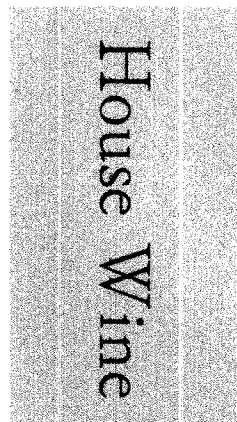


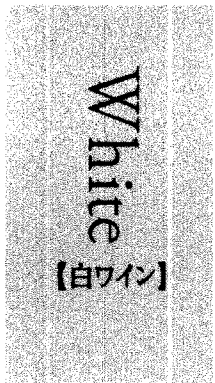
<b>【ハウスワイン/白】</b>		【グラス】 【フルボトル】
Chateau Bel Air	[Ch.Bel Air]	900 / 4500
<small>シャトー ベルエール (France)          ・辛口でさっぱりとした味わいながら果実の風味もしっかり感じられるワイン</small>		
デラウェア 丹波ワイン	[丹波ワイン]	950 / 5000
<small>Delaware Tamba Wine (Kyoto-Japan)          ・京料理の美味しさを引き立たせる嫌みのない甘みと酸味が特長の京都産ワイン</small>		

<b>【ハウスワイン/赤】</b>		【グラス】 【フルボトル】
Little Yering Pinot Noir 2011	[Yering Station]	900 / 4500
<small>リトル イエリング ピノノワール (Australia)          ・口当たりはまるでやかでフルーツとスパイスにはなかなかな土っぽさを感じ、滑らかなタンニンの余韻が心地よいです</small>		
Minervois	[Piccinini]	950 / 5000
<small>ミネルボワ (France)          ・華やかな香りとタンニンと酸味がバランスよいワインです</small>		

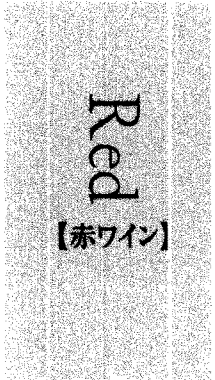
<b>【ロゼワイン】</b>		
こころぜ	[ココファーム]	950 / 5000
<small>Kokoroze (Tochigi - Japan)          ・ラズベリーや薔薇いちごを感じさせる甘味と酸味の心地良いバランス。料理長おススメの和食との相性が抜群にいいワインです</small>		



		【フルボトル】 【ハーフボトル】
Te Tera Sauvignon Blanc 2012	[Martinborough Vineyard]	4000 /
<small>テ テラソーヴィニヨンブラン (New Zealand) / 村橋氏のしっかりした香りがとても印象的なさっぱりしたワインです</small>		
Muscadet de Sevre et Maine Sur lie' Ch.de clery	[Sauvion]	5000 / 3300
<small>ミュスカデドセーヴルエメーヌシュールリー (France) / サッパリした味わいの中に葡萄の果実味がほのかに響くワインです</small>		
Cotes du Rhone Blanc 2010	[E.Guigal]	5000 /
<small>コートデュロースブラン (France) / 華やかで少し複雑な香り、単純ではない味わいを楽しめます</small>		
Lawson's DRY HILLS Riseling 2010	[Lawson's DRY HILLS]	5500 /
<small>ローンズドライヒルリースリング (New Zealand) / 華やかな香りと酸味がバランス良く、リースリングの個性が楽しめます</small>		
Vire-Clesse 2009	[Roally]	6500 /
<small>ヴィレクレッセ (France) / 華香がしっかりしたリッチな味わいのワインです</small>		



		【フルボトル】
Wulura Shiraz 2009	[WULURA]	5500 /
<small>ウルラ シラズ (Australia) / 果実味がしっかりあり、スパイシーな味わいのワイン</small>		
Juan Gil Silver Label 2010	[Juan Gil]	6000 /
<small>ファンヒル (Spain) / モナストレル100%使用の濃厚な味わい、しっかりした果実味が楽しめます</small>		
Bourgogne Rouge 2010	[Francois Gerbet]	6500 /
<small>ブルゴーニュルージュ (France) / 香り、味わい素晴らしいワイン。葡萄の味わいが楽しめます</small>		
Main Divide Pinot Noir 2009	[Main Divide]	6500 /
<small>メインディヴァイドピノノワール (New Zealand) / 豊かな果実味とほどよいタンニンがバランス良いピノノワール</small>		
Napa JAZZ 2006	[McKenzie-Mueller]	6500 /
<small>ナパジャズ (America) / ボルドー品種のブレンド。赤い果実を程よく熟し、きめ細かさやエレガントなまとまりがあります</small>		



<b>【スパークリング】</b>		【グラス】 【フルボトル】
Sans Soufre デラウェア	[タケダワイナリー]	900 / 5000
<small>・サン・スフル (yemagata-ken) / 山形県のスパークリングワイン。葡萄のフレッシュな特りと爽やかな発泡が楽しめます</small>		
Chandon Brut	[Moet&Chandon]	5000
<small>・シャンドンブリュット (Australia) / シャンパンの輝きめ細かい泡と美味しさが特徴的なスパークリング</small>		

