



お好きな料理が2品選べる **そらにわ**

M E N U

- ◆ 小さなお楽しみ3種盛り合わせ
- ◆ カリフラワーと中国揚げパンのとろみスープ
- ◆ 鶏の唐揚げと海老すり身のクルトン揚げ
- ◆ お好きな料理2品
- ◆ 白ご飯 または ちまき

お好きな料理 2品 (下記 6品よりお選びください)

+ ¥600で料理を 3品お選びいただけます

① 8種野菜の八宝菜

季節野菜とイカ・海老・帆立貝柱・叉焼の入った塩味炒めの八宝菜です。

② 土鍋入り麻婆豆腐

豆腐を漬け込みしっかり味を含ませました。香り高い辣油とピリッとした四川山椒の刺激をお楽しみください。

③ 鯛の蒸し物 魚醤油仕立て

蒸しあげた季節の鯛にたっぷりの葱、熱したピーナッツ油と魚醤油のタレでお召しあがりいただきます。

④ 海老のマヨネーズ

サクッと揚がった海老とマヨネーズの絶妙な味わいをお楽しみください。苺とご一緒に。

⑤ 牛肉とピーマンの細切り炒め

柔らかな牛肉をピーマンなどの野菜と炒め、あっさり仕上げました。

⑥ 海老のチリソース

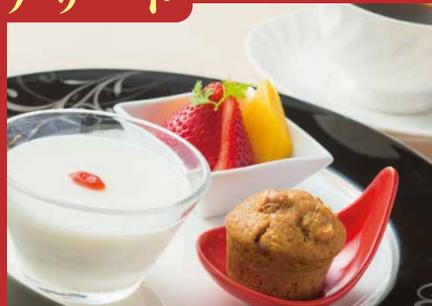
蝦油を加えたチリソースを使用。口の中に広がる海老の旨味を存分にお楽しみいただけます。



お1人様 **¥2,800**

デザート付 ¥3,300

デザート



- ◆ 杏仁豆腐
- ◆ パウンドケーキ
- ◆ フルーツ盛り合わせ
- ◆ コーヒー または 紅茶

オプションメニュー



スープをふかひれの姿煮込み(約45g)に変更いたします

⊕ ¥2,000

※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめスタッフへお声掛けください。
 ※料金はいずれも消費税を含みます。※写真はイメージです。
 ※仕入れ状況等により、メニューを変更する場合がございます。

料理長おすすめランチコース「すみれ」 ~Sumire~

お1人様 ¥3,800 (¥3,519)



小さなお楽しみ8種盛り合わせ

八彩冷拼盤

★蟹肉入りふかひれスープ

蟹肉芙蓉翅

海老と帆立貝柱の柚子炒め

柚子炒双鮮

牛バラ肉と根菜の広東大豆味噌煮込み

柱候醬牛腩

ハタと豆腐の蒸し物 魚醤油仕立て

清蒸石斑魚

しらすとレタスの炒飯

鱈仔生菜炒飯

ウーシャン
五香風味のパウンドケーキ ココナッツアイス添え

甜品

★オプション

+¥2,000でスープを
ふかひれの姿煮込み(約45g)に
変更いたします。



食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめスタッフへお声掛けください。

仕入れ状況等により、メニューを変更する場合がございます。()内は消費税を含まない料金です。写真はイメージです。

懐石ランチコース「菊花」 ~ Kikuka ~

お1人様 ¥5,800 (¥5,371)

小さなお楽しみ8種盛り合わせ	八彩冷拼盤
★蒸し雲丹入りふかひれスープ	海胆芙蓉翅
オマール海老の紹興酒炒め	老酒大掌蝦
国産牛ロース肉のX.O醬炒め ポテトの籠飾り	秘製牛肉片
海の幸入り茶碗蒸し 魚醬油仕立て	海鮮蒸鶏蛋
叉焼と葱の煮込みそば	叉焼香勞麵
杏仁豆腐、パウンドケーキ、フルーツ盛り合わせ	甜品
コーヒー または 紅茶	

ふかひれ懐石ランチコース「鈴蘭」 ~ Suzuran ~

お1人様 ¥8,000 (¥7,408)

