

● お支払い料金の設定について

Establishment of Service Fee

チャージ料

おひとり様 ¥350 (¥385 税込) 頂戴しております。

無料サービスについて

● ライス無料

長野県産コシヒカリを使用したライスを無料にてご提供させて頂いております。
メニューより 0 円でご注文頂けます。

● お客様全員にプチデザートをサービス

食後にはお客様全員にプチデザートをご用意しております。
お食事が終わりましたらスタッフにお声がけ下さい。

Charge

A fee of ¥350 (¥385 including tax) is charged per person.

Free services

Free rice

We serve Koshihikari rice from Nagano Prefecture free of charge.
It can be ordered for free from the menu.

Complimentary mini dessert for all customers

All customers are served a complimentary mini dessert after their meal.
Please inform a staff member when you have finished your meal.

ご注文前にお読み下さい。

Please read before ordering.

はじめてのお客様 First-time customers

琉球の牛スペシャルディナーコースがオススメ。様々な部位を1枚ずつ色々な味わいで楽しむことができます。

単品でご注文頂くより大変お得なコース内容となっております。

少人数様はもちろん、大人数のお客様も取り分ける手間がなくご自分のペースで上質な焼肉ディナーをお楽しみ頂けます。

We highly recommend the Ryukyu no Ushi Special Dinner Course.

You can enjoy one piece each of a variety of cuts for a broad range of different flavors.

This course is much more economical than ordering the items individually.

Regardless of the size of your group, you can enjoy a high-quality yakiniku dinner at your own pace without the hassle of having to divide up portions.

牛肉の産地について Where is our beef from?

基本的には最高クラスの沖縄県産和牛となりますが、沖縄県産和牛で当店が提供したい品質が保てない場合は、より品質の良い県外の最高クラスの黒毛和牛を使用します。

As a general rule, we use the highest class of Okinawan Wagyu beef.

However, if the quality we wish to offer cannot be maintained with Okinawan Wagyu beef, we use a higher class of Kuroge Wagyu (Japanese Black) beef from outside the prefecture.

タブレット操作説明 How to operate the tablet



商品の名称部分をタッチ
Touch the name of the product.



ご希望の数量をご指定下さい。
Select your required quantity



右上の「注文」からオーダー
Tap the Order button to order



その他、何かお困りの事がございましたらお気軽にベルにてスタッフをお呼び下さい。
If you have any other problems, please feel free to use the bell to call a staff member.

Special Dinner Course

スペシャルディナーコース

様々な部位を一枚ずつコース仕立てで味わえる。
琉球の牛では定番の焼肉コース

You can enjoy many kinds yakiniku and various tastes.
It's the Ryukyu no ushi special dinner course.

コース内容 Course Menu

- 各種焼肉盛り Selected Yakiniku
- サイドメニュー Side menu
 - ・ 特製デミグラスソース煮込みとパン
Stewed Beef in demiglace sauce and bread
 - ・ 自家製マッシュポテト
House-made mashed potatoes
 - ・ 特選あぶり寿司
Prime Beef Sushi
 - ・ エビとイカゲソ
Shrimp and squid tentacles
 - ・ 県産きのこ2種
2 kinds of okinawan mushrooms
 - ・ サラダとアーサスープ
Salad and Sea Lettuce Soup



定番
Standard

焼肉 10 種コース 10 kinds of Yakiniku Course

お一人様 Per person ¥5,980 (¥6,578 tax in)

- ・ 特上カルビと塩 1 種 Finest short rib and salted yakiniku
- ・ あぐー豚ロースと包み菜 Agu pork loin and Korean lettuce
- ・ モモ 2 種 2kinds of beef round
- ・ 塩 2 種 2kinds of salt yakiniku
- ・ タレ 3 種 3kinds of sauce yakiniku

人気
Popular

焼肉 12 種コース (厚切りカルビ 2 種)

12 kinds of Yakiniku Course (2 kinds of boneless short rib)

お一人様 Per person ¥6,980 (¥7,678 tax in)

