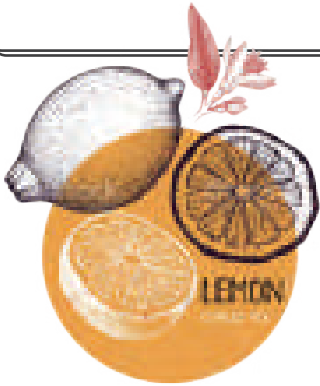


KING of YAKINIKU USHIHACHI

LEMON SOUR



濃いめのレモンサワー	¥590
漬込み蜂蜜レモンサワー	¥650
ジンジャーレモンサワー	¥650
生搾りレモンサワー	¥650

WHISKEY

デュワーズハイボール	¥550
メガデュワーズハイボール	¥790
デュワーズ12年ハイボール	¥650
メガデュワーズ12年ハイボール	¥890
ジムビームハイボール	¥590
メーカーズマークハイボール	¥690

COCKTAIL

カシスソーダ	¥590
カシスオレンジ	¥590
カシスウロン	¥590
モスコミュール	¥590
スクリュードライバー	¥590
ウォッカコーク	¥590
ディタソーダ	¥690
ディタトニック	¥690
ディタレモン	¥690
ディタカルピス	¥690

SOUR

ウーロンハイ	¥550
緑茶ハイ	¥550
とうもろこし茶ハイ	¥550
柚子蜜しょうがサワー	¥550



100%果実発酵の力でビューティーチャージ

【美酢サワー】

美酢 さくらサワー	¥690
美酢 パインサワー	¥690
美酢 ピーチサワー	¥690

GIN TONIC

ジントニック	¥690
ジンソーダ	¥650



※ メニューは全て税込み価格です

KING of YAKINIKU USHIHACHI

BEER

サッポロ生ビール黒ラベル	¥690
サッポロ生ビール黒ラベル【グラス】	¥490
サッポロラガー中瓶	¥890
シャンディガフ	¥590
プレミアムアルコールフリー	¥550
【ノンアルコール】	

WINE

グラスワイン 赤	¥590
グラスワイン 白	¥590
グラススパークリングワイン	¥690
サングリア 赤	¥690

SHOCHU (ソーダ/ロック/水)

富乃宝山【芋】	¥850
からり芋【芋】	¥650
和ら麦【麦】	¥650

SAKE

八海山 一合【冷・燗】	¥990
ぼんレモンサワー	¥790
八海山+ソーダ+レモン	
ぼんジンジャー	¥790
八海山+ジンジャーエール+レモン	

UMESHU (ソーダ/ロック/水)

白加賀でつくった梅酒	¥590
------------------	------

ALCOHOL-FREE

【ノンアル】 ヴァージンカリモーチョ	¥590
【ノンアル】 フラワー	¥690
【ノンアル】 グラススパークリング	¥690
【ノンアル】 グラスワイン 赤	¥590
【ノンアル】 グラスワイン 白	¥590
【ノンアル】 梅酒【ソーダ/ロック/水】	¥490

SOFT DRINK

コーラ	¥390
ジンジャーエール	¥390
ラムネ	¥390
烏龍茶	¥390
緑茶	¥390
とうもろこし茶	¥390
オレンジ	¥390
カルピス【ウォーター/ソーダ】	¥390

飲み放題(2時間)

満足度100%の絶対おすすめコース

¥2,000

ボトルワイン・日本酒(八海山)を除く
全てのお飲み物が飲み放題

※ メニューは全て税込み価格です

Recommended Wine

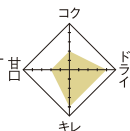
Sparkling Wine

Champagne



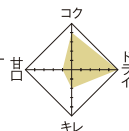
ベルトウーレ
ブリュット

BOTTLE ¥3,090
フレッシュでフルーティな飲み口が魅力の
本格的スパークリングワインです。



コント・ド・ノワロン・
ブリュット

BOTTLE ¥10,490
繊細で糸を引くような泡、白い花やアプリコットのような香り、
シャンパーニュの魅力の全てを堪能させる味わいです。



Glass Wine

Red Wine



ハートリーフ
シャルドネ〈白〉

GLASS ¥590
パイナップルのような爽やかな果実味と、
豊かな酸とのバランスがよいワインです。



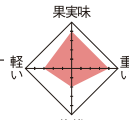
ハートリーフ
カベルネ・シラーズ〈赤〉

GLASS ¥590
果実味豊かで、タンニンは穏やか。
シナモンや焼いたリンゴのようなやさしい甘さを感じられ、
余韻も楽しめます。



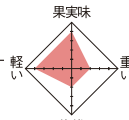
サンタ・リタ ヒーローズ
カベルネ・ソーヴィニヨン

BOTTLE ¥3,190
プラムのような赤系果実の強いブーケが特徴です。
丸みのあるアタックに程よい渋みが感じられます。



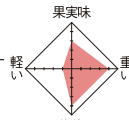
メツァコロナ アンテッラ
ピノ・ノワール

BOTTLE ¥3,190
ベリー系の果実味、ほどよい酸味とタンニン分で
複雑味のあるドライな味わいが特長です。



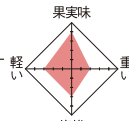
スヴィアナ テンプラニーリョ
カベルネ・ソーヴィニヨン

BOTTLE ¥3,190
赤いベリー系の果実香、スパイスで
トーストを焼いたような香ばしい香り。



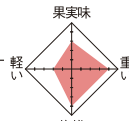
マリウス ルージュ
by ミシェル・シャプティエ

BOTTLE ¥4,290
程よい凝縮感のある赤い果実の風味と、
シルクのような滑らかなタンニンが感じられるワインです。



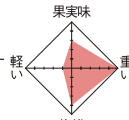
マルケス・デ・
アリエンソ

BOTTLE ¥5,390
心地良い口当たり、レッドベリーを想わせるフレーバーに、
ヴァニラやココナッツのアロマがバランスよく重なります。



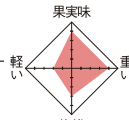
ブッカルディ セリエ・ア
マルベック

BOTTLE ¥6,490
赤系果実のアロマに、ブラックペッパーや
タバコの香りが感じられます。



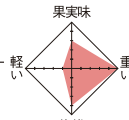
ベリンジャー ファウンダーズ・エステート
カベルネ・ソーヴィニヨン

BOTTLE ¥7,590
ブルーベリーの香り、絹のような舌触り、
そしてシナモンやバニラモカを想わせる余韻が魅力。



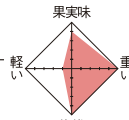
ドミーニ ヴェネティ
ヴァルポリチェッラ クラッシコ DOC

BOTTLE ¥8,290
赤い果実のフルーツと共にスパイスさを漂わせ、
滑らかに、ほどよいタンニンが口の中に広がります。



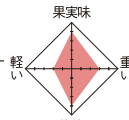
ピーター・レーマン
ザ・バロッサン カベルネ・ソーヴィニヨン

BOTTLE ¥8,290
スマイルの花、プラムやカシスの果実の香りと、
上品な新樽の炭のような香り。



グランボレール 安曇野池田
メルロー 2017

BOTTLE ¥10,490
果実由来のベリーの香りと上品な樽香が良く調和した、
メルローらしい柔らかく緻密なタンニンが特徴の日本ワイン。



※ メニューは全て税込み価格です