前菜5種盛り合わせ	五彩冷拼盤
ふかひれの姿煮込み	紅焼扒排翅
伊勢海老(外国産)の葱生姜煮込み	姜葱鮮龍蝦
国産牛フィレ肉のオイスターソース炒め	蠔油牛柳条
ふかひれ餡掛けご飯	魚翅烩飯
杏仁豆腐とフルーツ盛り合わせ	甜品
コーヒー または 紅茶	

★オプション…+¥2,000でスープをふかひれの姿煮込み(約45g)に変更いたします。

食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめスタッフへお声掛けください。

仕入れ状況等により、メニューを変更する場合がございます。()内は消費税を含まない料金です。

はなみずき

花水木

～Hanamizuki～

お1人様 ¥7,000 (¥5,893)

前菜5種盛り合わせ

五 彩 拼 盤

★卵白仕立てのふかひれスープ

芙 蓉 魚 翅

海老すり身入り揚げワンタンと大根餅

炸 蝦 雲 吞 羅 蔔 糕

選べる主菜

(★印より3品お選びください / +¥800で更に1品追加できます / グループ様同一のメニューとなります)

★海老のチリソース

乾 焼 蝦 仁

★海老のマヨネーズ

富 貴 蝦 仁

★八宝菜

炒 上 雜 碎

★国産牛ロース肉のオイスターソース炒め

蠔 油 牛 肉

★鯛の蒸し物 魚醤油仕立て

清 蒸 海 鮮

★土鍋入り麻婆豆腐

麻 婆 豆 腐

★豚フィレ肉のすぶた

糖 醋 里 背

★帆立貝柱と紋甲イカのX.O醬炒め

秘 製 双 鮮

しらすとレタス入り炒飯

鯛 仔 生 菜 炒 飯

杏仁豆腐

甜 品

中国茶

★オプション…+¥2,000でスープをふかひれの姿煮込み(約45g)に変更いたします。

食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめスタッフへお声掛けください。

仕入れ状況等により、メニューを変更する場合がございます。()内はサービス料と消費税を含まない料金です。

ジャスミン
茉莉花
~ Jasmine ~

お1人様 ¥9,500 (¥7,997)



前菜 5 種盛り合わせ

五 彩 冷 拼 盤

ズワイ蟹の炒めポテトの籠飾り 蟹爪の包み揚げ

雀 巢 炒 蟹 腿

★ふかひれ入り壺蒸しスープ

上 湯 燉 散 翅

鮑と鶏手羽先のオイスターソース煮込み

鶏 翼 炆 鮑 片

国産牛ロース肉とレタスの湯引き 魚醤油仕立て

白 灼 牛 肉 片

海老と豚肉入り香港風醤油焼きそば

鼓 油 皇 炒 麵

マンゴープリンとパウンドケーキ

甜 品

中国茶

★オプション

+¥2,000でスープを
ふかひれの姿煮込み(約45g)に
変更いたします。



食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめスタッフへお声掛けください。

仕入れ状況等により、メニューを変更する場合がございます。()内はサービス料と消費税を含まない料金です。写真はイメージです。

かすみそう

満天星

～Kasumisou～

お1人様 ¥12,000 (¥10,102)



前菜 5 種盛り合わせ

五 彩 冷 拼 盤

ふかひれの姿煮込み 焼き雲丹添え

紅 焼 海 胆 排 翅

北京ダック

北 京 烤 鴨 子

ミル貝と黄ニラの紹興酒炒め

菲 黄 象 拔 蜂

★ 国産牛フィレ肉のサーターソース炒め

沙 爹 牛 柳 条

伊勢海老(外国産)の葱生姜煮込み

姜 葱 鮮 龍 蝦

おこげの海鮮餡掛け

海 鮮 鍋 巴

杏仁豆腐、パウンドケーキ、フルーツ盛り合わせ

甜 品

★パフォーマンスサービス

お客様の目の前で調理いたします。
食欲をそそる「音」と「香り」を
お楽しみください。



食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめスタッフへお声掛けください。

仕入れ状況等により、メニューを変更する場合がございます。()内はサービス料と消費税を含まない料金です。写真はイメージです。

こちょうらん

胡蝶蘭

～Kochouran～

お1人様 ¥18,000 (¥15,152)

