

焼肉の王様 カルビ&ロース

カルビ 噛むほどに味わいが...

カルビ	1,300 円 (1,430 円)
スパイスカルビ焼 	1,350 円 (1,485 円)
カルビ切り落とし焼	960 円 (1,056 円)
上カルビ	1,880 円 (2,068 円)
ゲタカルビ	1,400 円 (1,540 円)
 味付けネギ	300 円 (330 円)
 シラガネギ	200 円 (220 円)



黒毛和牛 A5ランクの中で、特に厳選した銘柄の上質の肉

・トロカルビ (ポン酢でお召し上がり下さい)	2,380 円 (2,618 円)
・極カルビ	3,280 円 (3,608 円)
・極骨付きカルビ	もしかして、カルビの中で一番美味かも！ 3,980 円 (4,378 円)

ロース とろけるような食感が魅力です。

名物! 松林苑 黄金焼卵ダレ 1個	100 円 (110 円)
松林苑 ロース (厚切り or 薄切り)	1,480 円 (1,628 円)
スパイスロース焼 	1,530 円 (1,683 円)
スジ焼 コリコリ硬い食感、クセになるかも	980 円 (1,078 円)
松林苑 上ロース	2,280 円 (2,508 円)
松林苑 極ロース	3,290 円 (3,619 円)
 味付けネギ	300 円 (330 円)



・松林苑特選三種盛り合わせ	9,570 円 (10,527 円)
・赤盛 (カルビ、松林苑ロース、上ハラミ)	4,660 円 (5,126 円)
・フィレ 口の中でホロホロと崩れるような食感	4,500 円 (4,950 円)
 ・シャトーブリアン	6,500 円 (7,150 円)

おすすめドリンク



ジンと肉

※() 内は税込価格です。

黒毛和牛

絶品！牛タン

タン	1,490 円 (1,639 円)
上タン	2,300 円 (2,530 円)
タンスジ焼	900 円 (990 円)
 味付けネギ	300 円 (330 円)
 シラガネギ	200 円 (220 円)

・極タン塩(厚切り or 薄切り) 3,950 円 (4,345 円)



一番人気！市場直送！和牛ハラミ

柔らかく、ジューシーであっさりした脂の旨味が堪能できる

 上ハラミ	2,180 円 (2,398 円)
上サガリ	2,180 円 (2,398 円)
ハラミスジ	980 円 (1,078 円)

・極ハラミ 3,520 円 (3,872 円)
・極厚サガリ焼 3,520 円 (3,872 円)



渡り蟹の辛い醤油漬け

珍味！ケジャン



2,180 円 (2,398 円)

〈海鮮刺〉

イカ刺 1,500 円 (1,650 円)

上ミノ刺 1,250 円 (1,375 円)

ハチノス刺 980 円 (1,078 円)

白センマイ刺 980 円 (1,078 円)

おすすめドリンク



お好きでしょ。

角ハイボール

※0 内は税込価格です。

人気の**内臓焼肉** **市場直送** 和牛ホルモンは旨さが違う、新鮮そのもの。 ホルモン

味噌ダレで食べてよし！塩味でもよし、辛味でもよし。
お好みの味をお申し付けください。

人気 1位	ホルモン 〈大腸〉旨味が強い	1,100 円 (1,210 円)
	ミノサンド焼	980 円 (1,078 円)
	シロコロホルモン	910 円 (1,001 円)
	ヤン 〈第二の胃と第三の胃の間〉旨味が強い	980 円 (1,078 円)
	ギャラ 〈第四胃〉カロリー低め	910 円 (1,001 円)
	ハチノス カロリーの少ない第二胃	980 円 (1,078 円)
人気 4位	ハツ 〈心臓〉サクッ、コリコリした食感	910 円 (1,001 円)
人気 3位	レバー 〈肝臓〉鉄分、タンパク質が豊富	980 円 (1,078 円)
	ウルテ 〈食道の軟骨〉コリコリした食感	960 円 (1,056 円)
人気 5位	シビレ 牛一頭からほんの僅かししか取れない	980 円 (1,078 円)
	センマイ 脂肪が少ない大三胃	960 円 (1,056 円)
	ハツモト よく焼くと香ばしい心臓の付け根	960 円 (1,056 円)
	ホホ 〈頬肉〉ゼラチン質の旨味が豊富	960 円 (1,056 円)
人気 2位	上ミノ 〈第一胃〉低カロリー	1,200 円 (1,320 円)
	トロハツ 脂付きのハツ	980 円 (1,078 円)
	牛テールスライス焼 骨のカリカリした食感を楽しむ	1,100 円 (1,210 円)
	コリコリ三種盛り ハツモト・センマイ・コブクロ	1,100 円 (1,210 円)



