

# DRINK MENU

---

THE  
PENTHOUSE  
with weekend terrace

## Beer

Premium Malts <Kaoru Ale> / Draft beer ザ・プレミアム・モルツ <香るエール> / 生ビール	1,000
Asahi Super Dry アサヒスーパードライ	1,000
Carlsberg カールスバーグ	1,000
Guinness ギネス	1,100
Goose Island IPA グースアイランド IPA	1,100
Hoegaarden ヒューガルデンホワイト	1,100
Suntory All-Free (non-alcoholic) サントリーオールフリー (ノンアルコール)	1,000

## Sake / Other

Kasen Tokyo Wajou (Sake) 嘉泉 東京和醸 日本酒	1,100
Tokyo Bay brewing "Tokyo umeshu" 東京湾醸造 東京梅酒	1,100
Barley shochu 100nen no kodoku 麦焼酎 百年の孤独	1,600
Potato shochu Isami 芋焼酎 伊佐美	1,000

## Sherry

Tio Pepe Fino ティオペペ フィノ	1,200
El Candado Pedro Ximenez エルカダド ペドロヒメネス	1,300

## Grappa

Grappa di Moscato Rosa グラッパディモスカートローザ	1,200
Grappa di Luce グラッパディルーチェ	1,800

## Limoncello

Limoncello リモンチェッロ	1,100
-----------------------	-------

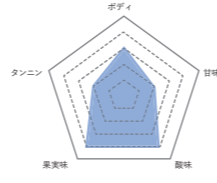
## Glass Wine / Champagne



Charles de Cazanove 1,800  
シャルル・ド・カザノーブ / シャンパーニュ

オーソドックスな醸造方法と味わいが特徴。麦わら色で泡立ちが細やか。ブリオッシュやココア、ヴァニラ、シトラスのアロマが広がりフレッシュさと、トーストやオークの香りが広がる余韻も。

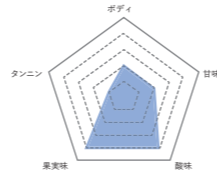
ペアリング：カルパッチョなど魚介の前菜、シャルキュトリ、サラダ



Larus Spumante Brut / Trebbiano / Italy 1,200  
ラルス・スプマンテ・ブリュット / イタリア

ラテン語でカモメを意味する「ラルス」の名が表す様に爽やかな味わい。レモンピールの様やグレープフルーツの柑橘間、辛口スパークリング。

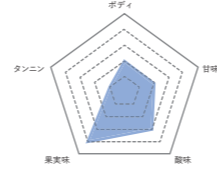
ペアリング：カルパッチョなど魚介の前菜、グリルした魚、サラダ



Famille Hugel Gentil / Gewurztraminer . Pinot grigio / France 1,500  
ヒューゲルジョンティ / ゲベルツトラミネールピノ・グリ

アルザスの伝統を復活させたワイン。洋梨やジャスミンを感じさせるフレーバーにスパイシーな香りがアクセント。爽やかでみずみずしい中にミネラルの風味が混ざり合うすっきりとしたワイン。

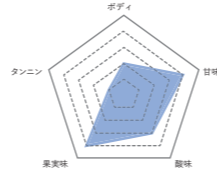
ペアリング：魚介類、白身肉



Charles Smith Kung-Fu Girl / Riesling / US 1,500  
チャールズミス "カンフーガール" / リースリング

一目見たら忘れないエチケット。白桃の香りと透明感のある口当たり、調和した酸味と甘みは梅酒のような味わい。白い花やその蜜のような長い余韻が楽しめるワイン。

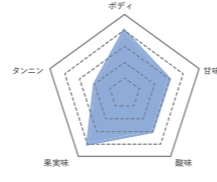
ペアリング：シーフード、スパイスを使った料理



Terrazas / Chardonnay / Argentina 1,500  
テラザス / シャルドネ

熟した桃やパイナップルの香り、心地よい酸味とミネラル感が特徴です。樽発酵によるバニラやキャラメルの香りが豊かで、複雑味を加えています。フルボディでまろやかなボディ感があり、余韻が長く楽しめます。