前菜6種盛り合わせ

美味六拼盤

姿ふかひれと蝦夷(えぞ)鮑の醤油煮込み

紅焼鮑排翅

国産伊勢海老、タラバ蟹と黄ニラの炒め
ポテトの籠飾り

雀巢菲黄双鮮

北京ダックのカービングサービス

席前烤鴨子

黒毛和牛フィレ肉のステーキ X.O醬ソース

秘製和牛排

壺蒸しスープ 燕の巣添え

官燕沸跳牆

ふかひれ掛けご飯

魚翅烩飯

チャイナデザート盛り合わせ

甜品

中国茶

食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめスタッフへお声掛けください。

仕入れ状況等により、メニューを変更する場合がございます。()内はサービス料と消費税を含まない料金です。

前菜

冷菜 COLD APPETIZER

鯛の中国風お刺身 ¥9,504 (¥8,000)

(約10名様分・3日前までに要予約)

Chinese slices of sea bream (about 10 portions covers / Reservation is requested by 3 days ago)

クラゲの冷菜 ¥1,663 (¥1,400)

Jelly fish appetizer

5種前菜盛り合わせ ¥1,425 (¥1,200)

Five selections of appetizer

国産豚肉の叉焼(チャーシュー) ¥1,188 (¥1,000)

Roasted japanese pork

蒸し鶏の冷菜 ¥1,188 (¥1,000)

(胡麻ソース、葱生姜ソース、ピリ辛ソース)

Chilled steamed chicken, three different sauce

胡瓜の辛味甘酢漬け ¥950 (¥800)

Cucumber soaked in sweetened vinegar



5種前菜盛り合わせ

グランド白楽天おすすめの前菜盛り合わせです。



蒸し鶏の冷菜(胡麻ソース、葱生姜ソース、ピリ辛ソース)

絶妙な火加減でジューシーに仕上げました。

お好みのソースでお召しあがりください。

主菜銘品

主菜 MAIN DISH



北京ダック(1枚)

パリッと焼き上げた皮とシャキシャキの葱と胡瓜を甘味噌といっしょに包みました。

八宝菜 ¥1,782 (¥1,500)

Chop suey

五目野菜炒め ¥1,425 (¥1,200)

Stir-fied mixed vegetables

麻婆豆腐 ¥1,425 (¥1,200)

Mabo tofu (spicy dish of tofu)

北京ダック(1枚) ¥1,188 (¥1,000)

Peking duck (1)

スープ

湯 SOUP



蟹肉入りふかひれスープ
蟹肉と卵白で旨味を増したあっさり味のふかひれスープです。

海燕の巣 澄ましスープ ¥2,376 (¥2,000)
Clear soup with bird's nest

蟹味噌仕立てのふかひれスープ ¥1,782 (¥1,500)
Shark fin soup with crab paste

蟹肉入りふかひれスープ ¥1,782 (¥1,500)
Shark fin soup with crab meat

ふかひれスープ ¥1,544 (¥1,300)
Shark fin soup

鮑と野菜のスープ ¥1,425 (¥1,200)
Abalone and vegetable soup

トウモロコシのスープ ¥712 (¥600)
Corn soup

五目野菜のスープ ¥712 (¥600)
Mixed vegetables soup

上記のメニューはいずれもお1人様分です。
Menu is for one person.

点心

点心 CHINESE DUMPLING

小龍包 (3個) ¥1,069 (¥900)
Xiaolongbao (3)

春巻き (3本) ¥891 (¥750)
Spring rolls (3)

海老蒸し餃子 (3個) ¥891 (¥750)
Steamed shrimp dumplings (3)

海老焼売 (3個) ¥891 (¥750)
Shrimp dumplings (3)



鮑

鮑魚 ABALONE



蝦夷(えぞ)鮑のオイスターソース
柔らかく蒸しあげた蝦夷鮑を濃厚なオイスターソースで。

蝦夷(えぞ)鮑のオイスターソース ¥7,128 (¥6,000)
Stewed Ezo abalone with oyster sauce

鮑と黄ニラのあっさり炒め ¥3,564 (¥3,000)
Stir-fied abalone and shives

鮑のクリーム煮 ¥2,376 (¥2,000)
Cream stewed abalone

* 鮑の原産国は係にお尋ねください。
Please ask our staff about the origin of abalone.