- ・ 特上カルビと塩 1 種 Finest short rib and salted yakiniku
- ・ あぐー豚ロースと包み菜 Agu pork loin and Korean lettuce
- ・ モモ 2 種 2kinds of beef round
- ・ 厚切りカルビ 2 種 2kinds of boneless short rib
- ・ 塩 2 種 2kinds of salt yakiniku
- ・ タレ 3 種 3kinds of sauce yakiniku

人気
Popular

焼肉 12 種コース (焼きすき 2 種)

12 kinds of Yakiniku Course (2 kinds of Yakisuki)

お一人様 Per person ¥6,980 (¥7,678 tax in)

- ・ 特上カルビと塩 1 種 Finest short rib and salted yakiniku
- ・ あぐー豚ロースと包み菜 Agu pork loin and Korean lettuce
- ・ モモ 2 種 2kinds of beef round
- ・ 焼きすき 2 種 2kinds of Yakisuki
- ・ 塩 2 種 2kinds of salt yakiniku
- ・ タレ 3 種 3kinds of sauce yakiniku

お得
Good Deal

焼肉 14 種コース 14 kinds of Yakiniku Course

お一人様 Per person ¥7,980 (¥8,778 tax in)

- ・ 特上カルビと塩 1 種 Finest short rib and salted yakiniku
- ・ あぐー豚ロースと包み菜 Agu pork loin and Korean lettuce
- ・ モモ 2 種 2kinds of beef round
- ・ 焼きすき 2 種 2kinds of Yakisuki
- ・ 厚切りカルビ 2 種 2kinds of boneless short rib
- ・ 塩 2 種 2kinds of salt yakiniku
- ・ タレ 3 種 3kinds of sauce yakiniku



高級
Luxury

サーロインステーキコース 180g (あぐー豚ロース 包み菜付き)

Sirloin Steak Course with Agu Pork and Korean Lettuce

お一人様 Per person ¥9,980 (¥10,978 tax in)

高級
Luxury

ヒレステーキコース 150g (あぐー豚ロース 包み菜付き)

Fillet Steak Course with Agu Pork and Korean Lettuce

お一人様 Per person ¥9,980 (¥10,978 tax in)

Special スペシャルステーキコース Steak Course

最高級黒毛和牛ステーキをお手頃価格で味わえるコース。
Finest Japanese black wagyu beef "Steak course"
at reasonable price.

コース内容 Course Menu

- 各種ステーキ Selected Steak
- サイドメニュー Side menu
 - ・ 特製デミグラスソース煮込みとパン
Stewed Beef in demiglace sauce and bread
 - ・ 自家製マッシュポテト
House-made mashed potatoes
 - ・ 特選あぶり寿司
Prime Beef Sushi
 - ・ 海鮮 2 種
2 kinds of seafood
 - ・ エビとイカゲソ
Shrimp and squid tentacles
 - ・ 県産きのこ 2 種
2 kinds of okinawan mushrooms
 - ・ サラダとアーサスープ
Salad and Sea Lettuce Soup

Special スペシャルノンビーフコース Non-beef Course

海鮮や若鶏・あぐー豚がメイン。牛肉を含まないコース
Non-beef course with seafood, chicken, and Agu pork.

ノンビーフコース Non beef course

お一人様 Per person ¥5,980 (¥6,578 tax in)

- | | |
|---------------|-----------------------------------|
| ・ 海鮮 2 種 | 2 kinds of seafood |
| ・ あぐー豚ロースと包み菜 | Agu Pork Loin and Koreand Lettuce |
| ・ 県産金目鯛又は真鯛 | Okinawan red bream or sea bream |
| ・ 県産若鶏 | Okinawan Chicken |
| ・ 県産あぐー豚 | Agu Pork |

コース内容 Course Menu

- 各種焼肉盛り Selected Yakiniku
- サイドメニュー Side menu
 - ・ 伊勢海老のビスクとパン Spiny Lobster Bisque , Bread
 - ・ 自家製マッシュポテト House-made mashed potatoes
 - ・ ホタテ貝柱のにぎり寿司 Scallop Sushi
 - ・ エビとイカゲソ Shrimp and squid tentacles
 - ・ 県産きのこ 2 種 2 kinds of okinawan mushrooms
 - ・ サラダとアーサスープ Salad and Sea Lettuce Soup

Premium

プレミアムディナーコース Yakiniku Course

霜降りの甘み。赤身の深み。
様々な味わいを存分に堪能出来るプレミアムコース。
The sweetness of marbled. The rich flavour of lean.
Please fully enjoy many kinds of tastes and
our premium dinner course.