極める味

- ・極トロミノ (厚切り or 薄切り) 2,330 円 (2,563 円)
- ・極ホルモン 2,080 円 (2,288 円)

分厚い脂の付いた面だけを焼くのがお薦め、
脂がジュークジュークと、とけてきたら食べごろです。

【当店チーフおすすめ！】

ホルモン盛り 1人前六種 980 円 (1,078 円)

1人前八種 1,300 円 (1,430 円)

おすすめドリンク



生レモンサワー

※0 内は税込価格です。

国産豚肉

〈日本の豚〉やまと豚を中心に全国の国産豚肉を使用

とてもヘルシーで香ばしい豚肉をたっぷりの野菜で包んでガブリ！！
ビタミンBが他の肉より多いのが豚肉の大きな長所です！

豚

豚バラ肉がここまで旨くなるものかー

焦げ目が付いた香ばしい肉をキムチ、サンチュやえごまの葉で包めば至福の味が完成する！

サンギョブサル

2,900 円 (3,190 円)

サンチュやエゴマの葉に焼いた豚バラ肉を乗せて、
さらに薬味ダレで和えた長ネギや水菜を
山盛りにするー
もう肉を食べるというより野菜を食べる感覚の
ヘルシーなサンギョブサル！



ヤマト豚カルビ 1,000 円 (1,100 円)

コブクロ 850 円 (935 円)

コリコリ 850 円 (935 円)

トントロ 850 円 (935 円)

追加サンチュ 600 円 (660 円)

エゴマ 460 円 (506 円)

青森ニンニク・青唐辛子 200 円 (220 円)

宮崎、日向の地鶏

鶏

地鶏は比較的低カロリーで、タンパク質が豊富！

セセリ 880 円 (968 円)

手羽 880 円 (968 円)

ナンコツ焼 850 円 (935 円)

タッカルビ 900 円 (990 円)

海鮮焼

海鮮盛り焼 3,580 円 (3,938 円)

ホタテ焼 1,200 円 (1,320 円)

イカ焼 1,200 円 (1,320 円)

海老焼 1,200 円 (1,320 円)

おすすめドリンク

赤玉パンチ



※() 内は税込価格です。

スープ & 麺

スープ ※ハーフサイズも承ります。

わかめスープ	550 円	(605 円)
たまごスープ	550 円	(605 円)
野菜スープ	550 円	(605 円)
カルビスープ 	850 円	(935 円)
テグタンスープ 	890 円	(979 円)
ユッケジャンスープ   	890 円	(979 円)
コムタンスープ	1,200 円	(1,320 円)
ラーメン or うどん	+200 円	(220 円)



冷麺

キムチの発酵味が味を深める麺。
そして粉食のすっきりとさわやかな味わいとのだごしのよさで人気！

冷麺	900 円	(990 円)
梅しそ冷麺	980 円	(1,078 円)

ピビン麺 	900 円	(990 円)
--	-------	---------

名物！チゲ

暑・寒さもふっとびます。美！ホルモンチゲ

	〈一人前〉	〈二人前〉
豆腐チゲ 	930 円 (1,023 円)	1,860 円 (2,046 円)
納豆チゲ 	930 円 (1,023 円)	1,860 円 (2,046 円)
海鮮チゲ 	1,100 円 (1,210 円)	2,200 円 (2,420 円)
名物！		
ホルモンチゲ 	1,100 円 (1,210 円)	2,200 円 (2,420 円)



参鶏湯 (サンゲタン)

2,870 円 (3,157 円)

地鶏ひな鶏の内臓を取り出し、朝鮮人参、なつめ、
くりと、ニンニクと餅米などを入れて煮込んだ薬膳スープです。

特製・サンゲタン 〈1週間前に御予約下さい。〉 6,500 円 (7,150 円)