ふかひれ

排翅 SHARK'S FIN

ふかひれの姿煮込み ¥14,256 (¥12,000)

約200 g (4~5名様分)
Stewed whole shark fin (about 200g)

ふかひれの姿煮込み ¥8,078 (¥6,800)

約110 g (2~3名様分)
Stewed whole shark fin (about 110g)

* 天然の素材のため個体差がございます。あらかじめご了承ください。
Please note that there is an individual difference.



ふかひれの姿煮込み 約110 g
ふかの尾ひれを醤油味で煮込みました。

海鮮

海鮮 SEAFOOD



季節の白身魚の強火蒸し
強火で蒸しあげた切り身にたっぷりの葱、熱したピーナッツ油と魚醤油のタレでお召し上がりいただきます。

鯛の姿蒸し(約10名様分・3日前までに要予約) ¥9,504 (¥8,000)
Chinese slices of sea bream (about 10 portions covers / Reservation is requested by 3 days ago)

ナマコの醤油煮込み ¥2,970 (¥2,500)
Soy sauce stewed sea cucumber

季節の白身魚の強火蒸し ¥1,663 (¥1,400)
Steamed white-fish

紋甲イカのX.O醬炒め ¥1,663 (¥1,400)
Stir-fied squid with XO sauce

紋甲イカのブラックビーンズ風味 ¥1,663 (¥1,400)
Stir-fied squid with black beans

紋甲イカのあっさり炒め ¥1,544 (¥1,300)
Stir-fied squid

海老

蝦 SHRIMP



海老のチリソース
中国料理の定番。
蝦油(シャユ)を加えることで口の中に広がる海老の旨味を存分にお楽しみください。

国産伊勢海老のX.O醬炒め ¥7,722 (¥6,500)
Japanese lobster with XO sauce

国産伊勢海老のチリソース ¥7,722 (¥6,500)
Japanese lobster with chili sauce

海老のX.O醬炒め ¥2,138 (¥1,800)
Shrimp with XO sauce

海老のチリソース ¥2,138 (¥1,800)
Shrimp with chili sauce

海老のマヨネーズ ¥2,019 (¥1,700)
Shrimp with mayonnaise

海老のあっさり炒め ¥2,019 (¥1,700)
Stir-fried Shrimp

海老の天ぷら(4尾) ¥1,544 (¥1,300)
Shrimp tempura (4)

蟹

蟹 CRAB

タラバ蟹の葱香り炒め ¥2,851 (¥2,400)
Stir-fried king crab

蟹肉入り玉子炒め ¥1,544 (¥1,300)
Stir-fried eggs with crab meat

蟹爪の包み揚げ(1本) ¥1,188 (¥1,000)
Deep-fried crab claw (1)



