

【天然地物お造り】

淡路	平目	1320
愛媛	真鯛	1320
淡路	勘八	1320
淡路	鯉	1320
淡路	伊佐木	1320
お造り三点盛		2420
盛り合わせ		3940
平目のカルパッチョ		1630

【本日のおすすめ】

鮎のコンフィ	万願寺唐辛子のソース	1000
パテ・ド・カンパーニュ	(鴨・豚)	980
鯉と土佐酢で和えた夏野菜掛け		1100
水茄子と生ハムのサラダ		1200
自家製ビクルス	(ミニトマト・パイナップル セロリ・ズッキーニ・黄パプリカ)	770
磯つぶ貝の酒蒸し	(冷製)	1000
地鶏と海老の新蓮根挟み揚げ	南高梅ソース	1400
ホタルイカの沖漬け		770
丸茄子と真鯛の揚げ出し	べっこう餡	1400
とうもろこしと鱈の天麩羅		1280
和風棒棒鶏		1050
桃とキウイの白和え		980
鴨もも肉のコンフィ		2380
仔羊ロースト	粒マスタードソース	2380
山形	天元豚肩ロースの赤ワイン煮込み	2150

※お肉のメニューは 出来上がりに40分お時間頂いております

【Aのお食事】

グリーンアスパラとバルミジャーノのリゾット	1320
イベリコ豚のブッタネスカ風パスタ	1630

※消費税込の価格で表記しております

【冷菜】

アボカドと湯葉と漬け玉子	980
天然海老の日本酒漬け(2尾)	770
燻製卵のポテトサラダ	660
鯖のスモークとアスパラの昆布ダ	990
ばくらい(このわた、ほやの塩辛)	690
苦味野菜のグリーンサラダ	1100
地鶏白レバーのパテ	990
生からすみ	770
湯葉刺	690
フロマージュ(チーズの盛り合わせ)	1320
馬刺ユッケ	1210
自家製 鴨の生ハム	970
漬物盛り合わせ	770

【温菜】

名物 焼胡麻豆腐(2貫)	880
自家製 さつま揚げ	800
彩り野菜の温サラダ(根菜中心の温製サラダ)	1320
焼枝豆	690
海老と帆立のクリームコロッケ(2ヶ)	880
ローズマリーポテトフライ	630
鶏せせりと青葱の黒七味和え	930
イベリコ豚の塩焼き 柚子胡椒	1740
黒毛和牛のステーキ	3850