ご飯

スプーンでひたすら混ぜて、混ぜてお米一粒一粒に絡むまで
具とご飯が一体になったおいしさを味わう！

ピビンパ お馴染みまぜご飯

ピビンパ	850 円 (935 円)
石焼ピビンパ	1,200 円 (1,320 円)
石焼チーズピビンパ	1,450 円 (1,595 円)

トッピング

納豆	100 円 (110 円)
明太子	200 円 (220 円)
山芋	200 円 (220 円)



クッパ スープかけご飯

※ハーフサイズも承ります。

クッパ	800 円 (880 円)	コムタンクッパ	1,400 円 (1,540 円)
カルビクッパ 	950 円 (1,045 円)	ユッケジャンクッパ 	1,000 円 (1,100 円)
テグタンクッパ 	980 円 (1,078 円)	コムタン粥	1,000 円 (1,100 円)

焼飯

キムチチャーハン 	880 円 (968 円)
ナムルチャーハン	880 円 (968 円)
ガーリックチャーハン	900 円 (990 円)

ライス

ライス	(小) 220 円 (242 円)
	(中) 280 円 (308 円)
	(大) 330 円 (363 円)

卵かけごはん 好きなお肉と一緒に
お召しあがりください。

480 円 (528 円)

※0 内は税込価格です。

一品料理

ビール・焼酎のおつまみに
この一品！

逸品

タラのチャンジャ 	500 円 (550 円)
牛スジ煮込み	900 円 (990 円)
豚足	700 円 (770 円)
コラーゲンポーク 女性に大人気！コラーゲンたっぷり	900 円 (990 円)



青森ニンニク醤油漬け	900 円 (990 円)
〈鉄板ピリ辛炒め〉トッポギ 餅と野菜の甘辛炒め 	950 円 (1,045 円)
韓国のり	400 円 (440 円)

冷菜・野菜和え

ほうれん草のナムル	500 円 (550 円)
センナムル 大根と人参の酢の物	500 円 (550 円)
ぜんまいのナムル	550 円 (605 円)
モヤシナムル	500 円 (550 円)
ナムルの盛り合わせ	980 円 (1,078 円)

※ナムルは季節によって変わります



サラダ

さっぱり！肉の旨みが増します。

※注文時、無農薬野菜か一般野菜の
どちらかを指定して下さい。

無農薬サラダ 1,100 円 (1,210 円)
(味付け) 和風 or 塩味 or 黒酢



サラダ (和風 or 黒酢)	830 円 (913 円)	ツナサラダ	930 円 (1,023 円)
サンチュ盛	880 円 (968 円)	ネギ大将 ゴマ・塩・コショウで味付け	700 円 (770 円)
ファミリーサラダ	1,000 円 (1,100 円)	キャベツの千切り	550 円 (605 円)
名物！塩サラダ	830 円 (913 円)		

※() 内は税込価格です。

自家製キムチ

キムチ

白菜キムチ		530 円	(583 円)
カクテキ	大根 	500 円	(550 円)
オイキムチ	キュウリ	500 円	(550 円)
キムチ三種盛	キムチ・カクテキ・オイキムチ	900 円	(990 円)
季節のキムチ		500 円	(550 円)
コッチョリ		600 円	(660 円)



チヂミ 韓国風ピザ

野菜や海鮮などをくぐらせて焼く、とても香ばしいチヂミ！

チヂミ	850 円	(935 円)
海鮮チヂミ	950 円	(1,045 円)
山芋チヂミ	930 円	(1,023 円)

石焼チヂミ	1,400 円	(1,540 円)
石焼海鮮チヂミ	1,450 円	(1,595 円)
石焼山芋チヂミ	1,400 円	(1,540 円)

※石焼のチヂミにはチーズが乗っています。



野菜焼

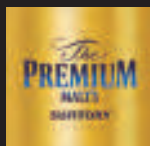
野菜焼き	650 円	(715 円)
青森ニンニクバター焼	980 円	(1,078 円)



ジャンボマッシュルーム焼
山形県舟形の日本一マッシュルーム

930 円 (1,023 円)

おすすめドリンク



ザ・プレミアム・モルツ
(380ml ジョッキ)

