛和牛ヒレステーキ・特選タレ3種盛り・
石焼きビビンバ・昇家なめらかプリン

オリジナルコース Course Meal “Original”

15,000円～

(税込16,500円～)

※詳しくはスタッフにお尋ねください。

+2,500円(税込2,750円)で「飲み放題」をお楽しみいただけます。

前菜

Appetizer

刺身 “Sashimi”

ミノ刺し Sliced Raw Beef Tripe

食感が抜群のさっぱりミノ。

1,080円

(税込1,188円)

センマイ刺し Raw Beef Omasum

独自のカットで旨みを引き出しました。自家製酢味噌でご賞味ください。

1,080円

(税込1,188円)

赤身ユッケ “Aka”

表面を炭火で香ばしく焼き上げた赤身肉のユッケ仕立て。

1,380円

(税込1,518円)

● トロ赤 “Toro Aka”

和風ダレで味付けしたお肉を大葉と大根で包んでお召し上がりください。

1,380円

(税込1,518円)

玉タン刺し Raw Beef Tongue with Gyoku

希少な国産のタンを卵とからめて特製醤油とともに。

1,680円

(税込1,848円)

寿司 “Sushi”

● 炙り寿司2貫盛り Seared Sushi (2 Pieces) 希少な赤身使用

赤身用に仕込んだシャリに生本わさびをたっぷりつけて、芽ネギとともに楽しめください。

1,080円

(税込1,188円)

生野菜 “Raw Vegetables”

● 名物ネギ盛り Green Onion Salad

シャキシャキ食感のネギをたっぷりのごま油で風味豊かに仕上げました。

720円

(税込792円)

サンチュ Korean stem lettuce

焼肉の定番。

680円

(税込748円)

李昇サラダ 白 Risho's salad “White”

新鮮生野菜を自家製とろろドレッシングで。

780円

(税込858円)

李昇サラダ 海苔 Risho's salad “Seaweed”

韓国海苔をふんだんに使い、ごま油で香ばしく仕上げたお酒がすすむ塩味サラダ。

830円

(税込913円)

漬物 “Tsukemono”

キムチ／カクテキ／オイキムチ

Kimchi / Cubed Radish Kimchi / Cucumber Kimchi

人気の秘密は、奥深い味わいが楽しめるほどよい辛さ。

各／580円

(税込638円)

● キムチ盛り合わせ Assorted Kimchi

こだわり3種の盛り合わせ。

980円

(税込1,078円)

ナムル盛り合わせ Assorted Namul ※単品もご用意しております。

食感がクセになる。お野菜の和えものです。

650円

(税込715円)

塩 “Shio”

● 名物塩ホルモン Special Salty Beef Offal

創業当時の名物。唯一無二の絶品ホルモン。

980円

(税込1,078円)

生塩タン Salty Raw Beef Tongue

肉質を見極め一枚一枚丁寧にカットしました。名物ネギ盛りと合わせてご賞味ください。

1,880円

(税込2,068円)

■ 名物ネギ盛り 720円 (税込792円)

特選タン Special Beef Tongue

数量限定

一切／770円

3,280円

貴重な生の黒タン1本から、少量しか取れない柔らかな厚切りタン。

(税込847円)

(税込3,608円)

生塩タンアゴ Salty Raw Beef Lower Jaw

コリコリの食感と溢れる旨み。アゴが外れる美味しさ。

数量限定

1,680円

(税込1,848円)

塩ミノ Salty Rumen

丁寧に薄切りした上質なミノをサッと炙ってお召し上がりください。

1,680円

(税込1,848円)

特選塩カルビ Special Salty Boneless Beef Short Rib

肉の柔らかさ、脂の旨み。ともに上質です。

一切／620円

2,480円

(税込682円)

(税込2,728円)

特選塩ロース Special Salty Beef Loin

塩と胡椒で肉本来の美味しさをご堪能ください。

一切／670円

2,580円

(税込737円)

(税込2,838円)

特選塩ハラミ Special Salty Outside Skirt

数量限定

一切／720円

3,080円

牛の希少な横隔膜。ジューシーな肉汁が口の中に広がります。

(税込792円)

(税込3,388円)

純系名古屋コーチン塩焼き

Grilled “Nagoya Cochin” Chicken with Salt

名古屋が誇る純系の名古屋コーチンです。

1,880円

(税込2,068円)