※お肉のメニューは 出来上がりに40分お時間頂いております

※消費税込の価格で表記しています

【ノ貫のメ】

牛と芋のしぐれ御飯	880
葱醬油焼きそば	770
阿波 半田素麺 (冷)	550
ほぐし鯛の焼おにぎり茶漬	770

【デザート】

黒糖シャーベット	550
梅と紫蘇のシャーベット	550
バスクチーズケーキ	650
トンカ豆のカタラーナ	650

【グラスシャンパン】

ガストン・シェック・ブリュット (フランス シャンパーニュ ピノノワール80% シャルドネ20%)	1350
---	------

【グラスワイン白】

ビュイツソニエ・コートシャロネーズ 2022 (フランス ブルゴーニュ シャルドネ100%)	980
---	-----

【グラスワイン赤】

シャトー・オー・ベルニコ 2022 (フランス ボルドー メルロー80% カベルネソーヴィニヨン20%)	980
--	-----

グラスワイン スタッフにお尋ねください  
※消費税込の価格で表記しています。

【日本酒】 ※グラス10.5mlでお出しします 1合180mlのご用意もできます

品名	産地	酒種	価格	1合
伯楽星	宮城	特別純米	530	880
シャープな口当たり 透明感のある綺麗な酸が全体を引き締める酒質は淡石の一言				
蒼空	京都	純米 美山錦	700	1170
蒼空の定番酒 香りは抑え目 口当たりの良い飲み口を引き立てる旨味の一杯				
わかむすめ	山口	純米吟醸 煮瀧過生原酒	720	1210
トロピカルな甘い香りと わかむすめ得意のジューシーさが溢れているうすにごり酒				
亀齢	広島	辛口純米 八拾	530	880
香りも良く 酸味も良く 飲みごたえのある 三拍子揃った辛口純米				
上喜元	山形	超辛口 純米吟醸	590	970
これぞ超辛口 普通の辛さでは物足りない方へ				
寒菊	千葉	純米吟醸 青海	590	970
蜜たっぶりのリンゴのようなみずみずしい果実感と 爽快なキレが夏にぴったりの1本				
早瀬浦	福井	純米	590	970
スツキリとした綺麗な味わい 初心者も玄人もうならす辛口酒				
醸し人九平次	愛知	純米大吟醸 山田錦	880	1470
口に含んだ時の爽やかな香り 優しさと強みわたるような味わい 綺麗な酸味				
十四代	山形	本丸	720	1200
華やかな香りまことにしっかりとした濃厚な旨味 十四代のスタンダード酒				
日輪田	宮城	生もと純米 雄町	630	1040
柔らかくスツキリとした上品な柑橘系の香 口中をさっぱりとさせてくれるキレの良い酸				
喜久酔	静岡	純米吟醸 松下米50	1730	2940
少量生産の松下米を使用 穏やかな香り 柔らかな口当たり 米の旨み キレの良いのど越し				
黒龍	福井	しづく 純米大吟醸	2170	3680
山田錦を丁寧に低温発酵させた大吟醸酒 洗練された爽やかな味わい				

燗酒のおすすめ(別紙にて)ございます 消費税込の価格で表示しています

生ビール (麒麟ハートランド) 690  
瓶ビール (麒麟ハートランド) 780

グラスシャンパン (3ページ目を御覧ください)  
グラスワイン (赤/白) (3ページ目を御覧ください)  
スタッフにお尋ねください

日本酒 (おすすめ料理の裏側を御覧ください)  
燗酒ございます (別紙にて スタッフにお尋ねください)

ウイスキー各種 (5ページ目を御覧ください)  
ハイボール (グレンリベット12年使用) 850

レモンハイ 660  
ウーロンハイ 660  
グレープフルーツハイ 660  
シークァーサートニック 770  
大信州梅酒 (ソーダ割750円) 700

おすすめカクテルNo1 (赤ワイン・ジンジャーエール・ライム) 710  
おすすめカクテルNo2 (白ワイン・ジンジャーエール・レモン) 710  
ジントニック (京都のクラフトジン 季の美使用) 780  
レッドアイ 710  
カシス (ソーダ・オレンジ・ウーロン) 710  
ライチソーダ 710  
モスコミュール 710

ウーロン茶 (温/冷) 490  
オレンジジュース 490  
グレープフルーツジュース 490  
ジンジャーエール 490  
サンベレグリノ (ガス入りミネラルウォーター) 550  
ノンアルコールビール (キリンググリーンズフリー) 600

※消費税込の価格で表記しています

※お1人様1ドリンクのご注文でお願いしております

はちまん  
 八幡  
 とみのほうざん  
 富乃宝山  
 富乃宝山 いもこうじぜんりょう 芋麴全量  
 佐藤 黒  
 りょうふうたいない  
 涼風大滝  
 明るい農村  
 つるなしげんじ  
 蔓無涼氏  
 GLOW (グロウ)  
 さつまちや  
 薩摩茶屋

つくし 黒  
 かねはち  
 兼八  
 中々

とりかい  
鳥飼

ざんば  
残波

あさひ ひのりゅう  
朝日 飛乃流

さいか  
雑賀梅酒

【芋焼酎】

鹿児島 660  
 鹿児島 770  
 鹿児島 830  
 鹿児島 800  
 鹿児島 700  
 鹿児島 700  
 鹿児島 700  
 鹿児島 770  
 鹿児島 660

【麦焼酎】

福岡 660  
 大分 770  
 宮崎 660

【米焼酎】

熊本 1100

【泡盛】

沖縄 660

【黒糖焼酎】

鹿児島 720

【梅酒 ※ソーダ割+50円】

和歌山 700

※消費税込の価格で表記しています。

【ハードリカー各種】

■ シングルモルトウイスキー 30ml

タリズカー 10年	900
ラガヴェーリン 16年	1210
ハイランドパーク 12年	950
山崎 N.V.	1200
山崎 12年	1800
白州 N.V.	1200