※() 内は税込価格です。

炭火焼肉

松林苑

〈黒毛和牛・備長炭を使用〉

【最高級の黒毛和牛】

脂肪の旨さと良質な赤身、そして絶賛に値する
霜降りの肉の味と香りの絶妙なハーモニー。
適度の甘味と、口の中でとろけるようなまろやかさを持ちながら
大自然で育った野趣や奥深い味わいも感じられる
最高級の牛肉を御賞味下さい。

内臓肉は美容食です。

高タンパク・低カロリーのハラミ、ミノ、レバーなどの各種ホルモンは、シェイプアップに最適、ヘルシーな美容食です。定番のカルビ・ロースと一緒に召し上がり下さい。

キムチは健康食品です。

ビタミン・ミネラル・タンパク質をバランスよく含んだ各種キムチは、新陳代謝を促し、ダイエット効果が非常に高いと言われています。白菜だけではなく、大根・キュウリのキムチも御賞味下さい。

店 舗

【本店】

(住所) 松戸市松戸新田 109

(電話) 047-363-9812

(営業時間) ・月～金曜日 PM5:00～24:00

・土曜日 PM3:00～24:00

・日、祝日 AM11:30～24:00

(定休日) 毎週火曜日 ※祝日の場合営業 / 水曜日 (毎月一回店休)

【かえん】

(住所) 東京都目黒区五本木 2-1-14 complex 1F

(電話) 03-6452-3638

(営業時間) ・PM5:00～24:00

(定休日) 毎週月曜日 / 不定休

【上本郷店】

(住所) 松戸市上本郷 2648-6

(電話) 047-369-4129

(営業時間) ・月～金曜日 PM5:00～24:00

・土曜日 PM3:00～24:00

・日、祝日 AM11:30～24:00

(定休日) 毎週月曜日 ※祝日の場合営業 / 水曜日 (毎月一回店休)

超炭酸
ハイボール

いつでもしか飲めない
ハイボールがある

超炭酸
ハイボール
何故美味しい？

サーバーは「超」炭酸専用
冷感効果
凍る直前
1℃のソーダ
6VOLの超強力炭酸

超炭酸ハイボール
SUNTORY WHISKY
JIM BEAM
KENTUCKY STRAIGHT BOURBON WHISKY
James B. Beam
SUNTORY WHISKY
SPECIAL QUALITY

松林苑
おすすめ!

超炭酸プレミアムハイボール

角ハイボール	500円 (550円)	ジムビームハイボール	480円 (528円)
角コーラハイボール	600円 (660円)	ジムビームコーラハイボール	580円 (638円)
角ジンジャーハイボール	600円 (660円)	ジムビームジンジャーハイボール	580円 (638円)
メガ角ハイボール	960円 (1,056円)	メガジムビームハイボール	960円 (1,056円)

軽やかで、心地よい
「風香るハイボール」

風のように軽やかな口あたりで、
料理の味を引き立てます。

知多風香る
ハイボール
900円 (990円)

南アルプスの天然水を使
って仕込まれ、
森の蒸溜所で育まれた
若葉の香りと爽快な味わい。

白州森香る
ハイボール
1,200円 (1,320円)

名水百選「離宮の水」と
京都郊外の豊かな
自然で育まれた、
甘くなめらかな味わい。

山崎プレミアム
ハイボール
1,200円 (1,320円)

価格は税抜(税込)表示です。

ビール

鮮やかに広がる
華やかな香りと深いコク。

神泡の

ザ・プレミアム・モルツ (生)

650円 (715円)

神泡の

ザ・プレミアム・モルツ (小生)

500円 (550円)

〈瓶ビール〉

サン生 中瓶

750円 (825円)

アサヒ瓶ビール・サッポロ瓶ビール 各750円 (825円)

〈ノンアルコールビール〉

ノンアルコールビールテイスト飲料

・氷でキンキン オールフリー

・ドライゼロ 各450円 (495円)



フルーツジャー

カシスオレンジ

カシスアップル

カシスグレープフルーツ

カシスソーダ

カシスウーロン

ファジーネーブル

ピーチソーダ

ピーチウーロン

各580円 (638円)



カクテル

モスコミュール

520円 (572円)

