

DRINK MENU

Beer

MASTER'S DREAM/Draught Beer ザ・プレミアムモルツマスタースドリーム / 生ビール	1,300
Duchesse de Bourgogne ドゥシャス ドブルゴーニュ (レッドビール)	1,600
ISEKADO HIME WHITE 伊勢角 ヒメホワイト (ベルジャンホワイト)	1,600
St.Bernardus 10%Alc ABT セントベルナルデウスアブト 10%Alc (トラピストダブル)	1,800
Lindemans (Fruits Beer) リンデマンス (フルーツビール)	1,600

Wine

Champagne・Sparkling Wine シャンパーニュ・スパークリングワイン	1,600～
Sommelier Select White Wine ソムリエ セレクト 白ワイン	1,600～
Sommelier Select Red Wine ソムリエ セレクト 赤ワイン	1,800～
Sommelier Select Wine&Sake pairing ペアリング 月替わりのコースに合わせて ワインや日本酒を当店のソムリエがご用意いたします。(5種類)	7,000～

Whisky

ロック/ストレート/ハイボール

HIBIKI blender's choice 響 ブレンダーズチョイス	2,400
HAKUSHU 白州	1,600
Blanton Black ブラントンプラック	1,600
Booker's ブッカーズ (2018 年蒸留)	1,800
Water Ford Peated (Irish) ウォーターフォードピーテッド (アイリッシュ)	1,500
The Macallan 12yo マッカラン 12 年	2,000
Lagavulin 16yo ラガヴェリン 16 年	2,000

Sake

Sake 日本酒	1,500～
-------------	--------

After dinner drink

食後酒

MATAYARONE マタヤローネ (栃木県足利) 乾燥させたブドウを使ったデザートワイン	2,000
GOTOGIN ゴトジン (長崎県五島) 五島の原料にこだわったクラフトジン	1,800
BOSO Rum BOSO ラム (千葉県房総) 千葉県産のサトウキビから作られた国産アグリコールラム	1,800
Grappa 陽炎グラッパ (静岡県伊豆) 伊豆ワイナリーのグラッパ	1,800

Softdrink

Non-Alcohol Pairing ノンアルコールペアリング ノンアルコールのワイン、カクテル、冷茶などを 月替わりのコース料理に合わせてご用意いたします。(4種類)	3,800～
Nonalcohol Sparkling Wine ノンアルコール スパークリングワイン	1,300
Nonalcohol Beer ノンアルコールビール	1,100
Nonalcohol Cocktail ノンアルコールカクテル (YOILABO)	1,500
La France Juice ラ フランスジュース	1,300
Peach Juice 白桃ジュース	1,300
Yuzu Ginger Ale 柚子ジンジャーエール	1,300
Grape Juice ブドウジュース	1,300
AMAZAKE 甘酒 米と麹のみで発酵させた酒粕不使用のノンアルコールドリンクです。	1,500
Green Tea 煎茶 (温 / 冷)	1,200
Roasted Green Tea 焙じ茶 (温 / 冷)	1,200
Oolong Tea 烏龍茶	1,200

Mineral water

Sanpellegrino サンペレグリーノ 500ml	1,100
AcquaPanna アクアパナナ 500ml	1,100

※上記税込価格にサービス料として 10%を頂戴いたします。

洋食グリル

白金然荘