

# BEER



**名古屋** Yマーケットクラフト生ビール  
Y.MARKET hysteric IPA Aichi (Tap)  
360ml 1,200 260ml 850

一番搾り生ビール  
KIRIN ICHIBAN SHIBORI (Tap)  
360ml 900 260ml 650

**愛知** 犬山ローレイ麦酒 ヴァイツェン  
INUYAMA loreley beer weizen Aichi (Bottle)  
1,200

**三重** 伊勢角屋 ペールエール  
ISE KADOYA pale ale Mie (Bottle)  
1,200

**大阪** 箕面ビール 恋恋 スタウト  
MINOH BEER Koikoi stout Osaka (Bottle)  
1,200

**春日井** バタフライブルワリー (オーボエ)  
Butterfly Brewery yuzu weizen (Bottle)  
1,200

**日本** キリンラガービール  
KIRIN Lager beer (Bottle)  
900

**日本** キリングリーングリーンズフリー (ノンアルコール)  
KIRIN GREEN'S FREE(Non-alcoholic bottle beer)  
900

**ベルギー** ヒューガルデン ホワイトビール  
Hoegaarden white beer (Bottle)  
1,200

## Whisky

イチローズモルト & グレーン ICHIRO'S Malt & grain	1,200	イチローズモルト ミズナラウDDRリザーブ ICHIRO'S Malt MWR	1,500
山崎 YAMAZAKI Non vintage	1,400	白州 HAKUSHU Non vintage	1,400
知多 CHITA	1,100	清州 KIYOSU	1,100
富士山麓 シグニチャーブレンド Fuji-Sanroku Signature blend	1,200	グレンフィディック 12年 Glenfiddich 12y.o	1,100
グレンモーレンジ オリジナル Glenmorangie original	1,300	ラガブーリン 16年 Lagavulin 16y.o	1,500
ボウモア 12年 Bowmore 12y.o	1,200	ジェイムソン Jameson	950
メーカーズマーク レッドトップ Maker's mark red top	950	ジャックダニエル ブラック Jack daniel's black	950

# 日本と世界のクラフトジン Craft Gin

Hendricks / ヘンドリクス **スコットランド** ALC.44% 1,200

バラやキュウリのエッセンスを使用していることが有名で13種のボタニカルを使用。華やかなバラのフローラルが印象的でとても優しく仕上がっています。

No.3 **イングランド** ALC.46% 1,200

No.3とはこのジンを生んだ会社のある本店の住所がセント・ジューズ通りの3番地だったため。オレンジピール・グレープフルーツピールがよりフレッシュな印象を与える力強いジンです。ドライ・ジンの王道を真摯に追及しているジンとして定評があります。

SILENT POOL / サイレントプール **イングランド** ALC.43% 1,300

小麦由来のスピリッツに24種のボタニカルを使用。ハチミツや洋ナシ、ライムなどの他ラベンダーやバラ、エルダーフラワーなどバラ系のボタニカルを数多く使用している「香水のようなジン」と形容されています。

NORDES Atlantic Galician Gin **スペイン** ALC.40% 1,300  
ノルデス アトランティック ガリシアン ジン

ジンの元となるスピリッツは、白ワインで有名な葡萄種である「アルバリーニョ種」から作られるスペインのジン。そこにセージ、月桂樹の葉、レモンバーベナ、ハイビスカスなど11種のボタニカルを使用。華やかで甘い香りのジンとなっております。

Akitasugi gin / 秋田杉ジン **日本 秋田** ALC.46% 1,300

秋田杉の葉と、5種類のボタニカル（ジュンベリー、コリアンダーシード、アンジェリカルート、オレンジピール、レモンピール）を使用した爽やかな風味のクラフトジンです。まるで森林浴をしているような清々しい香りが特長です。

Kinobi / 季の美 **日本 京都** ALC.45% 1,300

ベースとなるスピリッツにはお米を使用。京都・伏見の伏流水を使用。ボタニカルには玉露・赤松・柚子・生姜など11種を使用しており、透き通るような香りが立ち昇ります。

Generous / ジェネラス **フランス** ALC.44% 1,300

「エデンの園にある生命の樹を象徴するような蒸留酒を作りたい」とスタートしたお酒造りがこのジンとなりました。ジャスミンやピンクペッパー、エルダーフラワー等をボタニカルに、苦味・酸味・甘味の理想的なバランスの取れたジンとなっております。