モヒート



550円 (605円)



サワー

こだわり酒場のタコハイ

460円 (506円)

ウーロンハイ

460円 (506円)

チューハイ

460円 (506円)

コーラハイ

460円 (506円)

緑茶ハイ

460円 (506円)

カルピスハイ

460円 (506円)

クエン酸サワー

500円 (550円)

グレープフルーツハイ

550円 (605円)

梅干ハイ

550円 (605円)

朝鮮人参ハイ

1,000円 (1,100円)

にんにくサワー

1,000円 (1,100円)



松林苑の レモンサワー

こだわりの
美味しさ



- 一、しっかりレモンで甘くない
- 二、強炭酸でのどが爽快
- 三、キンキン冷えひえ

レモンサワー 550円 (605円)

メガレモンサワー 980円 (1,078円)

塩レモンサワー 650円 (715円)

濃いめレモンサワー 650円 (715円)

はちみつレモンサワー 650円 (715円)

焼 酎

～プレミアム焼酎～



魔王

白玉醸造 25度
芋焼酎【鹿児島】
黄麹を使用し、華やかで芳醇な香りが魅力的な一本。一度は飲んでみたい焼酎ではないでしょうか。

グラス(90ml) 1,500円 (1,650円)
ボトル(1,800ml) 25,000円 (27,500円)



佐藤・黒麹

佐藤酒造 25度
芋焼酎【鹿児島】
良質の仕込み水を使用し、芋の甘味と香ばしさを引き出しています。優しい口当たりとキレの良い飲み口で人気の一本です。

グラス(90ml) 1,150円 (1,265円)
ボトル(1,800ml) 15,000円 (16,500円)



なかむら

中村酒造場 25度
芋焼酎【鹿児島】
徹底した温度管理の下、高品質な焼酎造りに取組む蔵元が特別に仕込んだ一本。あらゆる飲み方に対応できる逸品です。

グラス(90ml) 1,000円 (1,100円)
ボトル(1,800ml) 12,000円 (13,200円)



兼八

四ッ谷酒造 25度
麦焼酎【大分】
他の麦焼酎とは香ばしさが違います。麦の香りと味を最大限に引き出したプレミアム焼酎です。

グラス(90ml) 1,000円 (1,100円)
ボトル(1,800ml) 12,000円 (13,200円)

～特選焼酎～



黒丸・黒

濱田酒造 25度
芋焼酎【鹿児島】

グラス(90ml) 600円 (660円)
ボトル(1,800ml) 7,000円 (7,700円)



富乃宝山

西酒造 25度
芋焼酎【鹿児島】

グラス(90ml) 800円 (880円)
ボトル(1,800ml) 8,700円 (9,570円)



千亀女・芋

若潮酒造 25度
芋焼酎【鹿児島】

グラス(90ml) 700円 (770円)
ボトル(1,800ml) 7,500円 (8,250円)



明るい農村

霧島町蒸留所 25度
芋焼酎【鹿児島】

グラス(90ml) 800円 (880円)
ボトル(1,800ml) 8,670円 (9,537円)



海

大海酒造協業組合 25度
芋焼酎【鹿児島】

グラス(90ml) 700円 (770円)
ボトル(1,800ml) 7,500円 (8,250円)



三岳

三岳酒造 25度
芋焼酎【鹿児島】

グラス(90ml) 700円 (770円)
ボトル(1,800ml) 7,650円 (8,415円)



吉兆宝山

西酒造 25度
芋焼酎【鹿児島】

グラス(90ml) 800円 (880円)
ボトル(1,800ml) 8,010円 (8,811円)



伊佐美

甲斐商店 25度
芋焼酎【鹿児島】

グラス(90ml) 800円 (880円)
ボトル(1,800ml) 9,600円 (10,560円)



二階堂・吉四六

二階堂酒造 25度
麦焼酎【大分】

グラス 800円 (880円)
ボトル(720ml) 5,000円 (5,500円)



佐藤・麦

佐藤酒造 25度
麦焼酎【鹿児島】

グラス(90ml) 800円 (880円)
ボトル(1,800ml) 9,840円 (10,824円)