生わさび “Nama-Wasabi”

特選カルビのわさび焼き Special Boneless Beef Short Rib with Wasabi

ほど良い脂が風味の良いわさびとベストマッチ。

2,780円

(税込3,058円)

● 特選ロースのわさび焼き Special Beef Loin with Wasabi

すりおろした生の本わさびをたっぷりのせて、お醤油でお召し上がりください。

2,880円

(税込3,168円)

特選ハラミのわさび焼き

Special Outside Skirt with Wasabi

上質なハラミを生の本わさびで食す。まさに至福の味。

数量限定

3,380円

(税込3,718円)

● = 「李昇」のおすすめ／Our recommendation menu

※網のお取り替えは遠慮なくお申し付けください。／ We will replace grill net with a new one for free.

焼

Grill



焼

Grill

ステーキ “Steak”

塩タンステーキ Salty Beef Tongue Steak

柔らか塩タンをステーキで豪快に。

1,780円
(税込1,958円)

● リブ芯ステーキ Rib Eye Steak

上質なリブロースの芯だけを贅沢に。

2,680円
(税込2,948円)

和牛ヒレステーキ Wagyu Tenderloin Steak

一頭から極少量しかとれない希少な部位。

4,380円
(税込4,818円)

たれ “Tare”

和牛カルビ Boneless Wagyu Short Rib

口の中であろける味わい。老化防止のビタミンBを含んでいます。

1,880円
(税込2,068円)

和牛ロース Wagyu Loin

とても柔らかい黒毛和牛のロース肉。ビタミンやミネラルが豊富。

1,880円
(税込2,068円)

特選カルビ Special Boneless Beef Short Rib

焼肉の王道。

一切／620円 2,480円
(税込682円) (税込2,728円)

特選ロース Special Beef Loin

和牛の脂の甘みと肉の旨味が絶妙に絡んだコクのある味わい。

一切／670円 2,580円
(税込737円) (税込2,838円)

● 特選ハラミ Special Outside Skirt

濃厚な旨みと食感に舌鼓。肉厚にカットした贅沢な逸品。

数量限定

一切／720円 3,080円
(税込792円) (税込3,388円)

特選ヒレ Special Beef Tenderloin

脂身が少ない超上質な赤身肉。

4,080円
(税込4,488円)

希少赤身 “Special Lean Wagyu Meat”

数量限定

● 和牛クリ Wagyu Triceps Brachii Caput

脂肪が少なく、濃厚な味わいの赤身肉。部位がクリの形に似ていることが由来。

2,480円
(税込2,728円)

● 和牛トウガラシ Wagyu “Tougarashi”

さっぱり旨い赤身肉。部位の形が唐辛子に似ていることが由来。

2,480円
(税込2,728円)

● 和牛シンシン Wagyu Knuckle Main Muscle

赤身肉のシンタマ中心部分。しっとりと柔らかく旨味溢れる希少部位。

2,480円
(税込2,728円)

● 和牛イチボ Wagyu Rump Cap

モモからお尻にかけての希少部位。適度に美しい霜降りが入った絶品お肉。

2,480円
(税込2,728円)

● 和牛トモサンカク Wagyu Tri Tip

モモ肉の上カルビと呼ばれ、モモで特に脂のバランスが良い希少部位。

2,480円
(税込2,728円)

● 和牛ミスジ Wagyu Oyster Blade

肩の内側のお肉。とろける食感は“KING OF 赤身”。

2,480円
(税込2,728円)

※網のお取り替えは遠慮なく申し付けください。／ We will replace grill net with a new one for free.