コース内容 Course Menu

- 各種焼肉盛り Selected Yakiniku
- サイドメニュー Side menu
 - ・ 特製デミグラスソース煮込みとパン
Stewed Beef in demiglace sauce and bread
 - ・ 自家製マッシュポテト
House-made mashed potatoes
 - ・ 特選あぶり刺し
Prime Seared Beef
 - ・ 特選あぶり寿司
Prime Beef Sushi
 - ・ 海鮮 2 種
2 kinds of seafood
 - ・ エビとイカゲソ
Shrimp and squid tentacles
 - ・ 県産きのこ 2 種
2 kinds of okinawan mushrooms
 - ・ サラダとアーサスープ
Salad and Sea Lettuce Soup



定番
Standard

プレミアム焼肉コース Premium Yakiniku Course

お一人様 Per person ¥9,880 (¥10,868 tax in)

- | | |
|---------------|----------------------------------|
| ・ 上タン 2 種 | 2kinds beef tongue |
| ・ 特上カルビと特上ロース | Finest short rib and Finest loin |
| ・ あぐー豚ロースと包み菜 | Agu pork loin and Korean lettuce |
| ・ だししゃぶ | Dashi - Shabu |
| ・ モモ 2 種 | 2kinds of beef round |
| ・ 焼きすき 2 種 | 2kinds of Yakisuki |
| ・ 厚切りカルビ 2 種 | 2kinds of boneless short rib |

海鮮
Seafood

沖縄県産 金目鯛 又は真鯛 + プレミアム焼肉コース

Okinawan Red Bream (or sea bream) and Premium Yakiniku Course

お一人様 Per person ¥10,080 (¥11,088 tax in)

- | | |
|---------------|----------------------------------|
| ・ 上タン 2 種 | 2kinds beef tongue |
| ・ 特上カルビと特上ロース | Finest short rib and Finest loin |
| ・ あぐー豚ロースと包み菜 | Agu pork loin and Korean lettuce |
| ・ だししゃぶ | Dashi - Shabu |
| ・ 県産金目鯛又は真鯛 | Okinawan red bream or Sea bream |
| ・ 焼きすき 2 種 | 2kinds of Yakisuki |
| ・ 厚切りカルビ 2 種 | 2kinds of boneless short rib |

人気
Popular

サーロインステーキ + プレミアム焼肉コース

Sirloin Steak and Premium Yakiniku

お一人様 Per person ¥11,280 (¥12,408 tax in)

- | | |
|---------------|----------------------------------|
| ・ 上タン 2 種 | 2kinds beef tongue |
| ・ 特上カルビと特上ロース | Finest short rib and Finest loin |
| ・ あぐー豚ロースと包み菜 | Agu pork loin and Korean lettuce |
| ・ だししゃぶ | Dashi - Shabu |
| ・ サーロインステーキ | Sirloin steak |
| ・ 焼きすき 2 種 | 2kinds of Yakisuki |
| ・ 厚切りカルビ 2 種 | 2kinds of boneless short rib |

希少
Rare Part

ヒレステーキ + プレミアム焼肉コース

Fillet Steak and Premium Yakiniku

お一人様 Per person ¥11,780 (¥12,958 tax in)

- | | |
|---------------|----------------------------------|
| ・ 上タン 2 種 | 2kinds beef tongue |
| ・ 特上カルビと特上ロース | Finest short rib and Finest loin |
| ・ あぐー豚ロースと包み菜 | Agu pork loin and Korean lettuce |
| ・ だししゃぶ | Dashi - Shabu |
| ・ ヒレステーキ | Fillet Steak |
| ・ 焼きすき 2 種 | 2kinds of Yakisuki |
| ・ 厚切りカルビ 2 種 | 2kinds of boneless short rib |



Children's Special Course

お子様コース

※14歳以下のお子様専用となります。
For children under 14 years old.