中々

黒木本店 25度
麦焼酎【宮崎】

グラス(90ml) 800円 (880円)
ボトル(1,800ml) 9,300円 (10,230円)



千亀女・麦

若潮酒造 25度
麦焼酎【鹿児島】

グラス(90ml) 700円 (770円)
ボトル(1,800ml) 7,500円 (8,250円)



烏飼

烏飼酒造 25度
米焼酎【熊本】

グラス(90ml) 800円 (880円)
ボトル(720ml) 5,240円 (5,764円)

～720mlボトル～

佐藤・黒麹	8,940円 (9,834円)	千亀女・芋	4,000円 (4,400円)
佐藤・麦	5,250円 (5,775円)	千亀女・麦	4,000円 (4,400円)

<ボトルセット>

ミネラルピッチャー／炭酸ピッチャー	各700円 (770円)
緑茶ピッチャー／ウーロンピッチャー	各800円 (880円)
黒ウーロンピッチャー	1,000円 (1,100円)
レモン	210円 (231円)
梅干し(1ヶ)	100円 (110円)

韓国焼酎

JINRO	2,200円 (2,420円)
チャミスル	780円 (858円)



100年続く、ニッポンのワインサワー!

赤玉パンチ

赤玉
パンチ

akadama
SAKE
SAKE

550円 (605円)



BEEFEATER Gin and MEAT 「ジントニック」 ジンと肉

爽やかな生搾りレモンと、アクセントの
ブラックペッパーで肉料理との相性抜群!

肉食系

ジントニ! 600円 (660円)

ジン
トニック

+

生レモン

+

ブラック
ペッパー



ビーフィーターとは、王冠が保管されているロンドン塔の近
衛兵の通称名。昔、国王主催のパーティーの後、警護にあたっ
た衛兵たちが残った牛肉の持ち帰りを許された事から「ビー
フィーター」(牛肉を食べる人)と呼ばれる。

BEEFEATER
LONDON

果実酒

杏酒(ソーダ・ロック)

520円 (572円)

山崎蒸溜所から梅酒?
気になるじゃないか。

山崎梅酒

〈山崎蒸溜所貯蔵
梅酒ブレンド〉

600円 (660円)



《ノンアルコール 梅酒テイスト飲料》

まるで梅酒なノンアルコール

390円 (429円)

梅酒も驚く梅酒らしい味わいです。

まるで
梅酒な
ノンアルコール



ALC.
0.00%
ノンアルコール

日本酒

冷酒

630円 (693円)

日本酒 一合

320円 (352円)

二合

630円 (693円)



～特選日本酒～



久保田万寿

朝日酒造 15.5度

【新潟】

久保田の最高峰、存在感があります。
是非一度お試しください。

グラス(一合) 1,500円 (1,650円)

香り、味わい、清々しく。

翠ジンソーダ

500円 (550円)

ソフトドリンク

コーラ

ウーロン茶

緑茶

カルピス

ジンジャーエール

トニックソーダ

メロンソーダ

CCレモン

各350円 (385円)

グレープフルーツ100%

370円 (407円)

オレンジジュース100%

370円 (407円)

青森りんごジュース100%

470円 (517円)

黒ウーロン茶

370円 (407円)

りんごジュースパック

950円 (1,045円)

ワイン

～赤ワイン～

グラスワイン(赤)

500円 (550円)

特選グラスワイン(赤) 1,000円 (1,100円)



セニョリオ デ オルガス

原産国：スペイン 味わい：ミディアム
ぶどう品種：シラー 50%、モナストレル 50%

木イチゴやラズベリーなどを想わせるまるやかな果実味。スパイシーでありながら、口に含むと優しい舌触りとタンニンのキメ細かさが感じられる、バランスの良いワインです。

ボトル 2,380円 (2,618円)



ダークホース ビッグ レッド ブレンド

原産国：アメリカ 味わい：フルボディ
ぶどう品種：ジンファンデル、テンブラリーニョ
カベルネ・ソーヴィニヨン、マルベック
その他

濃厚で豊かなコクを楽しめる味わいを実現するため、土地の気候・土壌（テロワール）にこだわらずに、世界中から選び抜いたぶどう品種をブレンドした濃い旨フルボディワイン。

ボトル 3,480円 (3,828円)