うにく “Uniku”



- うにロース Special Beef Loin & Raw Sea Urchin 一枚／1,900円
さっと炙った特選ロースに、生ウニ・焼き海苔・大葉を包んでお召し上がりください。
(税込2,090円)

うに赤 Aka & Raw Sea Urchin 2,080円
表面を炭火で香ばしく焼き上げた赤身肉のユッケ仕立ての赤に、生ウニを添えました。
(税込2,288円)

新鮮レバー “Flesh Liver”

◎必ず焼いてお召し上がりください。

- 特選レバー Special Beef Liver 数量限定 1,580円
鮮度にこだわった品切れ必至の人気レバー。
(税込1,738円)

焼きレバー Grilled Beef Liver 980円
やみつきになる濃厚な味わい。ビタミンなどの栄養が豊富。
(税込1,078円)

味噌 “Miso”

- ギアラ Beef Abomasum 980円
ほんのり感じる脂の甘さと歯応えがやみつきに。
(税込1,078円)

上ミノ Special Beef Tripe 1,380円
和牛の第一胃。丁寧に切り込みを入れたミノは、噛むたびに旨みが溢れます。
(税込1,518円)

上ホルモン Special Beef Offal 980円
通称「てっちゃん」。焼きすぎに注意。
(税込1,078円)

上ホルモン脂付き Special Beef Offal includes Fat 880円
脂の美味しさがとりになる。煙に注意。
(税込968円)

ソーセージ “Sausage”

- 昇家自家製 牛タンソーセージ (4本) 880円
Homemade Beef Tongue Sausage
粗挽きの牛タンと厳選豚肉の自家製ソーセージ。
(税込968円)

焼野菜 “Grilled Vegetables”

- 長芋の梅味噌焼き 韓国海苔添え 780円
Japanese Yam Grilled with Ume-Miso
炭火で焼いた長芋を、自家製の梅味噌と韓国海苔で包んでお召し上がりください。
(税込858円)

焼き野菜ときのこの盛り合わせ 820円
Assorted Grilled Vegetables and Mushrooms
野菜ときのこでバランス良く。
(税込902円)

焼

Grill



ご飯 Rice



飯 “Meshi”

ビビンバ Bibimbap
お野菜の旨みたっぷり五目ご飯。

980円
(税込1,078円)

テールクッパ 白 Korean Rice Soup with Beef Tail “White”
テールの出汁が引き立つ、塩仕立てのコクある雑炊。

1,080円
(税込1,188円)

テールクッパ 赤 Korean Rice Soup with Beef Tail “Red”
スパイシーで栄養満点。身体の芯から温まります。

1,180円
(税込1,298円)

● テールクッパ 海苔 Korean Rice Soup with Beef Tail “Seaweed”
風味豊かな韓国焼き海苔と、きざみネギが食欲をそそる。

1,180円
(税込1,298円)

焼きおにぎり (2個) Grilled Rice Balls
炭火でこんがり焼いてお召し上がりください。

500円
(税込550円)

しそご飯 Rice with Perilla
お箸が止まらない。しそとすりゴマの絶品ご飯。

大／600円 (税込660円) 中／500円 (税込550円) 小／400円 (税込440円)

ご飯 Rice
美味しさ際立つ特定農家産のお米。

大／440円 (税込484円) 中／330円 (税込363円) 小／220円 (税込242円)

韓国海苔 Toasted Seaweed
ごま油と塩で味付けした香ばしい焼き海苔。

360円
(税込396円)

石焼 “Ishiyaki”

石焼きビビンバ Stone Scorch Bibimbap
人気No.1。アツアツの美味しさをご堪能ください。

1,180円
(税込1,298円)

石焼きガーリックライス Stone Scorch Garlic Rice
和牛肉たっぷりのガーリックライス。

1,100円
(税込1,210円)

うに飯 “Unimeshi”

ウニ + 肉

● うにちらし Aka & Raw Sea Urchin Bowl
うに赤をご飯にのせて頬張る。至福のちらし。

2,280円
(税込2,508円)

汁 “Shiru”

玉子スープ Egg Drop Soup

ふんわり玉子にゴマ油の風味がやさしい味わい。

780円

(税込858円)

テールスープ 白 Beef Tail Soup “White”

じっくり6時間煮込んだ塩仕立てのテールスープ。格別な味。

980円

(税込1,078円)

● テールスープ 赤 Beef Tail Soup “Red”

昇家定番のメスープ。

1,080円

(税込1,188円)

麺 “Noddles”

● 李昇流 ネギそば Risho's Style Noodles with shredded Japanese leek

牛テールと節系出汁を合わせたWスープ。たっぷりの白髪ネギがのった深みのある味。

1,080円

(税込1,188円)

李昇流 冷麺 Risho's Style Cold Noodles

時間をかけて丁寧に仕込んだスープは飲み干せるほど病みつきに。

980円

(税込1,078円)

