燗酒

櫻正宗 朱稀

創業者が愛した酒
当店のテイクアウト商品
「すき焼きたれ（櫻正宗 朱稀）」に使用しているお酒です

徳利　六〇〇円 *（六六〇）

冷酒

四号瓶・小瓶を取り揃えております
別紙の 冷酒メニュー をご覧ください

生ビール

一度 口にすると、その美味しさの虜になること間違いなし
ビールの美味しさが格段に変わる口当たりをお楽しみいただける
ワイングラスの名門リーデルのビールグラスを使用
鮮度にこだわり、常に新鮮な状態でご提供
飲み終わり後にエンジェルリングができる当店自慢の生ビールです

アサヒ熟成プレミアム（白）

黒生

ハーフ＆ハーフ　（500ml）　八〇〇円 *（八八〇）

ビール

瓶ビール　中瓶　七〇〇円 *（七七〇）

ノンアルコールビール（サントリー）　五〇〇円 *（五五〇）

ワイン

ノンアルコールワインも取り揃えております
別紙の ワインメニュー をご覧ください

*（）の税込み料金に別途サービス料（一〇％）を加算させていただきます

桐生 よしのや

麦焼酎

吉四六

長期貯蔵熟成した最高級の麦焼酎
まろやかな舌触りとすっきりとした味わいが特徴です

陶器瓶　五五〇〇円 *(六〇五〇)
グラス　八五〇円 *(九三五)
プレミアム炭酸割り　一一〇〇円 *(一二一〇)

天の刻印

柔らかな口当たり
ほのかな麦の甘く香ばしい香りと爽やかな味わいが特徴です

三五〇〇円 *(三八五〇)
グラス　六〇〇円 *(六六〇)
プレミアム炭酸割り　八五〇円 *(九三五)

芋焼酎

富乃宝山

柑橘系の爽やかな香りとキレの良い口当たりが特徴です
ロック か 水割り での飲み方をおすすめしています

五五〇〇円 *(六〇五〇)
グラス　八五〇円 *(九三五)

吉兆宝山

しっかりとしたコク、芳醇な味わいが特徴です
お湯で割ることで、柔らかさ・甘みがより引き立つため
お湯割り での飲み方をおすすめしています

五五〇〇円 *(六〇五〇)
グラス　八五〇円 *(九三五)

お供に

紀州の南高梅（自家製・保存料不使用）　二〇〇円 *(二二〇)

*()の税込み料金に別途サービス料(一〇%)を加算させていただきます

桐生 よしのや

ウィスキー

山崎・響（ロック・水割り・お湯割り）　シングル　一〇〇〇円 *（一一〇〇）
　ダブル　二〇〇〇円 *（二二〇〇）
※響 ブレンダーチョイス 追加料金 プラス 五〇〇円 *（五五〇）

山崎・響 ハイボール（プレミアム炭酸割り）　シングル　一四五〇円 *（一五九五）
　ダブル　二四五〇円 *（二六九五）

サントリー角瓶（ミズナラスティック入り）（700ml）　六〇〇〇円 *（六六〇〇）

（ロック・水割り・お湯割り）　シングル　七〇〇円 *（七七〇）
　ダブル　一四〇〇円 *（一五四〇）

角ハイボール（プレミアム炭酸割り、レモン）　九五〇円 *（一〇四五）

お供に

レモン（一個）　四〇〇円 *（四四〇）

クラフトジン

季の美（ロック・水割り・お湯割り）　シングル　九〇〇円 *（九九〇）
　ダブル　一七〇〇円 *（一八七〇）

梅酒（長期熟成古酒）

ロック　九〇〇円 *（九九〇）
プレミアム炭酸割り　一二〇〇円 *（一三二〇）

大勢での際に

山崎プレミアム炭酸水　四五〇円 *（四九五）
富士の水　七〇〇円 *（七七〇）
かち割り氷　六〇〇円 *（六六〇）

*〇の税込み料金に別途サービス料（一〇%）を加算させていただきます

桐生 よしのや

ソフトドリンク

烏龍茶（冷）		四五〇円 *(四九五)
黄金桂烏龍茶（温）		四五〇円 *(四九五)
抹茶風カテキン茶（温・冷）		六五〇円 *(七一五)
果汁 一〇〇% オレンジジュース		七〇〇円 *(七七〇)
コーラ		四五〇円 *(四九五)
ジンジャーエール		四五〇円 *(四九五)
山崎プレミアム炭酸水		四五〇円 *(四九五)
富士の水	グラス	二〇〇円 *(二二〇)
ミネラル水	グラス	二〇〇円 *(二二〇)

漢方茶

別紙の 漢方茶メニュー をご覧ください

*()の税込み料金に別途サービス料(一〇%)を加算させていただきます

桐生 よしのや