SIPSMITH V.J.O.P / シップスミス V.J.O.P **イングランド ロンドン** ALC.57.7% 1,300

ドライジンの決め手となるジュンベリーを核として、余韻を残すアンジェリカの根、その他シトラス&スパイシーなアロマが複雑に融合し、18世紀から19世紀のロンドンドライジンの味わいを再現しています。57.7%という非常に高いアルコール度数ですが、最後の一滴まで力強く洗練された上品なジンです。ぜひお楽しみ下さい。

REVIVE FROM HOEGAARDEN「ROOT」 **日本 東京** ALC.45% 1,400  
リヴァイブ フロム ヒューガルデン「ルーツ」

コロナ禍の影響で余剰となったビールを再生させたジン。原酒には世界を代表するベルギーホワイトビールブランドである「Hoegaarden(ヒューガルデン)」の「ヒューガルデン・ホワイト」を使用。パレンシアオレンジと八潮の甘く爽やかな柑橘香とコリアンダーシードの爽やかさが組み合わせ、非常に清涼感のあるジンとなっております。

SIEGFRIED / ジークフリート **ドイツ** ALC.41% 1,500

ダイダイを思わせる柑橘系の優しい香りが、タイム・カルダモン、ジュンベリーなどのヒントを伴ったアロマとして立ち上がります。繊細であたたかな菩提樹の花がフィニッシュを迎えます。

Monkey 47 / モンキー 47 **ドイツ** ALC.47% 1,500

クランベリー・エルダーフラワー・ローズヒップなど47種のボタニカルを使用しておりボタニカルの数とアルコールの高さから力強い複雑さとスパイシーな味わいを感じられるジンです。

CRAZY MONDAY / クレイジーマンデー **ベルギー** ALC.47% 1,600

7月のバカンスの直前に行われる「クレイジーマンデー」という朝まで飲み明かすピッテム村のカーニバルをイメージして作られました。アンジェリカの根、ライム、黒胡椒、ブルーベリーなどをボタニカルに使用。濃厚なハーブと柑橘の香りが特徴的です。

Alchemiae INNAKI / アルケミエ犬啼 **日本 岐阜** ALC.45% 1,800

粕取焼酎・ちこり焼酎をベーススピリッツに使用。吟醸香の中に針葉樹林の香りがします。郡上八幡の「辰巳蒸留所」にて一人で蒸留を行う辰巳氏の名作。ラベルに描かれている4枚の鱗は「栽培・醸造・蒸留・調合」を表し、つべんの星座はジュンベリーへのハタの形を元にしてのようです。

PANDA Organic / パンダ オーガニック **ベルギー** ALC.40% 1,800

世界で初めてライチ由来のスピリッツをベースに使用したジンです。ボタニカルにチェリーやローズマリーなど香り豊かな素材を使用しています。ライチの甘美な香りが活きた、華やかでフルーティーな香味が印象的です。

ストレート・ロック・ソーダ・トニックウォーター(フィーバーツリー)、お好みの飲み方で楽しみください。

表示価格には税金、サービス料が含まれております。 All prices are inclusive of tax and service charge.

# Kombucha ～コンブチャ～

Kombucha = 昆布茶、ではありません。

「Kombucha」とは、酢酸菌を用いて紅茶や緑茶、その他様々なお茶、時にはコーヒーなどを用いて発酵させて作った発酵ドリンクです。

地元、名古屋のハンドクラフト Kombucha 専門店「トラゲット」様が丁寧に作っているコンブチャです。

- ・ 煎茶
- ・ ヒノキ
- ・ ルージュ（ハイビスカスとパッションフルーツ）

all 1,200

※ソーダと割ってお楽しみ下さい。



# Shrub ～シュラブ～

シュラブとはフルーツビネガーをベースに、果実(皮) ハーブやスパイスを使用した飲むお酢(ノンアルコール)です。

冷蔵庫の無かった時代の保存のきく飲料として、またアメリカの禁酒法時代にアルコールの代わりに愛されていた歴史の深いドリンクです。オリジナルレシピのシュラブをどうぞお楽しみください。