菓子 “Kashi”

◎ 手作りのため数に限りがございます。

● 名物昇家プリン Special Shoya's Pudding

名古屋コーチン卵を使用し、一つ一つ丁寧に焼き上げた最高傑作です。

600円

(税込660円)

昇家なめらかプリン Shoya's Smooth Pudding

名物を超えるなめらかさ。ぜひご賞味ください。

600円

(税込660円)

レアチーズケーキ Unbaked Cheesecake

ブルーベリーソースでしっとりと仕上げました。

600円

(税込660円)

生キャラメルアイス Raw Caramel Ice Cream

冷たいジェラートに熱々の生キャラメルをかけた絶品アイス。

600円

(税込660円)

生ティラミス Raw Tiramisu

たっぷり使ったマスカルポーネがほった落ちる贅沢味。

600円

(税込660円)

お持ち帰り昇家プリン Souvenir Special Shoya Pudding

お土産番組でお馴染みプリン。お持ち帰り・地方発送も承っております。

※スタッフまでお気軽にお申し付けください。

2個入り / 1,400円

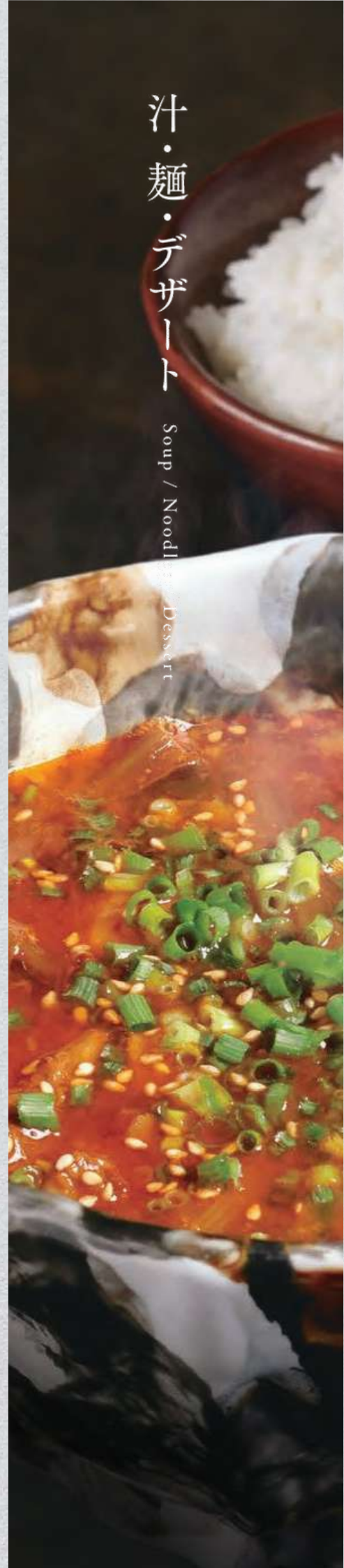
(税込1,512円)

4個入り / 2,800円

(税込3,024円)

汁・麺・デザート

Soup / Noodles / Dessert





お飲み物

Drink Menu

お飲み物

Drink

ビール “Beer”

生ビール（麒麟一番搾り） Draft Beer 730円
(税込803円)

瓶ビール Bottle Beer ※各種ご用意しております。 730円
(税込803円)

ノンアルコールビール（グリーンズフリー） Non-Alcoholic Beer 600円
(税込660円)

お茶ハイ “Tea-Hi” 各／700円 (税込770円)

ウーロンハイ Shochu and Oolong Tea

黒ウーロンハイ Shochu and Black Oolong Tea

コーンひげ茶ハイ Shochu and Corn Silk Tea

緑茶ハイ Shochu and Green Tea

酎ハイ “Chu-Hi”

生レモンハイ Shochu and Fresh Lemon 780円
(税込858円)

生オレンジハイ Shochu and Fresh Orange 780円
(税込858円)

カルピスハイ Shochu and Calpico 700円
(税込770円)

果実酒 “Fruit Liquor” 各／780円 (税込858円)

あらごし梅酒 “Aragoshi” Plum Liquor

あらごし柚子 “Aragoshi” Yuzu Liquor

シャインマスカット Shine Muscat Liquor

ウィスキー “Whiskey”

