

FOOD MENU

11:30A.M.~9:00P.M.



※IMAGE

ボリューム満点!!不動の人気No1商品!!

あぐーベーコンバーガー ¥1,900
OKINAWAN AGU PORK BACON BURGER

ピリッと刺激が欲しいあなたはコチラ★

あぐーベーコンホットチリバーガー ¥2,000
OKINAWAN AGU PORK BACON BURGER WITH CHILI SAUCE

チーズ好きなあなたにはコチラ★

あぐーベーコンチーズバーガー ¥2,100
OKINAWAN AGU PORK BACON BURGER WITH CHEESE



※IMAGE

熱々!ジュージュー!! フランスの国民食!

ステーキ・フリット ¥2,500
STEAK FRITES

追加料金で牛肉の種類をグレードアップ出来ます♪
YOU CAN CHANGE THE TYPE OF BEEF FOR AN ADDITIONAL CHARGE.

● 県産和牛 +¥1,500 ● 牛フィレ +¥500
OKINAWAN WAGYU BEEF BEEF FILLET



※IMAGE

とろーりたまごと具たくさんボリュームサラダ♪1皿でお食事にも◎

N-サラダ ¥1,400
N-SALAD -GOURMETBAR ORIGINAL SALAD-

※表示料金はサービス料・消費税込となります。
※ALL PRICES INCLUDE SERVICE CHARGES AND CONSUMPTION TAX.
※お1人様1品以上のオーダーをお願い致します。(4歳以上)
※PLEASE ORDER AT LEAST ONE ITEM PER PERSON.(AGES 4+)



※IMAGE

あぐーカツカレー ¥1,900
CURRY & RICE WITH AGU PORK CUTLET

ビーフカレー ¥1,800
BEEF CURRY & RICE

タコライス ¥1,500
TACO RICE

オリジナル チキンからあげ ¥900
FRIED CHICKEN

スパイシーポテトフライ ¥800
SPICY FRIED POTATO

皮付きポテトフライ ¥700
FRIED POTATO

一緒に
どうぞ!!
ADDITIONAL
MENU

・ライス RICE	¥300	・パン BREAD	¥250
・ミニサラダ SALAD	¥400	・スープ SOUP	¥400



※IMAGE

幅広い世代に大人気!フォカッチャピザをマルゲリータ風で♪

自家製竹炭フォカッチャピザ ¥1,400
FOCACCIA PIZZA



☎このマークの商品はお持ち帰りも可能です。
※竹炭フォカッチャピザのテイクアウトは、
店内用と異なるサイズでご用意しております。
S: ¥2,200 / M: ¥4,000
(店内サイズ比較: S→2倍 / M→4倍)



☎このマークの商品は +¥500 でドリンクセットに
出来ます。下記内容からお選びください。
← FOR AN ADDITIONAL 500 YEN,
YOU CAN ORDER A DRINK FROM THE MENU BELOW.

コーヒー・カフェラテ・紅茶・ウーロン茶・さんびん茶
COFFEE · CAFE LATTE · TEA · OOLONG TEA · JASMINE TEA
アップル・オレンジ・パイナップル・マンゴー
APPLE · ORANGE · PINEAPPLE · MANGO
シークワーサー・コーラ・ジンジャール
SHIIKWAASA · COKE · GINGER ALE

※表示料金はサービス料・消費税込となります。
※ALL PRICES INCLUDE SERVICE CHARGES AND CONSUMPTION TAX.
※お1人様1品以上のオーダーをお願い致します。(4歳以上)
※PLEASE ORDER AT LEAST ONE ITEM PER PERSON.(AGES 4+)

Summer in Europe!

夏本番!7・8月は爽やかなヨーロッパのお料理をノボテル風にご用意♪

07.01-08.31
限定メニュー
Limited Menu



※IMAGE

暑い夏にピッタリ!冷製パスタ♪

🍷 桃とトマトの冷製カッペリーニ ¥1,300
CHILLED CAPELLINI WITH PEACHES AND TOMATOES

お酒落しに夏を乗り切ろう!白ワインとおすすめ★

🍷 スモークサーモンと冷たいラタトゥイユ ¥1,600
SMOKED SALMON AND CHILLED RATATOUILLE

甘酸っぱいキャベツとてびちが好相性♡

🍷 てびちのシュークルード ¥1,700
PIG'S TROTTER CHOUCROUTE GARNIE

あぐーベーコンの旨みと濃厚なソースが絡み合う!

🍷 スパゲティーカルボナーラ ¥1,800
SPAGHETTI CARBONARA

靴のチカラでしっとり仕上げました♪

🍷 若鶏の塩糀焼き 首里マスタードソース ¥1,800
GRILLED CHICKEN WITH SALT KOJI AND HONEY MUSTARD SAUCE

フランスのスープに首里味噌でコクをプラス!