Brut Carte Niore	[Edmond Cheurlin]	6500 /
<small>ブリュットカルトノアール (France)          ・ピノワール主体のシャンパン、深みのある味わいで、バランスいいです</small>		
Duval Leroy Brut Design Paris NV	[Duval Leroy]	8000 /
<small>デュヴァールルロワ (France)          ・ピノワール73%使用のサッパリしたシャンパン。葡萄の味わいも楽しんでお勧めです。</small>		
Moet & Chandon Brut Imperial	[Moet&Chandon]	9000 / 5500
<small>ブリュットアンペリアル (France)          ・葡萄の味わいも持ち、香りもしっかりしたバランスの良いシャンパン。特別な日にどうぞ。</small>		

<b>【日本のワイン】</b>		【フルボトル】
ソレイユ・クラシック 2012	[旭洋酒]	4500 /
<small>Soleil Classic 2012 (Yamanashi - Japan) /          止製市産甲州100%フルーデンでみずみずしい香り、傷かな甘味を残し自然な酸と甲州特有の渋みとのバランスをとっています</small>		
i-vines KOSHU 2011	[シャトー酒折ワイナリー]	5500 /
<small>アイヴァインズ甲州 (Yamanashi - Japan) /          甲州の果実のボリューム感、ミネラル感があり酸味との調和がとれ、また甲州種特有の渋みが穏やかなワイン</small>		
農民ドライ 2012	[ココファーム]	6000 /
<small>Noumin Dry (Tochigi - Japan) /          果実味豊かで名前の通りスッキリしたワインです。ケルナー・シャルドネなど使っています</small>		
菊鹿シャルドネ	[熊本ワイン]	6500 /
<small>Kikuka Chardonnay (Kumamoto - Japan) /          樽熟成を行ったシャルドネと2012年に収穫したシャルドネをブレンドした爽やかさと樽のしっかりした味わいが絶妙なワインです</small>		

<b>【日本のワイン】</b>		【フルボトル】
北海道ツヴァイゲルト	[北海道ワイン]	4500 /
<small>Hokkaidou Zweigelt (Hokkaidou - Japan) /          冷涼な北海道余市の気候の中で、しっかりした色調やタンニン、スパイシーな香りを持ったワイン</small>		
千曲川メルロー	[坂田農園]	5000 /
<small>Chikumagawa Merlot (Gunma - Japan) /          メルロー種を果皮と果汁を同時に醗酵させ、樽熟成を十分させたワイン。華やかな快い香りと豊かな味わいが特長</small>		
仲村ワイン・夢あすか 赤	[仲村ワイン工房]	5500 /
<small>Nakamura Wine Yumeasuka Rouge (Osaka - Japan) /          マスカットベリーAが主体の滑らかなナチュラルな果実味に溢れる、飲み心地が良く優しい口当たりです</small>		
シャンテ Y・A ますかっとベリーA plus	[ダイヤモンド酒造]	6000 /
<small>Chanter Y・A Muscat Bailey A plus (Yamanashi - Japan) /          マスカットベリーAを100%使用。ブルゴーニュ仕様の新樽50%で熟成し、上品な香りとタンニン、しっかりした酸のバランスの良いワイン</small>		

# 地酒

喜久酔	[特別本醸造/静岡]	1合/180cc	800
水尾一味	[純米/長野]		900
惣誉	[純米生原酒/栃木]		1000
水尾	[特別純米/長野]		1100
蒼空	[純米/京都]		1150
松の司 楽	[純米吟醸/滋賀]		1150
澤屋まつもと	[純米大吟醸/京都]		1500

◎その他、地酒もございます。  
◎グラス(90cc)もございます。

## 【発泡酒】

伊勢のしろき

※食前酒に最適です

ピ  
ー  
ル

M 700  
L 850  
生ビール&ざくろ 850

ボトル/350ml

2800

## 梅酒

前田利右衛門	630
あらごし梅酒	650
八海山にごり梅酒 (ソーダ割り)	650

サ  
ワ  
ー

レモン	750
グレープフルーツ	820
ウーロン茶割り	700
玄米茶割り	730
アセロラ割り	730

ウ  
イ  
ス  
キ  
ー

圓のハイボール 900

カ  
テ  
ク  
ル

シークワサー 870  
ゆず小町 900

# 焼酎

## 【割水】 圓特製 かめ壺仕込み

※6:4の割合であらかじめ混ぜてあります

相良	芋焼酎/白麹+寿鶴の温泉水	750
佐藤	芋焼酎/黒麹+寿鶴の温泉水	880

【芋】	富乃宝山	黄麹	650
	六代目百合	黒麹	650
	八幡	白麹	750

【蕎麦】 佐久の花 630

【黒糖】 長雲 680

【泡盛】 松藤<sup>[30°]</sup> 630

【麦】 中々 630  
情け島 630

## 【圓のおすすめ ノンアルコール】

- ◎あおりシードル アップルソーダ (200ml/青森県) 800  
厳選した、青森県産ジョナゴールドだけを使用したソーダ。  
濾過を最小限に行い、林檎の特徴を活かしたサッパリ飲めるアップルソーダ
- ◎鏡川手作りジンジャーエール (300ml/高知県) 900  
有機栽培の生姜と鏡川の清水使用 (生姜つぼ貯蔵)

ド  
ソ  
リ  
フ  
ン  
ト  
ク

ノンアルコールビール (ALL FREE)	700
生絞りオレンジジュース	650
ミネラルウォーターPerrier (330ml)	700
烏龍茶	450
圓特製季節の果実酢ソーダ割り	700
エルダーフラワー	850