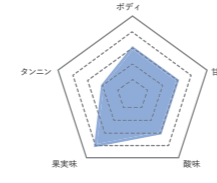
ペアリング：クリーム系の料理、チーズ、豚肉、鶏肉



Chateau La Coste Risa Rose / France 1,700  
シャトー ラ コステ リザ・ロゼ

淡く美しい桃色が素敵なロゼワイン。柑橘類や、トロピカルフルーツを感じる複雑な香りと、まろやかなボディ感特徴。すっきりと飲みやすい味わいで、幅広い料理と相性がいいワイン。

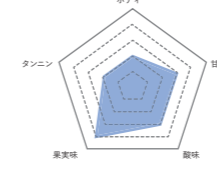
ペアリング：野菜料理、チーズ、白身肉、カルパッチョ、ハム



Jean-Claude Mas / Pinot noir 1,500  
ジャンクロードマス / ピノ・ノワール

南仏ラングドック地方産のピノ・ノワール100%のワイン。さくらんぼ、イチゴの凝縮した香りが特徴で、豊かな果実味と樽のニュアンスが感じられます。後味にビターな味わいが残る飲み心地の良いワインです。

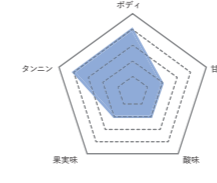
ペアリング：鴨、豚肉、グリルした野菜、キノコ、赤身の魚



Terrazas / Cabernet Sauvignon / Argentina 1,500  
テラザス / カベルネソーヴィニヨン

バニラやカカオの魅力的でスパイシーなアロマと濃厚なブラムの果実味が特徴。豊かなタンニンがきれいな骨格を形成し、アロマティックで贅沢な赤ワインです。

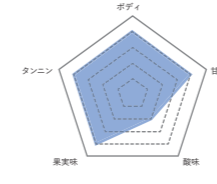
ペアリング：牛肉、スパイス系の料理、フォアグラ、濃厚なチーズ



Melisseo Ciro / Gaglioppo / Italy 1,500  
メリッセオ・チーロ / ガリオッポ

イタリアの固有品種・ガリオッポ100%で作られるヴィオデナミ認証ワイン。舌を包みこむような濃厚でとろみのある甘みと飲み心地を爽やかにしめる酸が印象的なワインです。

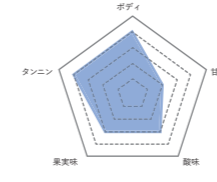
ペアリング：牛肉、濃厚なチーズ、ラザニア



Matthieu Barret Petit Ours / Syrah / France 1,700  
マチュバレー プティウルス / シラー

パワフルなシラー。かわいいクマのエチケットが特徴です。スパイス感とブラックベリー、カシスの香り、凝縮した果実味と長い余韻が絶妙なバランスを生み出しています。エチケットの小熊は生産者の分身。

ペアリング：赤身の肉、グリルした野菜、スパイス系の料理



## Whiskey

Chivas Regal 12y, Japanese oak finish シーバス リーガル 12年 ミズナラ	1,300
Chita 知多	1,600
Maker's Mark メーカーズマーク	1,100

## Soft drink

Ginger Ale (Sweet/Dry) ジンジャーエール 甘口 / 辛口	900
Cranberry juice クランベリージュース	900
Fully ripe Peach Juice 完熟ピーチジュース	900
Fully ripe Apricot Juice 完熟アプリコットジュース	900
Cranberry juice 完熟ぶどうジュース	900
San Pellegrino Sparkling Water 750 ml ヨサンペレグリーノ スパークリングウォーター 750 ml	1,100
Yoga Succo di Albicocca (apricot) ヨーガスッコディアルビコッカ (アプリコット)	750
Acqua Panna 750ml アクアパンナ 750ml	1,100

## Original non-alcoholic cocktail

Quartet カルテット 4種のベリーを使った微炭酸カクテル	1,000
Magic Hour Lemonade マジックアワーレモネード 幻想的な色合いが特徴のレモネード	1,000
Seasonal Non- alcohol Sparkling cocktail 季節のノンアルコールスパークリングカクテル	1,500

I will have 10% as a service charge to the tax-included price mentioned above.  
上記税込価格にサービス料として10%を頂戴いたします。