3種のお肉を楽しむお子様用コースメニュー

This is a children's course with three kinds of meat.

【各種焼肉盛り + サイドメニュー】

Selected Yakiniku & Side menu

サイドメニュー Sidemenu

特製デミグラスソース煮込み	Stewed Beef in demiglace sauce
パン	Bread
特選あぶり寿司	Prime Beef Sushi
うどん	Udon
ナムル盛り	Namul

お子様コース (S) Children's course S size

お一人様 Per person ¥1,980 (¥2,178 tax in)

- ・和牛カルビ 50g Boneless short rib 50g
- ・アグー豚 Agu pork
- ・県産鶏 Okinawan Chicken

お子様コース (M) Children's course M size

お一人様 Per person ¥2,680 (¥2,948 tax in)

- ・和牛カルビ 100g Boneless short rib 100g
- ・アグー豚 Agu pork
- ・県産鶏 Okinawan Chicken

お子様コース (L) Children's course L size

お一人様 Per person ¥3,380 (¥3,718 tax in)

- ・和牛カルビ 150g Boneless short rib 150g
- ・アグー豚 Agu pork
- ・県産鶏 Okinawan Chicken

お子様用単品メニュー

Children's Menu A la carte



お子様うどん

Children's Udon

¥380 (¥418 tax in)



お子様牛丼

Children's beef bowl

¥1,280 (¥1,408 tax in)



お子様カレーライス

Children's curry rice

¥380 (¥418 tax in)



和牛の旨味を引き出す

炙りあぶり



特選あぶり刺し 一人前

Prime Seared Beef

¥1,080 (¥1,188 tax in)



特選あぶり寿司 一貫

Prime Seared Beef Sushi (one piece)

¥360 (¥396 tax in)



特選あぶりセット

Prime Seared Beef Set

特選あぶり刺し・特選あぶり寿司

Prime Seared Beef , Sushi one piece

一人前 Portion ¥1,380 (¥1,518 tax in)

現在、沖縄県内での A5 和牛出荷数が減少しております。
県産和牛で当店が提供したい品質を保てない場合は、
より品質の良い県外の最高級 A5 和牛を使用する場合がございます。

焼肉单品 Yakiniku

A la carte

琉球の牛厳選の品々です。
各コースに追加頂き充実のディナーをお楽しみ下さい。

タン Tongue

上タン Beef Tongue

タン中 Choice ¥1,980 (¥2,178 Tax Inc.)

タン元 Prime ¥2,980 (¥3,278 Tax Inc.)

上タン 厚切りすだれカット

Beef Tongue - choice grade sudare cut

1人前 Portion ¥2,480 (¥2,728 Tax Inc.)

カルビ / ロース

Boneless Short Rib
Loin

角切り上カルビ

Boneless Short Rib

1人前 Portion ¥1,580 (¥1,738 Tax Inc.)

特上カルビ 厚切りすだれカット

Finest Boneless Short Rib Sudare Cut Lean / Marbled

1人前 Portion ¥2,480 (¥2,728 Tax Inc.)

厚切りカルビ 赤身・霜降り

Boneless Short Rib Thick cut Lean / Marbled

1人前 Portion ¥1,980 (¥2,178 Tax Inc.)

特上ロース

Finest Loin

1人前 Portion ¥3,580 (¥3,938 Tax Inc.)

希少部位

Rare Part

希少部位 赤身・霜降り

Rare-part Lean / Marbled

1人前 Portion ¥2,480 (¥2,728 Tax Inc.)

焼きすき 赤身・霜降り 卵黄付き

Rare-part Yaki-suki Lean / Marbled

1人前 Portion ¥1,980 (¥2,178 Tax Inc.)

ステーキ

Steak

サーロインステーキ

Sirloin Steak

Half size

ハーフ (60g) ¥2,480 (¥2,728 Tax Inc.)

ヒレステーキ

Fillet Steak Half size

Half size

ハーフ (60g) ¥2,980 (¥3,278 Tax Inc.)

