

# Drink menu

ドリンクメニュー

## Wine menu ワイン

## Beer ビール

### Nagano wine 長野県産ワイン

Sparkling wine	スパークリングワイン	Glass	BTL
たかやしろファーム&ワイナリー	ナガノパープルスパークリング	¥1,700	¥9,000

Takayashiro Farm&Winery Nagano Purple Sparkling

濃厚な甘さと深いコクは赤ぶどうならでは。あえてドライではなく中口に仕上げました。香りは穏やかなので、お食事の邪魔になりません。今季限りの醸造で幻になるかもしれません。

楠ワイナリー	ナイアガラスパークリング	¥1,350	¥6,500
--------	--------------	--------	--------

Kusunoki Winery Niagara Sparkling

マスカットを思わせる葡萄の香りと甘味を、さわやかな炭酸がキュッと引き締めたスパークリングワイン。フルーティな口あたりとフレッシュな爽快感が味わえる。

たかやしろファーム&ワイナリー	シードル	¥1,050	¥4,650
-----------------	------	--------	--------

Takayashiro Farm&Winery cidore

信州産の甘くて美味しいりんごを「瓶内二次発酵」させ、甘口の微発泡性ワインに仕上げました。

マンズワイン	龍眼スパークリング		¥5,200
--------	-----------	--	--------

RYUGAN Spakling MANN'S WINES

長野県産の龍眼種から造った、すっきりしたやや辛口のスパークリングワイン

### White wine 白ワイン

アルプスワイン	ミュゼ・ドゥ・ヴァン善光寺龍眼	¥1,000	¥4,500
---------	-----------------	--------	--------

ALPS WINE Musee du Vin ZENKOUJI RYUGAN

爽やかな酸味とバランスのとれたライチの様な香味が特徴のやや辛口白ワインです。

たかやしろファーム	リースリング		¥6,500
-----------	--------	--	--------

Takayashiro Farm&Winery Riesling

リースリングらしい華やかな香りとお力強い雰囲気と折れ重なる。自社圃場の葡萄を使用。やや甘口

たかやしろファーム&ワイナリー	ソーヴィニオン ブラン	TAKEROKU	¥1,500	¥7,500
-----------------	-------------	----------	--------	--------

Takayashiro Farm&Winery Sauvignon Blanc Cuvee TAKEROKU

ソーヴィニオン・ブラン特有のハーブや青草、柑橘系果実の香りが特徴的。辛口のワインです。

小布施ワイナリー	オーディネール ソーヴィニオン・ブラン		¥8,000
----------	---------------------	--	--------

Obuse Winery Sogga Père et Fils Ordinaire Sauvignon Blanc '17

レモン・白桃・はちみつや、ほんのりバナナ・アップルの香りに爽やかな「ほろ苦アフター」

小布施ワイナリー	ソガ・レゼルヴ・プリヴェ シャルドネ		¥13,000
----------	--------------------	--	---------

Obuse Winery Sogga Père et Fils Réserve Privée Chardonnay '17

新樽発酵100%角藤農園の特別区画のシャルドネを使用した特別なワイン 辛口

### Red wine 赤ワイン

アルプスワイン	ミュゼ・ドゥ・ヴァン松本平ブラッククイーン	¥1,000	¥4,500
---------	-----------------------	--------	--------

ALPS WINE Musee du Vin MATUMOTODAIRA Blackqueen

信州松本平産ブラッククイーンをフレンチオーク樽で熟成。濃紫色の深い色合い、凝縮された果実味、適度な渋みの特徴

サンサンワイナリー	サンサンエステート 柿沢メルロー W		¥6,500
-----------	--------------------	--	--------

SAN SAN Winery SAN SAN estate KAKIZAWA Merlot

渋みのしっかりとした味わいで色調が濃く、ほのかな樽香が溶け込んだ優しい味わいです

たかやしろファーム&ワイナリー	カベルネソーヴィニオン HIRAOKA	¥1,500	¥7,500
-----------------	---------------------	--------	--------

Takayashiro Farm&Winery Cabernet Sauvignon HIRAOKA

ほんのり樽の香りと熟した果実の香り。 やわらかいタンニンとスパイシーな飲み口。

小布施ワイナリー	オーディネール メルロー&カベルネ		¥8,000
----------	-------------------	--	--------

Obuse Winery Ordinaire Merlot & Cabernet Sauvignon

日本国内の元祖自然派ワイナリー。長年の有機栽培によって作られたワインは多くのファンを生んでいる。

柔らかいタンニン、カシスや干しブドウを連想させる果実味。

小布施ワイナリー	ソガペールエフィス キャトルサンク メルロ		¥9,500
----------	-----------------------	--	--------

Obuse Winery Sogga Père et Fils Lieu Dit Quatreceinq Merlot

ミディアムボディ 透明感のある果実香、軽やかな味わいと優しいタンニンのワインに仕上がっています。

小布施ワイナリー	ドメイヌソガ サンシミ '16 メルロ ムラサキ第一北農場		¥13,000
----------	-------------------------------	--	---------