蟹爪の包み揚げ(1本)
蟹爪に海老のすり身とアーモンドをまぶし揚げました。
香ばしい味と食感をご堪能ください。

牛肉 豚肉 鶏肉

牛肉 猪肉 鶏 BEEF PORK CHICKEN



牛フィレ肉のX.O醬炒め
柔らかな国産牛フィレ肉と「ブランド白楽天」自慢のX.O醬肉の旨味を存分に味わえます。



豚バラ肉のやわらか黒酢すぶた
約3時間蒸して柔らかくしたバラ肉を、高温でサッと揚げて黒酢と絡めました。新食感をお楽しみください。

牛フィレ肉のX.O醬炒め <i>Stir-fried beef fillet with XO sauce</i>	¥2,494 (¥2,100)
牛ロース肉のオイスターソース炒め <i>Stir-fried beef loin with oyster sauce</i>	¥2,376 (¥2,000)
牛肉とピーマンの細切り炒め <i>Stir-fried beef and green peppers</i>	¥2,019 (¥1,700)
細切り牛肉の甘味噌炒め クレープ または レタス包み <i>Stir-fried beef with bitter sweet sauce</i>	¥1,900 (¥1,600)
豚バラ肉のやわらか黒酢すぶた <i>Sweet and sour pork with black vinegar</i>	¥1,544 (¥1,300)
豚フィレ肉の酢豚 <i>Sweet and sour pork</i>	¥1,544 (¥1,300)
豚バラ肉の醤油煮込み <i>Soy sauce stewed pork</i>	¥1,544 (¥1,300)
丹波地どりもも肉とカシューナッツの炒め <i>Stir-fried chicken and cashew nuts</i>	¥1,663 (¥1,400)
丹波地どりもも肉の唐揚げ 油淋ソース掛け <i>Fried chicken with chinese sauce</i>	¥1,663 (¥1,400)
丹波地どりもも肉の唐揚げ (4個) <i>Fried chicken (4)</i>	¥1,544 (¥1,300)

麺 飯

麵 條 飯 NOODLES RICE



牛肉入り海老味噌焼きそば(牛肉麵)
「グランド白楽天」が1977年の開業以来守ってきた一皿。
サーターペーパーを使った、濃厚でコクのあるソースが絡んだ
こってりした味わいの焼きそばです。



蟹肉とレタスの炒飯

牛肉入り海老味噌焼きそば(牛肉麵) ¥2,138 (¥1,800)
Beef noodles

海の幸入り焼きそば ¥1,782 (¥1,500)
Seafood fried noodles

ふかひれ汁そば ¥2,494 (¥2,100)
Shark fin noodle soup

五目汁そば ¥1,782 (¥1,500)
Mixed noodle soup

担々麵 ¥1,663 (¥1,400)
Dandan noodles

叉焼(チャーシュー)と葱の汁そば ¥1,663 (¥1,400)
Roasted pork noodle soup with welsh onion

蟹肉とレタスの炒飯 ¥1,782 (¥1,500)
Fried rice with crab meat and lettuce

五目炒飯 ¥1,782 (¥1,500)
Mixed fried rice

海の幸入りおこげの餡掛け ¥1,782 (¥1,500)
Burnt rice with seafood

白ご飯 ¥356 (¥300)
Rice

デザート

甜品 DESSERT



杏仁豆腐

杏仁豆腐 <i>Almond jelly</i>	¥594 (¥500)
マンゴープリン <i>Mango pudding</i>	¥594 (¥500)
タピオカ入りココナッツミルク <i>Tapioca in coconut milk</i>	¥594 (¥500)
バニラアイス <i>Vanilla ice-cream</i>	¥475 (¥400)
胡麻付き揚げ団子 <i>Deep-fried sesame dumpling</i>	¥356 (¥300)

ドリンク

BEVERAGES

ビール

BEER

生ビール〈プレミアムモルツ〉330ml <i>Suntory Draft Beer</i>	¥997 (¥840)
生ビール〈キリン一番搾り〉330ml <i>Kirin Draft Beer</i>	¥902 (¥760)
瓶ビール [小瓶]〈キリン・アサヒ〉334ml <i>Bottled Beer(Kirin・Asahi) 334ml</i>	¥795 (¥670)
サントリープレミアムモルツ [小瓶] 334ml <i>Suntory THE PREMIUM MALT'S 334ml</i>	¥974 (¥820)
瓶ビール [中瓶]〈キリン・アサヒ〉500ml <i>Bottled Beer(Kirin・Asahi) 500ml</i>	¥1,152 (¥970)
サッポロエビス [中瓶] 500ml <i>Sapporo YEBISU 500ml</i>	¥1,247 (¥1,050)
<small>チンタオビール</small> 中国青島啤酒 330ml <i>Tsingtao Beer</i>	¥950 (¥800)

ビアテイスト

NON-ALCOHOL-BEER

サントリーオールフリー [缶] 350ml <i>Suntory ALL FREE 350ml</i>	¥772 (¥650)
--	-------------

当店では、お車を運転されるお客様への酒類のご提供をお断りいたしております。飲酒運転は法律で禁止されています。ご理解とご協力をお願い申し上げます。
We will not serve alcohol to those who are coming by car. Drunk driving is prohibited by the law. Thank you for your understanding and cooperation.