その他

Others

やんばる若鶏

Okinawan Yanbaru Chicken

1人前 Portion ¥780 (¥858 Tax Inc.)

県産あぐー豚ロース 大判スライス

Okinawan Agu Pork Loin Large Size Slice

1人前 Portion ¥1,180 (¥1,298 Tax Inc.)

ホルモン

Beef Offal

ハツ / マルチョウ / 特選ミノ / レバー 60g

Heart / Intestine / Beef Tripe -First stomach- / Liver

1人前 Portion ¥740 (¥814 Tax Inc.)

アラカルト A la carte

one serving

一品 Side Dish

白菜キムチ
Kimchi

¥380 (¥418 Tax Inc.)

カクテキ
Kkakdugi

¥380 (¥418 Tax Inc.)

きゅうりキムチ
Cucumber Kimchi

¥380 (¥418 Tax Inc.)

キムチ 3 種盛り
3kinds Kimchi

¥780 (¥858 Tax Inc.)

キムチ 3 種とナムル 2 種盛
3kinds Kimchi and 2kinds Namul

¥880 (¥968 Tax Inc.)

国産にんにくオイル焼き
Broiled Garlic in oil

¥580 (¥638 Tax Inc.)

サラダ Salad

チョレギサラダ海ぶどう付
Choregi salad with sea grapes

¥680 (¥748 Tax Inc.)

島豆腐の胡麻サラダ
Okinawan Tofu and Sesame salad

¥680 (¥748 Tax Inc.)

サンチュセット
Korean Lettuce Set

¥580 (¥638 Tax Inc.)

スープ Soup

アーサスープ
Sea Lettuce Soup

¥320 (¥352 Tax Inc.)

たまごスープ
Egg Soup

¥420 (¥462 Tax Inc.)

カルビスープ (辛)
Beef Short Rib Soup - Spicy

¥680 (¥748 Tax Inc.)

チゲ Jjigae

沖縄県産和牛の 石焼ホルモンチゲ (辛)
Okinawan Wagyu Beef Offal Jjigae - Spicy

¥1,280 (¥1,408 Tax Inc.)

特製石焼海鮮チゲ (辛)
Seafood Jjigae - Spicy (contain beef)

¥1,580 (¥1,738 Tax Inc.)

ご飯 / 麺 Rice / Noodle

石焼ビビンバ
Stone-roasted Bibimbap

¥980 (¥1,078 Tax Inc.)

石焼タコライス
Stone-roasted Taco Rice
(contain beef)

¥980 (¥1,078 Tax Inc.)

石焼ガーリックライス
Stone-roasted Garlic Rice

¥980 (¥1,078 Tax Inc.)

冷麺 Cold Noodles

¥780 (¥858 Tax Inc.)

クッパ
Gukbap

¥580 (¥638 Tax Inc.)

カルビクッパ (辛)
Beef short rib Gukbap- Spicy

¥840 (¥924 Tax Inc.)

ご飯 Rice

¥0

◀サービスとなっております。注文後すぐお持ち致しますので
お召し上がりの時に、こちらからご注文下さい。
It's free. We will bring it in a minute. Please order here.

お誕生日・記念日などの

お祝いに

予約専用

Advance
Reservation
Only



Happy Birthday
Ryukyu no ushi

琉球の牛スペシャル肉ケーキ

Ryukyu no Ushi Special Meat Cake

¥2,500 (¥2,750 Tax Inc.)

詳細やご予約はスタッフまでお気軽にお声掛け下さい。

お飲物 Drink Menu

ビール Beer

オリオン・ドラフト（生） ¥550 (¥605 Tax Inc.)
Orion Draft Beer

沖縄と言えばコレ！乾杯にどうぞ。

サッポロ黒ラベル（瓶） ¥660 (¥726 Tax Inc.)
Sapporo Draft Beer Kuro Label (small bottle)