- ・ アップル 1,000

アップルビネガーとリンゴをベースに、シナモンやアニス、スライスしたショウガを使用した甘めの一品です。

- ・ ブルーベリー 1,000

白ワインビネガーとブルーベリーをベースに、カルダモン、フェンネル、ローズマリー、黒コショウ、ライムの皮を使用したドライな飲み口の一品です。



※ソーダと割ってお楽しみ下さい。

## Champagne

---

---

マム グラン コルドン  
Mumm Grand Cordon

Glass 1,800

## Sparkling wine

---

---

ルシャレル アマルテア ブリュット オーガニック / スペイン  
Loxarel amaltea brut organic

Glass 1,200

## Mead / 蜂蜜酒

---

---

マックスウェル スパイスミード / 南オーストラリア  
Maxwell Spiced mead / South Australia

Glass 1,250

ミード(蜂蜜酒)は、蜂蜜を発酵させて造った人類最古の発酵飲料とされています。  
シナモンとクローブの香りが口いっぱいに広がり蜂蜜と柑橘類の味が元気づけてくれます。

## Rose wine

---

---

シャトー ミニユティー グルナッシュ サンソー シラー / プロヴァンス  
CH Minuty Grenache Cinsault Syrah / Provence

Glass 1,250

オレンジの様な豊かな果実味のハーモニーが感じられ、心地よい酸にドライで飲みやすくスムーズで  
フレッシュさを感じられるプロヴァンスらしいロゼワイン

## White wine

---

---

ドメーヌ デ グラス エステート シャルドネ / チリ リュット・レゾネ  
Domaine de gras estate chardonnay

Glass 950 / Carafe 3,800

オススメワイン  
Recommended wine

Glass 1,250 / Carafe 5,000

## Red wine

---

---

ドメーヌ デ グラス エステート カベルネソーヴィニヨン / チリ リュット・レゾネ  
Domaine de gras estate cabernet sauvignon

Glass 950 / Carafe 3,800

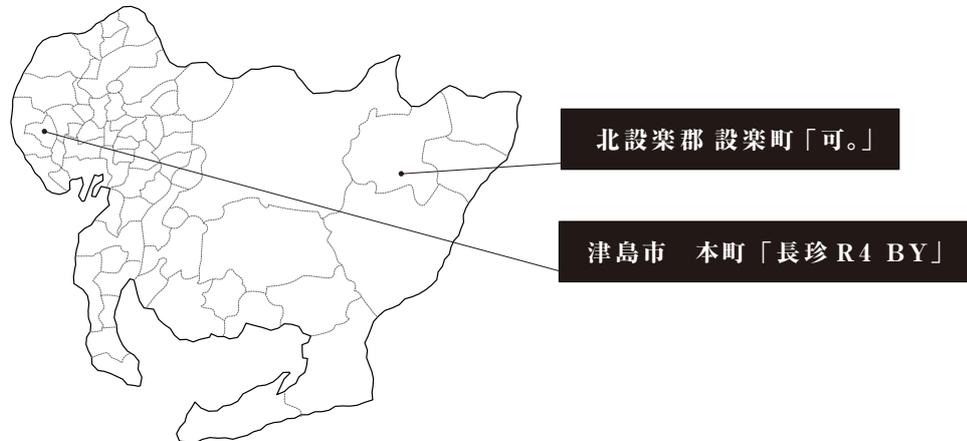
オススメワイン  
Recommended wine

Glass 1,250 / Carafe 5,000

# 愛知県の日本酒を愉しむ Sake

愛知県の酒造りは、西暦700年頃の時代から行われていました。

愛知の地は大和や京都に近く古代から交流が活発だったため、新しい醸造技術が早く伝わり、その後戦国時代になり織田信長の清洲城下に酒造業が現れ、輝かしい愛知の酒造史が始まります。



Sake brewing in Aichi Prefecture began around 700 AD.

Aichi is close to Yamato and Kyoto, and exchanges have been active since ancient times, so new brewing techniques were quickly introduced. After that, during the Warring States period, a sake brewing industry appeared in the castle town of Nobunaga Oda's Kiyosu Castle, and the glorious history of sake brewing in Aichi begins.

## 関谷醸造 蓬莱泉「可。」特別純米酒 愛知県 北設楽郡 / Houraisen 「Beshi」

酸味が少なくあっさりとした口当りと、含み香が特色のすっきり型純米酒です。  
ラベルの文言は江戸時代の漢詩人、菅茶山(かんさざん)の文から。酒銘はラベルの結句「吾輩紳に書すべし」からとりました。



使用米 / Rice	山田錦・夢山水
精米歩合 / Polishing ratio	55%
水 / Water	井戸水 硬度 0.2
度数 / Alc	15~16%

120ml ￥1,200

## 長珍酒造 長珍 純米吟醸 R4 BY 愛知県 津島市 / 「Chouchin」 R4 BY

BYとは酒造年度の略記で、その年の7月1日から、翌年の6月30日までが一酒造年度と決められています。よって、令和4年秋の収穫米で令和5年6月30日に製造されたお酒はR4BYとなります。