仕入れ状況等により、メニューを変更する場合がございます。()内はサービス料と消費税を含まない料金です。写真はいずれもイメージです。
Part of the menu may be changed depending on the situations. The price in the brackets are not including the service charge and the consumption tax. Each photograph is an image only.

シャンパン

CHAMPAGNE

ドン・ペリニヨン〈辛口〉

Dom Pérignon

フルボトル(750ml)
¥33,264 (¥28,000)

ランソン ブラックラベル・ブリュット〈辛口〉

Lanson Black Label Brut

ハーフボトル(375ml)
¥7,484 (¥6,300) ¥14,018 (¥11,800)

赤ワイン

RED WINE

シャトー・ラグランジュ (フルボディ)

Chateau Lagrange

フルボトル(750ml)
¥17,820 (¥15,000)

ジュヴレ・シャンベルダン (フルボディ)

Gevery Chambertin

¥14,850 (¥12,500)

ル・オーメドック・ド・ラグランジュ (ミディアムボディ)

Le Haut Medoc de Lagrange

¥9,504 (¥8,000)

マルケス・デ・リスカル テイント・レゼルバ (フルボディ)

Marques de Riscal Tinto Reserva

¥8,316 (¥7,000)

ラ・キュベ・ミティーク (ミディアムボディ)

La Cuvée Mythique

ハーフボトル(375ml)
¥3,326 (¥2,800) ¥5,940 (¥5,000)

白ワイン

WHITE WINE

ピュリニー・モンラッシェ〈辛口〉

Puligny Montrachet

フルボトル(750ml)
¥16,632 (¥14,000)

カイユ・ブラン・シャトー・タルボー〈辛口〉

Caillou Blnac du Château Talbot

¥11,880 (¥10,000)

ウィリアム・フェブール・シャブリ〈辛口〉

William Fevre Chablis

ハーフボトル(375ml)
¥5,940 (¥5,000) ¥9,504 (¥8,000)

ピースポーター・ミッヘルスベルグ〈中甘口〉

Piesporter MiCHelsberg

¥5,940 (¥5,000)

ロバート・モンダヴィ ウッドブリッジ・シャルドネ〈辛口〉

Robert Mondavi Woodbridge Chardonnay

¥4,752 (¥4,000)

グラスワイン (赤・白)

Glass Wine (Red / White)

グラス(Glass)
¥891 (¥750)

当店では、お車を運転されるお客様への酒類のご提供をお断りいたしております。飲酒運転は法律で禁止されています。ご理解とご協力をお願い申し上げます。
We will not serve alcohol to those who are coming by car. Drunk driving is prohibited by the law. Thank you for your understanding and cooperation.

()内はサービス料と消費税を含まない料金です。
The price in the brackets are not including the service charge and the consumption tax.

紹興酒

SHAOXING WINE

		ボトル(Bottle)
古越龍山 陳年15年 景德鎮「壺」 500ml <i>Shaoxing Wine 15years</i>		¥15,444 (¥13,000)
	ポット(250ml)	
古越龍山 陳年10年 700ml <i>Shaoxing Wine 10years</i>	¥4,752 (¥4,000)	¥10,692 (¥9,000)
古越龍山 陳年8年 640ml <i>Shaoxing Wine 8years</i>	¥3,564 (¥3,000)	¥8,316 (¥7,000)
古越龍山 陳年5年 500ml <i>Shaoxing Wine 5years</i>	¥2,494 (¥2,100)	¥3,920 (¥3,300)
	グラス(Glass)	
紹興陳年加飯酒 [甕入り] <i>Shaoxingjiafan wine</i>	¥891 (¥750)	

中国酒

CHINESE ALCOHOL

桂花陳酒 <i>Osmanthus Wine</i>	¥772 (¥650)
杏露酒 <i>Apricot Wine</i>	¥772 (¥650)
山楂子酒 <i>Chinese Hawthorn-berry Wine</i>	¥772 (¥650)
林檎酒 <i>Chinese Green-Apple Wine</i>	¥772 (¥650)