Obuse Winery Dom. Sogga Vin Sans Chimie Merlot '16

トロツとした濃さがあるけど、色合いは鮮やかなルビー色。かすかに微発泡感と酸味。少し重めのミディアムボディ

Sparkling wine	スパークリングワイン	Glass	BTL
ジュルジュ1870 DOCG	オルト・レポ・ハヴェーゼ・メド・クラシコ		¥8,250

GIORGII 1870 ortho-repo pavese metodo classco <<Italia>>

カミネーロ・ブリュット・スパークリング		¥1,000	¥4,100
---------------------	--	--------	--------

CAMINERO Brut Sparkling <<Chile>>

### White wine 白ワイン

マルセル・マルタン	ブイ・フュメ ラ・ロシュテー		¥9,000
-----------	----------------	--	--------

Marcel Martin Pouilly Fumé La Rochetais <<France>>

ブルゴーニュ シャルドネ	ベルナルル ロワゾー キュヴェ エム	¥1,450	¥6,600
--------------	--------------------	--------	--------

Bourgogne Chardonnay Cuvee M <<France>>

シャトーアレグレ	ウンブリアACボルドー	¥1,000	¥4,500
----------	-------------	--------	--------

Chateau Allegret AC entre <<France>>

### Red wine 赤ワイン

シャトー・グレイサック	AC メドック:クリュ・ブルジョワ		¥9,350
-------------	-------------------	--	--------

Chateau Greysac AC Medoc 2008 Cru Bourgeois <<France>>

ブルゴーニュ ピノ ノワール	ベルナルル ロワゾー キュヴェ ジー	¥1,450	¥6,600
----------------	--------------------	--------	--------

Bourgogne Pinot Noir Cuvee G <<France>>

シャトーアレグレ	ACボルドー	¥1,000	¥4,500
----------	--------	--------	--------

Chateau Allegret AC entre <<France>>

アサヒ熟撰 <樽生>		¥950
------------	--	------

Asahi Jukusen <<Draft>>

サッポロ エビスビール 小瓶		¥950
----------------	--	------

Sapporo EBISU Beer Small bottle

浅間名水 クリア 小瓶		¥1,050
-------------	--	--------

Asama meisui <<Clear>> Small bottle

浅間名水 ダーク 小瓶		¥1,050
-------------	--	--------

Asama meisui <<Dark>> Small bottle

アサヒ ドライゼロ		¥750
-----------	--	------

Non-alcoholic Beer Asahi Small bottle

## Soft drink ソフトドリンク

信州ジュース <リンゴ/桃/ぶどう>		¥850
--------------------	--	------

Shishu juice <<Apple/Peach/Grape>>

コカ・コーラ		¥650
--------	--	------

Coca cola

ジンジャーエール <辛口/甘口>		¥650
------------------	--	------

Ginger Ale <<Dry/Sweet>>

アイスウーロン		¥500
---------	--	------

Iced oolong tea

ペリエ 330ml (スパークリング)		¥850
---------------------	--	------

Perrier (330ml)

サンタニオール 500ml (スパークリング)		¥950
-------------------------	--	------

Sant Aniol 500ml

アクアパンナ 250ml (ミネラルウォーター)		¥700
--------------------------	--	------

ACQUA PANNA (250ml)

## Non-alcoholic cocktails ノンアルコールカクテル

信州ジュースのノンアルコールカクテル <リンゴ/桃/ぶどう>		¥950
--------------------------------	--	------

Shishu juice Non-alcoholic cocktails <<Apple/Peach/Grape>>

## Sake 日本酒

水尾 辛口 <飯山市>		¥1,050
-------------	--	--------

MIZUO dry

黒澤 純米酒 <佐久穂町>		¥1,050
---------------	--	--------

KUROSAWA Junmai

豊賀 純米酒 <小布施>		¥1,050
--------------	--	--------

TOYOKA Junmai

## Liqueur リキュール

諏訪 宮坂醸造 真澄 梅酒<ロック/ソーダ割>		¥950
-------------------------	--	------

Plum wine from Nagano Prefecture <<on the rocks/ and soda>>

群馬県産梅を自家製の米焼酎に漬け込みました

諏訪 宮坂醸造 真澄 ゆず酒<ロック/ソーダ割>		¥950
--------------------------	--	------

Yuzu wine from Japan Prefecture <<on the rocks/ and soda>>

国産ゆず果汁と自家製の米焼酎をミックス

## カラフェワイン【ハーフサイズ】

Carafe Wine【half size】

White wine 白ワイン		
-----------------	--	--

たかやしろファーム	リースリング		¥3,500
-----------	--------	--	--------

Takayashiro Farm&Winery Riesling

シャトーアレグレ	ウンブリアACボルドー		¥2,500
----------	-------------	--	--------

Chateau Allegret AC entre <<France>>

Red wine 赤ワイン		
---------------	--	--

サンサンワイナリー	サンサンエステート 柿沢メルロー W		¥3,500
-----------	--------------------	--	--------

SAN SAN Winery SAN SAN estate KAKIZAWA Merlot

シャトーアレグレ	ACボルドー		¥2,500
----------	--------	--	--------

Chateau Allegret AC entre <<France>>

※他にワインやバーメニューも御座いますのでスタッフにお尋ね下さい。

※消費税は含まれております。 ※All prices include consumption tax

※ディナー利用時、上記料金に別途サービス料10%を加算させていただきます

※Sevice free 10% will be added to the above rates when using dinner

※お会計はお席にてお願いいたします。 ※Please pay your server at the table.