■ グレーンウイスキー 30ml

知多	990
----	-----

■ バーボン 30ml

ブラントン	1210
-------	------

■ グラッパ 45ml

シボーナ バルベラ	1540
-----------	------

※ソーダ割は+50円です。  
※消費税込の価格で表記しています。

## ワインリスト

### 【白ワイン】

- 重 CALIFORNIA ベント・シャルドネ シャルドネ100%  
**① Bend Chardonnay 2021** ¥3,500  
 完熟した桃やトピカルフルーツの果実味 オーク樽のフレーバーが魅力
- 軽 FRANCE ドメーヌ・サンマルタン・ミュスカデ・エ・メーヌ ムロン・ド・ブルゴーニュ100%  
**② Domaine Saint Martin Muscadet Sevre & Maine 2021** ¥4,800  
 ビュアなミネラル感があり酸度も十分。魚介との相性も抜群です。
- 軽 JAPAN シャトー・ジュン×麦 プロスペリテ 甲州100%  
**③ Chateau Jun×Mugi PROSPERITE 2022** ¥5,500  
 山梨のシャトー・ジュンとノ貫の運営会社である「麦」とのコラボワイン 上質な酸とミネラルが和食によく合う
- 軽 FRANCE コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ・ブラン・ロドン グルナッシュ・ブラン70% クレレット20% 他  
**④ Cotes Du Rhone Villages Blanc Laudun 2022** ¥5,610  
 淡く緑がかかったゴールド 白い果実や白い花 ミネラルの香り アタックはまろやかでフルーティ きれいなミネラル
- 軽 FRANCE シャトー・ピエライユ ソーヴィニオン・ブラン 70% ソーヴィニオン・グリ 30%  
**⑤ Chateau Pierrail 2022** ¥5,900  
 トピカル・フルーツやフレッシュハーブの香り 心地よい飲み口はボルドー白のお手本のような1本
- 軽 FRANCE シャブリ・ラ・ピエレ・ラ・シャブリジエンヌ シャルドネ100%  
**⑥ Chablis La Pierrelee La Chablisienne 2021** ¥7,100  
 エレガントなリンゴや洋ナシのアロマが香り立ち、口中で見事な質感を感じることができるシャブリ
- 軽 FRANCE ブイ・フイッセ・テロワール・ラール・ファミュー・コルディエ シャルドネ100%  
**⑦ Pouilly Fuisse Terroirs Rares Famille Cordier 2022** ¥14,000  
 優れたテロワールを持つ畑から生み出される 複雑味のあるバランスの取れた味わいを表現したコルディエの自信作
- 重 FRANCE ムルソー・ニコラ・ポテル シャルドネ100%  
**⑧ Meursault Nicoras Potel 2016** ¥23,800  
 ムルソー特有のヘーゼルナッツの香り 豊かな果実味と柔らかな酸とミネラルが感じられ、余韻は長い

### 【赤ワイン】

- 重 CALIFORNIA ベント・カベルネ・ソーヴィニオン カベルネ・ソーヴィニオン100%  
**① Bend Cabernet Sauvignon 2022** ¥3,500  
 熟れたチェリーやベリー類の豊かな果実味 柔らかなタンニンにオーク樽のフレーバーがふくよかさを添えている
- 中重 FRANCE シャトー・レ・ダム・ド・ラルナルディエール メルロー90% カベルネ・ソーヴィニオン10%  
**② Chateau Les Dames De La Renadiere 2012** ¥4,980  
 深みのあるガーネット色 バラやレーズンやコーヒー豆のような様々な香りが入り 熟成した複雑な風味が楽しめる
- 中重 FRANCE キュヴェ・デ・ガレ シラー・グルナッシュ・カリニャン  
**③ Cuvée des Galets 2022** ¥5,390  
 適度な果実味とタンニンがあるローズの赤 ブラックチェリーやシナモンや天草のニュアンス
- 軽 FRANCE ブルゴーニュ・ピノ・ノワール・ル・ブルジョン ピノ・ノワール100%  
**④ Bourgogne Pino Noir Le Bourgeon 2021** ¥5,670  
 ジューシーな赤いベリーを思わせる心地よい香り 親しみやすい柔らかさと旨味を感じる味わい
- 重 FRANCE シャトー・ピネレ・カオール マルベック100%  
**⑤ Chateau Pineraiie Chaors 2020** ¥5,670  
 黒ワインと呼ばれるしつかりとした赤 バランスの良さや伸びやかな旨味が秀逸
- 中重 FRANCE シャトー・プビーユ メルロー 100%  
**⑥ Chateau Poupille 2018** ¥6,890  
 カスティヨンのシンデレラ・ワイン プビーユのセカンド フレッシュ&フルーティな果実味で 早くから楽しめる1本
- 中重 FRANCE シャトー・アンベリア メルロー80% カベルネ・フラン20%  
**⑦ Chateau Ampelia 2016** ¥6,890  
 フレッシュでミネラルの個性が感じられ 若いうちからでも楽しみ また熟成させることも出来るスタイル