キレとコクのバランスが最高です。

コロナ エキストラ ¥660 (¥726 Tax Inc.)
Corona Extra

軽い喉越し。すっきりした爽やかな味わい。

ハイネケン ¥660 (¥726 Tax Inc.)
Heineken
フルーティな香りにリッチなコク

グラスワイン Glass Wine

白ワイン White Wine ¥550 (¥605 Tax Inc.)
とっても飲みやすい白ワインです。

オレンジワイン Orange Wine ¥550 (¥605 Tax Inc.)
果実味たっぷり。今注目の「オレンジワイン」

ロゼワイン Rose Wine ¥550 (¥605 Tax Inc.)
イチゴのような香り。スイスイ飲める味わい

赤ワイン Red Wine ¥550 (¥605 Tax Inc.)
とっても美味しい とりあえず赤

カクテル Cocktails

生レモンサワー ¥550 (¥605 Tax Inc.)
Lemon Sour
定番の一杯

アワモリソーダ ¥550 (¥605 Tax Inc.)
Awamori with Soda
ライトな飲み心地が食事にピッタリ

シークワサーサワー ¥550 (¥605 Tax Inc.)
Shekwasha Sour
沖縄県産のシークワサー使ってます。

ハイボール ¥550 (¥605 Tax Inc.)
High Ball (Whisky with Soda)
爽快な飲み口。定番の一杯です。

ハイビスカスサワー ¥550 (¥605 Tax Inc.)
Hibiscus Sour
沖縄県産ハイビスカスの花びらを贅沢に使用

日本酒 Japanese Sake

雁木 純米無濾過 ¥860 (¥946 Tax Inc.)
生原酒 ノ壺 180ml
Gangi Pure Undiluted Sake
旨味と酸味。辛さとキレ。バランスが最高です。

田中六五 純米酒 180ml ¥960 (¥1,056 Tax Inc.)
Tanaka Rokujugo Pure Rice Sake
優しくさらりとした味わい。食中酒に。

果実酒 Fruit Liquor

ロックとソーダ割り on the rock / soda

ゆず酒 Yuzu Liquor (Citrus) ¥550 (¥605 Tax Inc.)

一番人気！！

レモン酒 Lemon Liquor ¥550 (¥605 Tax Inc.)

爽やかで優しい味わい

にごり梅酒 Plum Wine ¥550 (¥605 Tax Inc.)

桃も加わったクセになる美味しさ

みかん酒 Orange Liquor ¥550 (¥605 Tax Inc.)

自然な甘みとほろ苦さ

泡盛 Awamori

残波 白 25 度 ¥440 ¥484 (Tax Inc.)

Zanpa White

ビギナーにもオススメ。幅広く親しまれる定番泡盛。

北谷長老 13 年古酒 43 度 ¥660 ¥726 (Tax Inc.)

Chatan Choro 13years old

古酒ならではの風味をお楽しみ下さい。

芋焼酎 Imo Shochu
(distilled liquor made from sweet potatoes.)

三岳 25 度 Mitake 25% alc. ¥440 ¥484 (Tax Inc.)

クセが少なく、まろやかで軽い口当たり。

ノンアルコール Non-alcoholic

アサヒドライゼロ (小瓶) ¥440 (¥484 Tax Inc.)

Non-alc. Asahi Dry ZERO

味も、のどごしも。定番のノンアルビール。

ノンアルコールレモンサワー ¥440 (¥484 Tax Inc.)

Non-alc. Lemon Sour

定番の一杯

ノンアルコールシークワサーサワー

Non-alc. Shekwasha Sour ¥440 (¥484 Tax Inc.)

酸味の効いた爽やかな味わい

ノンアルコール梅酒 ¥440 (¥484 Tax Inc.)

Non-alc. Plum Wine

芳醇で華やかな香り

ノンアルコールハイビスカスサワー

Non-alc. Hibiscus Sour ¥440 (¥484 Tax Inc.)

沖縄県産ハイビスカスの花びらを贅沢に使用

ソフトドリンク Soft Drink

¥330 (¥363 Tax Inc.)

ウーロン茶
Oolong Tea

オレンジジュース
Orange Juice

コカ・コーラ
Coke

マンゴージュース
Mango Juice

カルピス
Calpico

ジンジャーエール
Ginger Ale

お冷 ¥0
A glass of water

ワインリスト Wine List

スパークリング Sparkling

ウメスウ ファン トレス ブルット
U mes U fan Tres Brut Nature

¥5,500 (¥6,050 Tax Inc.)