富士 “Fuji” 1,000円
(税込1,100円)

山崎NV “Yamazaki” 1,300円
(税込1,430円)

白州NV “Hakushu” 1,300円
(税込1,430円)

割り方 ロック／水割り／お湯割り／ハイボール

マッコリ “Makgeolli”

幻の手作り生マッコリ 虎 Special Bottle Makgeolli “Tora” ボトル／3,300円
(税込3,630円)

日本酒 “Sake”

※熱燗もご用意できます。

瀬 祭 純米大吟醸 【山口】 “Dassai” Junmai Dai Ginjo 1合／1,000円
(税込1,100円)

地底の神秘 大吟醸 【秋田】 “Chirei No Shinpi” Junmaishu 1合／1,150円
(税込1,265円)

芋焼酎 “Sweet Potato Japanese Shochu”

だいやめ “daiyame” グラス／620円 ボトル／3,800円
(税込682円) (税込4,180円)

一刻者 “Ikkomon” ”／670円 ”／4,000円
(税込737円) (税込4,400円)

麦焼酎 “Barley Japanese Shochu”

一粒の麦 “Hitotsubu No Mugi” グラス／720円 ボトル／4,200円
(税込792円) (税込4,620円)

中々 “Naka Naka” ”／720円 ”／4,200円
(税込792円) (税込4,620円)

米焼酎 “Rice Japanese Shochu”

ばつぐん “Batsugun” グラス／620円 ボトル／3,800円
(税込682円) (税込4,180円)

ボトルセット “Bottle Set” 各／600円
(税込660円)

ウーロン茶 Oolong Tea 炭酸 Carbonated Water

緑茶 Green Tea

----- 各／320円
(税込352円)

梅干し (6個) Pickled Plums カットレモン (6個) Cutted Lemon

ソフトドリンク “Soft Drink” 各／500円
(税込550円)

ウーロン茶 Oolong Tea

コーラ Cola

黒ウーロン茶 Black Oolong Tea

ジンジャーエール Ginger Ale

緑茶 Green Tea

オレンジ Orange Juice

コーンひげ茶 Corn Silk Tea

グレープフルーツ Grapefruit Juice

カルピス Calpico

りんご Apple Juice



赤 “Red Wine”

ジェラルール ベルトラン ナチュラリス シラー

Gerard Bertrand Naturalys Syrah  【フランス ラングドック】

品種: シラー 100%

赤い果実の親しみやすい香りやスパイシーな香りが感じられます。口に含むと柔らかく香り高い印象を受けます。上質なタンニン、そしてガリーグ(南仏ハーブ)と合わさった果実の香りが感じられます。

5,500円

(税込6,050円)

ノーブル ヴァインズ 667 ピノ・ノワール

Noble Vines 667 Pinot Noir  【アメリカ カリフォルニア】

品種: ピノ・ノワール 100%

タイトで小さな房がもたらす深い色と層になったタンニンが特徴。ブラックチェリー、スグリ、バニラのアロマ。

6,500円

(税込7,150円)

ジェラルール ベルトランドメーヌドレーグル ピノ・ノワール

Gerard Bertrand Dom. de l'Aigle Pinot Noir  【フランス ラングドック】

品種: ピノ・ノワール 100%

しっかりとした果実味と樽のバランスを重視したワイン造りを行っています。2011年に完成した樽熟庫は屋根に植物を植え、温度上昇を防ぐなどの環境に配慮しています。

8,500円

(税込9,350円)

スタッグ スリープ ハンズ オブ タイム レッドブレンド

Stag's Leap Wine Cellars Hands of Time Red Blend  【アメリカ カリフォルニア】

品種: カベルネ・ソーヴィニヨン 85% / メルロ 15%

熟したベリー系の香りに、ブラックベリーやプラムなどの黒系果実とドライハーブのニュアンス。しっかりとした構成力があり、フルボディながら柔らかなタンニンが長い余韻へと導きます。

12,500円

(税込13,750円)

レ フィエフ ド ラグランジュ

Les Fiefs de Lagrange  【フランス ボルドー】

品種: カベルネ・ソーヴィニヨン 53% / メルロ 44% / プティ・ヴェルド 3%

深みのある赤色で、黒スグリ、スパイス、タバコ、チョコレートの香りを感じ、肉厚で長い余韻が楽しめるワインです。

15,000円

(税込16,500円)