ロス ヴァスコス カベルネ・ソーヴィニヨン

原産国：チリ 味わい：ミディアム
ぶどう品種：カベルネソーヴィニヨン 100%

ボルドーワイン界の頂点とも言われるラフィットが南米チリでつくったワイン。しっかりとしたコクとなめらかな口当たりが楽しめる、バランスのよい赤ワインです。

ボトル 4,280円 (4,708円)



シックス・エイト・ナイン

原産国：カリフォルニア 味わい：フルボディ
ぶどう品種：ジンファンデル 38%
カベルネ・ソーヴィニヨン 26%
メルロー 18% / シラー 9%
プティ・ヴェルド 6%
プティット・シラー 3%

レッドベリーやカシス、ブラックオリーブの鮮やかなアロマアメリカングェリやモカ、タバコなどのフレーバーが広がる上品な酸とほのかなオーク香のバランス感は抜群です。

ボトル 6,500円 (7,150円)



登美の丘ワイナリー 登美の丘 赤

原産国：日本 味わい：ミディアム
ぶどう品種：メルロ、カベルネ・ソーヴィニヨン、
カベルネ・フラン、プティ・ヴェルド

ブルーベリーやプルーンの果実香と、樽由来のパニラ香。優しいタンニン感と、しっかりとした酸味が心地よいワインです。

ボトル 9,800円 (10,780円)



アゼリアバローロ

原産国：イタリア 味わい：フルボディ
ぶどう品種：ネッビオーロ 100%

スマイレの花やトリュフなど洗練された香りと凝縮された果実味、力強い酸とタンニンのしっかりとした味わいのフルボディです。

ボトル 12,000円 (13,200円)



～白ワイン～

グラスワイン(白)

500円 (550円)



セニョリオ デ オルガス

原産国：スペイン 味わい：辛口
ぶどう品種：マカベオ 97%、マスカット 3%

バラ、洋ナシ、桃の華やかで上品なアロマや、程よい酸味、柑橘系果実の爽やかな香り、ハチミツの優しい甘さを兼ね備えた、華やかで心地よい味わいのワインです。

ボトル 2,380円 (2,618円)

特選グラスワイン(白) 1,000円 (1,100円)



ダークホース シャルドネ

原産国：アメリカ 味わい：辛口
ぶどう品種：シャルドネ、ヴィオニエ
ゲヴェルツトラミネール

シャルドネをベースに、リッチでコクがあり酸味の少ないぶどう品種ヴィオニエとゲヴェルツトラミネールを加えた完熟した果実感とまろやかな味わいが特長のもっちりボディの濃い旨ワイン。

ボトル 3,480円 (3,828円)



ロス ヴァスコス シャルドネ

原産国：チリ 味わい：辛口
ぶどう品種：シャルドネ 100%

ボルドーで培った技術でラフィットが手掛けるチリのワイン。シャルドネ種ならではのクリーンな酸味が生き生きとした、フルーティでフレッシュで爽やかな味わい。

ボトル 4,280円 (4,708円)



ウィリアム フェーブル シャブリ

原産国：フランス 味わい：辛口
ぶどう品種：シャルドネ 100%

シャブリならではのみずみずしい果実味とフレッシュで切れのよい酸味。大地からのミネラル分が感じられるピュアでクリーンな辛口の白ワインです。

ボトル 8,800円 (9,680円)



～スパークリングワイン～



フレシネ エックス

原産国：スペイン 味わい：辛口
ぶどう品種：マカベオ、サレーロ (チャレロ)
バレリャーダ

なし・ライムなどのさわやかな香りと、フレッシュな酸味がバランスのとれた、すっきりとした辛口スパークリングワインです。

ボトル 3,680円 (4,048円)



フレシネ プロセッコ DOC

原産国：イタリア 味わい：やや辛口
ぶどう品種：グレーラ 100%

世界No. 1カヴァ フレシネの新たな挑戦として世界的に伸長を続けるプロセッコをフレシネブランドで発売。プロセッコらしいほんのりとした甘味や白桃のようなフルーティーな香りが特長的。やさしい果実味と、ほんのりとした残糖、まろやかな酸味。プロセッコらしいドリンクカビリティの高さが印象的。

ボトル 9,800円 (10,780円)