■産地：スペイン ■特徴：爽やかな柑橘にフローラルな風味。スッキリとした酸味の辛口。

シャンパン Champagne

ジャマール・カルト・ブランシュブリュット NV
Jamart Carte Blanche Brut

¥10,780 (¥11,858 Tax Inc.)

■産地：フランス ■特徴：白くきめ細かい泡にアブリコットやリンゴの蜜のアロマ

白ワイン White Wine

レザスレットデュヴァン
ソーヴィニヨンブラン (フランス)

¥5,720 (¥6,292 Tax Inc.)

Les Athletes du Vin Sauvignon Blanc

■産地：フランス 特徴：ふくよかなボディで酸味がしっかりとあり余韻も長い

ベッカー / グーツワイン リースリング

¥6,380 (¥7,018 Tax Inc.)

Becker Gutswein Riesling

■産地：ドイツ ■特徴：クリーンなミネラル感に熟した白い果実を感じます。

シャルドネ SLH エステート

¥8,580 (¥9,438 Tax Inc.)

Hahn Winery Chardonnay SLH Estate

■産地：カリフォルニア ■特徴：しっとりとした舌触りとエレガントな酸味を感じます。

ヒラカワワイナリー スゴンヴァン

ブランキュヴェ ガストロノミク

¥10,780 (¥11,858 Tax Inc.)

HIRAKAWA WINERY SECOND VIN Cuvee Gastronomique (Hokkaido)

■産地：北海道 ■特徴：キンモクセイやユリの様な華やかな香り。

オレンジワイン Orange Wine

ストリマラニ キシ クヴェヴリ ドライアンバー
STORI MARANI KISI Qveveri DRY AMBER

¥4,840 (¥5,324 Tax Inc.)

■産地：ジョージア ■特徴：他に類を見ない心地よいタンニンと果実感が特徴

ロゼワイン Rose Wine

カーブドッチ ファンピー
Cave d'Occi Funpy

¥5,720 (¥6,292 Tax Inc.)

■産地：新潟 ■特徴：イチゴやピンクグレープフルーツのニュアンス。

ワインリスト Wine List

赤ワイン

Red Wine

カステルモール サンサ コルヴィエール

¥4,620 (¥5,082 Tax Inc.)

Castelmaure Sansa!

■産地：フランス ■特徴：ジューシーな果実味と力強さのあるタンニン。

ジョエルゴット カリフォルニア ジンファンデル

¥5,940 (¥6,534 Tax Inc.)

JOEL GOTTO CALIFORNIA Zinfandel (U.S.A)

■産地：アメリカ ■特徴：アメリカンオークの豊かな香りが程よいアクセント

サンフェレオーロ ヴィーニェ ドルチ

¥6,930 (¥7,623 Tax Inc.)

San Fereolo Vigne Dolci

■産地：イタリア ■特徴：熟した黒い果実味に厚みのある旨味とドライなタンニン。

ドメーヌ・リショー コート・デュ・ローヌ テール・ド・ギャレ

¥8,580 (¥9,438 Tax Inc.)

DOMAINE RICHAUD Cotes du Rhone Terre de Galets2018

■産地：フランス ■特徴：果実味を華やかに感じるやや辛口のワイン

ニコリーニ レフォスコ

¥9,200 (¥10,120 Tax Inc.)

Nicolini Refosco

■産地：イタリア ■特徴：野生的な一面を持ちつつも上品なまとまり

ル・クロ・ダンジュール カオール

¥10,800 (¥11,880 Tax Inc.)

Le Clos d'Un Jour Cahors

■産地：フランス ■特徴：ジャムのような若い凝縮した果実感がたっぷりとした重厚な味わい

クロ・デュ・ヴァルナパヴァレー カベルネソーヴィニヨ

¥12,980 (¥14,278 Tax Inc.)

CLOS DU VAL CLASSIC NAPA VALLEY CABERNET SAUVIGNON

■産地：カリフォルニア ■特徴：世界品質のカベルネで年間最優秀ワイナリー3回受賞。