使用米 / Rice	兵庫県産山田錦
精米歩合 / Polishing ratio	55%
水 / Water	井戸水 硬度 60
度数 / Alc	17~18%

120ml ￥1,500

## 日本酒 2種飲み比べセット / 2kinds of sake tasting

各60ml ￥1,500

# Non-Alcoholic sparkling wine

---

---

こだわりの果汁で本格的な味わいを実現した、ノンアルコールスパークリングワインです。

セレブレ 900  
Celeble

## Mocktail

---

---

恋のため息 / Sigh of love 950  
京柚 syrup ・ ginger beer ・ tonic water

京都蒸留所にてジンを作る際、使用しない柚子ワタを特殊な方法でペーストにしたサステナブルなシロップ「京柚」をジンジャーピア（ソフトドリンク）と合わせました。

知多コーラ×牛乳の冷たいチャイ「つめチャイ」 / Chita cola×Cold milk "Tsume-Chai" 950  
Chita cola ・ milk ・ frozen pine apple ・ frozen blue berry

知多半島の柑橘香る無添加クラフトコーラ「知多コーラ」をミルクと割った冷たいモクテルです。  
想像より飲みやすくチャイのような優しい味わいです。（ハチミツを使用していますので、乳児のお子様には飲ませないで下さい）

ノンアルコールジントニック / Non-alcoholic Gin&tonic 1,000

無農薬のバラとスパイス、ハヶ岳山麓の源流の湧き水を原料に造られた日本初のノンアルコールジン「NEMA 0.00%」を使ったノンアルコールジントニックです。

フィーバーツリー プレミアムジンジャービア / Fever-Tree Premium Ginger Beer 850

西アフリカのフレッシュグリーンジンジャー・ナイジェリアのアーシージンジャー・インドのショコラティジンジャーの根を用い、24時間以上、煮出すことで燃えるような味わいを表現。個性豊かな香りと、刺激的で甘すぎず深みのある辛さをお楽しみください。  
※ビール、またアルコール飲料ではありません。

## Soft drink

---

---

名古屋サイダー 800 名古屋ラムネ 800  
Nagoya soda pop Nagoya ramune soda

ウーロン茶 750 自家製レモンスカッシュ 800  
Oolong tea Home made lemon squash

コカ コーラ・コカ コーラ ゼロ 750 柚子スカッシュ 800  
Coca cola ・ Coca cola zero sugar YUZU squash

ジンジャーエール（甘口・辛口） 750 ももジュース 900  
Ginger ale Peach juice

富士ミネラルウォーター（780ml） 900 ペリエ（200ml） 700  
Fuji mineral water Perrier

完熟トマトまるごとジュース 900 サンペレグリノ（500ml） 1,200  
Tomato juice S.PELLEGRINO

キッズジュース（オレンジ・りんご） 500  
Kids juice (orange or apple)

# Original cocktail

---

---

茜 / Akane 1,200

Tumugi • apple vinegar • apple • brown sugar • cinnamon • juniper • ginger • anise

アップルビネガーとリンゴをベースにほんのり甘めの自家製シュラブ（ビネガー）を使ったカクテルです。  
鼻先香るシナモンやアニス、生姜のスパイスと甘酸っぱいテイストの後にほんのり漂う麴の香りをぜひお試しください。

---

紫 / Murasaki 1,200

Tumugi • white wine vinegar • cardamom • fennel • rosemary • lime zest • black pepper • sugar

白ワインビネガーとブルーベリーをベースにドライに仕上げた自家製シュラブ（ビネガー）を使ったカクテルです。  
カルダモンやフェネル、ローズマリーの爽やかな香り。舌を走るライムピールの苦みとふんわりと存在する黒胡椒の風味をお試しください。

---

橙 / Daidai 1,200

Tumugi • white wine vinegar • red bell pepper • carrot • orange • pink pepper • hot chilli pepper Takanotsume

白ワインビネガーと赤パプリカ、ニンジン、オレンジをベースに仕上げた野菜のシュラブを使用しています。  
鷹の爪の辛さと、パプリカの香りが食欲増進させます。結構辛いです。