日本酒

JAPANESE SAKE

桃の滴 純米吟醸酒<京都> 300ml <i>MOMO-NO-SHIZUKU Junmai Ginjo-shu</i>	¥1,900 (¥1,600)
越の誉 本醸造酒<新潟> 300ml <i>Koshi no Homare Sake</i>	¥1,544 (¥1,300)
白雪 本醸造酒<兵庫> 180ml <i>Shirayuki</i>	¥950 (¥800)

焼酎

SHOCHU

	グラス(Glass)	ボトル(Bottle)
佐藤【麦】<鹿児島> <i>Sato Mugi</i>	¥1,247 (¥1,050)	¥8,316 (¥7,000)
富乃宝山【芋】<鹿児島> <i>Tomi no Hozan</i>	¥1,247 (¥1,050)	¥8,316 (¥7,000)
和ら麦<福岡> <i>Wara Mugi</i>	¥1,009 (¥850)	¥5,940 (¥5,000)
からり芋<鹿児島> <i>Karari Imo</i>	¥1,009 (¥850)	¥5,940 (¥5,000)

当店では、お車を運転されるお客様への酒類のご提供をお断りいたしております。飲酒運転は法律で禁止されています。ご理解とご協力をお願い申し上げます。
We will not serve alcohol to those who are coming by car. Drunk driving is prohibited by the law. Thank you for your understanding and cooperation.

()内はサービス料と消費税を含まない料金です。
The price in the brackets are not including the service charge and the consumption tax.

ウィスキー

WHISKY

	グラス(Glass)
ジョニー・ウォーカー・ダブルブラック <i>Johnnie Walker, Double Black</i>	¥1,009 (¥850)
竹鶴ピュアモルト <i>TAKETSURU PURE MALT WHISKEY</i>	¥1,009 (¥850)
シーバス・リーガル12年 <i>Chivas Regal 12 Years</i>	¥1,009 (¥850)
* 飲み方をお申しつけください。《水割り・ソーダ割り・ロック》 * Please tell our staff your favorite drink style《With water, with soda water, with ice》.	
角ハイボール <i>Kaku-Highball</i>	¥772 (¥650)

カクテル

COCKTAIL

ジン&トニック (ジン+トニックウォーター) <i>Gin and Tonic</i>	¥950 (¥800)
ブルドッグ (ウォッカ+グレープフルーツ) <i>Bull Dog</i>	¥950 (¥800)
カシス (ソーダ、オレンジ、グレープフルーツ) <i>Cassis and (Soda*Orange*Grapefruit)</i>	¥950 (¥800)
カンパリ (ソーダ、オレンジ、グレープフルーツ) <i>Campari and (Soda*Orange*Grapefruit)</i>	¥950 (¥800)
ドラゴンウォーター (紹興酒+ウーロン茶) <i>Dragon Water</i>	¥950 (¥800)
チャイナカシス (紹興酒+カシス+ソーダ) <i>China Cassis</i>	¥950 (¥800)
チャイナブルー (ライチリキュール+グレープフルーツ+ブルーキュラソー) <i>China Blue</i>	¥950 (¥800)

ソフトドリンク

SOFT DRINKS

オレンジ <i>Orange</i>	¥594 (¥500)
グレープフルーツ <i>Grapefruit</i>	¥594 (¥500)
ジンジャーエール <i>Ginger Ale</i>	¥594 (¥500)
コーラ <i>Coke</i>	¥594 (¥500)
黒ウーロン茶 <i>Black Oolong Tea</i>	¥594 (¥500)

当店では、お車を運転されるお客様への酒類のご提供をお断りいたしております。飲酒運転は法律で禁止されています。ご理解とご協力をお願い申し上げます。
We will not serve alcohol to those who are coming by car. Drunk driving is prohibited by the law. Thank you for your understanding and cooperation.

()内はサービス料と消費税を含まない料金です。
The price in the brackets are not including the service charge and the consumption tax.