【赤ワイン】

- 軽 FRANCE アルザス・ピノワール・アルモニ ピノ・ワール100%  
**⑧ Alsace Pinot Noir Harmonie Charles Frey 2022** ¥7,200  
 木苺などの小さな果実の香り 可憐なハーブ香も感じられ適度な酸味と優しいタンニンのバランスが取れた味わい
- 中重 FRANCE シャトー・スオウ・カディヤック メルロー70% カベルネ・ソーヴィニヨン 20% カベルネ・フラン10%  
**⑨ Chateau Suau Cadillac 2015** ¥8,500  
 ベリー系果実あふれるクリアな香り 細やかなタンニンが支える味わいはバランスが良く凝縮感も備えている
- 軽 FRANCE ドメヌ・カンタン・ジャン・サントネイ ピノ・ワール100%  
**⑩ Domaine Quentin Jeannot Santenay 2020** ¥9,600  
 しなやかな果実 クリアな酸 細やかなタンニンを備えた味わい 余韻にかけてじわりと広がる旨みが心地よい
- 軽 FRANCE コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ・アントワンヌ・リエナルト ピノ・ワール100%  
**⑪ Cote De Nuits-Villages Antoine Lienhaedt 2014** ¥12,600  
 苺やフランボワーズのような凝縮した果実味 樽のニュアンスもうまく溶け込んだバランスの取れたワイン
- 重 FRANCE レ・プラント・ド・デュルフォール・ヴィヴァン カベルネ・ソーヴィニヨン88% メルロー10% カベルネ・フラン2%  
**⑫ Les Plantes De Durfort-Vivens 2019** ¥12,400  
 4ドック2級のデュルフォール・ヴィヴァンが造るワイン スパイシーで魅惑溢れる香り ミネラル感も感じられる
- 軽 FRANCE ヴォルネイ・ニコラ・ポテル ピノ・ワール100%  
**⑬ Volnay Nicolas Potel 2013** ¥16,000  
 ベリー系やスミレの素晴らしい芳香を放つ しなやかなタンニンとエレガントな果実味
- 重 FRANCE シャトー・ヌフ・デュ・バブ クロ・デュ・モン・オリヴェ シラー・グルナツシュ・サンソー他  
**⑭ Chateauneuf-du-Pape Clos du Mont Olivet 2014** ¥16,000  
 10種類以上のブドウ品種から作られる南ローヌのワイン 複雑な果実味と香りを楽しめるフルボディのワイン
- 中重 FRANCE ジュヴレ・シャンベルタン・ドメヌ・コワイヨ ピノ・ワール100%  
**⑮ Gevrey Chambertin Domaine Coillot 2017** ¥16,300  
 完熟ブドウから作られる凝縮感のあるピノワール 力強さの中に複雑な余韻が感じられる
- 中重 FRANCE ニュイ・サン・ジョルジュ・ブルミエ・クリュ・クロ・デ・プレト ピノ・ワール100%  
**⑯ Nuits-Saint-Georges 1ER CRU CLOS DES POULETTES 2007** ¥16,500  
 赤系の果実香による複雑な香りが口中に広がり ミネラルと綺麗な酸味が濃厚な果実味をバランスよく整える
- 中重 FRANCE シャンボール・ミュジニー・ロブロー・マルシャン ピノワール100%  
**⑰ Chambolle-Musigny Roblot Marchand 2018** ¥23,000  
 シャンボールミュジニー特有の落ち着いた上品な香り味わい フランボワーズとスパイスを織り交ぜたような複雑味
- 重 FRANCE シャトー・ランシュ・ムーサ カベルネ73% メルロー27%  
**⑱ Chateau Lynch Moussas 2009** ¥24,800  
 ボイヤック格付け5級シャトー しっかりとした骨格のある引き締まった味わい 熟成感と複雑性のある香りと味わい

【シャンパーニュ】

- 辛 FRANCE アンドレ・クロエ・グランド・レゼルヴ・ブリュット ピノワール100%  
**Andre Clouet Grande Reserve Brut** ハーフボトル ¥6,600  
 果実味 甘味 酸味 ミネラル 泡の持続性等の色々な要素がバランスよく食前から食中まで幅広く利用できる1本
- 辛 FRANCE ミシェル・チュルジー・ブラン・ド・ブラン・グラン・クリュ シャルドネ100%  
**Michel Turgy Blancs de Blancs Grand Cru** ¥13,000  
 繊細できめ細やかな泡立ち ブラン・ド・ブランならではのクリーンで滑刺とした爽やかな味わい

スパークリングワインのボトルもございます。  
 消費税込の価格で表示しています。