ケンゾー エステート 紫鈴 リンドウ

Kenzo Estate “rindo”  【アメリカ カリフォルニア】

品種: カベルネ・ソーヴィニヨン 62% / メルロ 22% / プティ・ヴェルド 9% / カベルネ・フラン 4% / マルベック 3%

口に含んだ瞬間に感じるアタックには力強さと繊細さの両面を感じます。それに続いて、上品な酸ときめ細かく瑞々しいタンニンがシルクのような滑らかさで舌に纏い、優しく豊かな果実味と相まって、口の中に広がっていきます。その濃密で深みのある味わいと心地よくしなやかな口当たりが、優しく穏やかな余韻を長くもたらしめます。

25,000円

(税込27,500円)

シャトー モンローズ12

Chateau Montrose  【フランス ボルドー】

品種: カベルネ・ソーヴィニヨン 57% / メルロ 37% / カベルネ・フラン 5% / プティ・ヴェルド 1%

「サンテステフのラトゥール」と異名があり、力強く重厚な味わいを特徴としています。毎年安定した品質でボルドー好きを楽しませてくれるワイン。

62,000円

(税込68,200円)

オーパス ワン 18

Opus One 18  【カリフォルニア】

品種: カベルネ・ソーヴィニヨン 84% / プティ・ヴェルド 6% / メルロ 5% / カベルネ・フラン 4% / マルベック 1% **フルボディ**

ブラックベリーやカシス、ブラックチェリーの豊かな香りから、上品なスミレ、白胡椒、そしてバラの花びらへと続く魅力的な芳香を放ちます。瑞々しい黒果実の味わいがしなやかに幾層にも重なり、オレンジの皮、甘草、ダークチョコレートのニュアンスが感じられます。美しくバランスのとれた滑らかで柔らかなタンニンは、フレッシュな酸味と相まってソフトでクリーミーな感触をもたらします。

140,000円

(税込154,000円)

白 “White Wine”

ボンテッラ シャルドネ

Bonterra Chardonnay  【アメリカ カリフォルニア】

品種：シャルドネ 92% / ヴィオニエ 4% / マスカット 4%

梨、りんご、花やナツメグのアロマを感じ、口に含むとリッチでクリーミーでいて、いきいきとした酸と樽由来の僅かなトースト香を感じます。

8,000円

(税込8,800円)

ケンゾー エステート あさつゆ

Kenzo Estate “asatsuyu”  【アメリカ カリフォルニア】

品種：ソーヴィニヨン・ブラン 91% / セミヨン 9%

ハツラツとした酸が際立ち、明るく清々しい爽快感を覚えるとともに、凝縮されたフレッシュな果実味が感じられる厚みのあるフルボディ。芳醇でふくやかな余韻を長く残しながら、口の中に心地よい清涼感をもたらします。

22,000円

(税込24,200円)

シャンパン “Champagne”

ローランペリエ ラキュヴェ

Laurent-Perrie La Cuvée  【フランス シャンパーニュ】

品種：シャルドネ 50% / ピノ・ノワール 30% / ムニエ 20%

柑橘類や白い花を連想させる繊細な香りと、白桃などの白い果肉の果実の香りが広がります。フレッシュでエレガント。心地良い余韻が印象的な、バランスの取れた味わいの辛口シャンパーニュ。

12,000円

(税込13,200円)

アンリオ ブランド ブラン

Henriot Brut Blanc De Blancs  【フランス シャンパーニュ】

品種：シャルドネ 100%

白い花やレモン、ペストリーやブリオッシュなどの複雑なアロマ。滑らかな口当たりと気品溢れる風味。ミネラルの風味とまろやかなコクが備わったエレガントなブランドブラン。

13,000円

(税込14,300円)

グラスワイン “Glass of Wine”

グラスワイン 赤／白 Glass of Red Wine / Glass of White Wine

880円

(税込968円)

グラススパークリング Glass of Sparkling

980円

(税込1,078円)

ワイン
Wine



李



昇

李昇 - Risho - 本館

461-0001 愛知県名古屋市東区泉1丁目22-36

電話 052-963-0034 <https://www.shoya.com>