---

初恋のネグローニ / First love negroni 1,200

Specialty coffee infused campari • gin • sweet vermouth

コーヒーの風味をカンパリに溶け込ませて仕上げたオリジナルネグローニ。  
挽いたコーヒー豆を乗せたスライスオレンジと共に楽しみください。

---

柚子 × Fizz × Ginger / Yuzu × Fizz × Ginger 1,200

Ginger infused gin • yuzu jam • tonic water

ショウガを漬けたジンにほんのり柚子ジャムを加えてジントニックにしました。  
ピリッとした辛さと柚子の香りをお楽しみください。

---

アールグレイ ピュア ラブ / Earl grey pure love 1,100

Earl grey infused dry gin • black raspberry liqueur • lime juice • ginger ale

アールグレイとジンをブラックラズベリーの甘く魅惑的な香りで仕上げた  
スタンダードカクテル「ピュアラブ」のツイストカクテルです。

---

カモミール モスコミュール (甘口・辛口) / Camomile moscow mule (sweet • dry) 1,100

Camomile infused vodka • ginger ale • sliced lime

優しい香りのカモミールをウォッカに漬け込み、オリジナルのモスコミュールに仕上げました。  
お好みの味わい (甘口・辛口) をお選びください。

---

シャングリ ラ / Shangri La 1,200

White wine • Maxwell spiced mead • frozen blueberry • frozen pineapple • lemon • mint leaf

トロピカルなニュアンスの白ワインにフルーツやミント、スパイスミードを加えたサングリア風カクテル。  
フルーツとスパイスが作り上げる桃源郷をお楽しみ下さい。

---

ジャスミンモヒート 0319 / Jasmin mojito 0319 1,200

Jasmine infused vodka • tonic water elder flower liqueur

芳しいジャスミンをさっぱりとミントと合わせ、ほんの少しエルダーフラワーの香りを忍ばせた  
モヒート仕立ての爽やかな一杯です。

---

夜明けのジントニック / Gin & tonic of daybreak 1,200

Blue mallow infused gin • fever tree tonic water

鮮やかな色とは裏腹にドライな味わいのジントニックです。  
別名「夜明けのハーブ」と呼ばれるブルーマローを漬けたジンがゆっくりと変化していく様をお楽しみくださいませ。

---

ヴァイオレットフィズ / Violet fizz 1,000

Dry gin • parfait amour liqueur • lemon juice • soda

バラとスミレとバニラの香りが心を癒す、上品なカクテルです。

---

# Shochu (Japanese spirits)

ストレート、ロック、水割り、  
ハイボールでお楽しみください。

七雀 芋焼酎 NANAKUBO (Sweet potato)	900
百年の孤独 麦焼酎 HYAKUNEN NO KODOKU (Barley)	1.000
黒さそり 麦焼酎 KURO SASORI (Barley)	900

## Food

  トリュフナッツの盛合せ Assorted truffle flavored nuts	700
  ノワゼットショコラ Hazelnut chocolate	800
自家製の野菜ピクルス Homemade vegetable pickles	800
 いぶりがっこのタラモサラダ (クラッカー付き) Potato and cod roe salad with smoked daikon radish pickles with crackers	900
 追加クラッカー (5枚) Refill crackers (5 pieces)	200



## Coffee



ドリップコーヒー (ブレンド) — Mug 650  
Drip coffee (Blended) — Cup 600

Colombia washed & Ethiopia washed

TASTE

グリーンアップル・ミルクチョコレート・ブラウンシュガー・  
アプリコット・ヘーゼルナッツ

ドリップコーヒー (シングルオリジン) — Mug 各 650  
Drip coffee (Single origin) — Cup 各 600

WORKA SAKARO Natural / Ethiopia

TASTE

ぶどう・チェリー・ブラックティ

MONTEBLANCO "Citric Washed" / Colombia

TASTE

オレンジ・レモンキャンディ・グレープフルーツピール・  
カモミール・スペアミント・ブラックティ



## Tea Ronnefeldt



アイスでもご用意可能です。

アッサムバリアイリッシュブレックファースト  
Assam bari irish breakfast — 650

ダージリンサマーゴールド  
Darjeeling summer gold — 650

アールグレイ  
Earl grey — 650

モルゲントウ (中国緑茶にバラの花、マンゴーのアロマをブレンド)  
Morgentau — 650

ルイボスクリームオレンジ (ルイボスがベースでオレンジとクリームの優しい香り)  
Rooibos cream orange — 650

スイートベリーズ (ハイビスカス、リンゴ、ラズベリーの甘酸っぱい味わい)  
Sweet berries — 650

アーユルヴェーダハーブ & ジンジャー (生姜、アニス、フェネル、レモングラス壺しのハーブティー)  
Ayurveda herbs & ginger — 650