🍷 首里味噌仕立てのブイヤベース ¥1,900
BOUILLABAISSSE MADE WITH SHURI MISO

一緒に
どうぞ!!
ADDITIONAL
MENU

・ライス RICE	¥ 300	・パン BREAD	¥ 250
・ミニサラダ SALAD	¥ 400	・スープ SOUP	¥ 400



🍷 このマークの商品は +¥500でドリンクセットに
出来ます。下記内容からお選びください。

🍷 ← FOR AN ADDITIONAL 500 YEN,
YOU CAN ORDER A DRINK FROM THE MENU BELOW.

コーヒー・カフェラテ・紅茶・ウーロン茶・さんびん茶
COFFEE・CAFE LATTE・TEA・OOLONG TEA・JASMINE TEA
アップル・オレンジ・パイナップル・マンゴー
APPLE・ORANGE・PINEAPPLE・MANGO
シークワーサー・コーラ・ジンジャエール
SHIIKWAASA・COKE・GINGER ALE

※表示料金はサービス料・消費税込となります。

※ALL PRICES INCLUDE SERVICE CHARGES AND CONSUMPTION TAX.

※お1人様1品以上のオーダーをお願い致します。(4歳以上)

※PLEASE ORDER AT LEAST ONE ITEM PER PERSON.(AGES 4+)

RIGHT SNACKS

軽くつまみたいときに。スピードメニュー★



※IMAGE

シェフ
オススメ★

ここでしか食べれない!
シェフがこだわり抜いた味!

自家製ピクルス
CHEF'S SPECIAL PICKLES

¥ 500

ミックスナッツ
MIXED NUTS

¥ 500



ポテトチップス
POTATO CHIPS

¥ 500



HORS D'OEUVRE

ワインやカクテルなどと一緒に♪



※IMAGE

ワインに合う生ハムやチーズなどを、シェフの気まぐれでご用意♪

オードブル盛り合わせ ¥1,800
ASSORTED HORS-D'OEUVRE PLATE

軽いおつまみに♪

チーズ3種盛り合わせ ¥1,200
ASSORTED 3 KINDS OF CHEESES

ご追加で
どうぞ!!
ADDITIONAL
MENU

・パン BREAD	¥ 250	・クラッカー CRACKER	¥ 200
--------------	-------	-------------------	-------

※表示料金はサービス料・消費税込となります。

※ALL PRICES INCLUDE SERVICE CHARGES AND CONSUMPTION TAX.

※お1人様1品以上のオーダーをお願い致します。(4歳以上)

※PLEASE ORDER AT LEAST ONE ITEM PER PERSON.(AGES 4+)


GOURMETBAR

BRUNCH TIME
 10:00A.M~11:15A.M.限定



朝食食べそびれた！朝は軽くでいいや。
 そんなあなたにオススメ！ドリンクも付いたオトクなセット★



ブランチセット
 BRUNCH PLATE + 1DRINK

¥1,200



+ ¥200 でスープのご追加も出来ます◎
 ADDITIONAL 200 YEN, YOU CAN ORDER A SOUP.

セットドリンクの内容は
 下記から1つお選び下さい👇
 YOU CAN CHOICE A DRINK FROM THE MENU BELOW.

- コーヒー (HOT / ICED)
COFFEE (HOT / ICED)
- 紅茶 (HOT / ICED)
TEA (HOT / ICED)
- さんぴん茶
OKINAWAN JASMINTEA
- オレンジジュース
ORANGE JUICE
- グレープフルーツジュース
GRAPEFRUITS JUICE
- シークワーサー
SHIKUWASA (OKINAWAN LIME)
- カフェラテ (HOT / ICED) / + ¥100
CAFE LATTE (HOT / ICED) / + ¥100

※表示料金はサービス料・消費税込となります。
 ※ALL PRICES INCLUDE SERVICE CHARGES AND CONSUMPTION TAX.
 ※お1人様1品以上のオーダーをお願い致します。(4歳以上)
 ※PLEASE ORDER AT LEAST ONE ITEM PER PERSON. (AGES 4+)

Tropical Afternoon Tea

Time/14:00-17:00 1Set/3,300yen

数量限定 ※当日 12:00 までの要予約
※RESERVATION REQUIRED



前菜

Savories

ミニバーガー

自家製ピクルス 他

全5種

スイーツ

Sweets

パインタルト

フロマージュシフォン

ウィークエンドシトロン

マンゴーデニッシュ

パンナコッタココ

パインのパイ包み焼き

マンゴーパッションケーキ

マカロン 他

全12種

ドリンク

Drinks

オリジナルモクテル(ノンアルコール)

コーヒー

紅茶

ソフトドリンク各種

お1人様3杯お選びいただけます。

メニュー詳細はスタッフよりご案内いたします。

+¥800でスパークリングワインをドリンク内容にご追加頂けます。
予告なく内容が変更となる場合がございます。予めご了承下さい。

※表示料金はサービス料・消費税込となります。

※All prices include Service Charges and Consumption Tax.

※お1人様1品以上のオーダーをお願い致します。(4歳以上)

※PLEASE ORDER AT LEAST ONE ITEM PER PERSON.(AGES 4+)

SWEETS



自家製塩バニラ
アイスクリーム
VANILLA ICE CREAM
¥800

エスプレッソの苦みと濃厚バニラアイスの甘味
を楽しむ、大人のスイーツ

アフォガード

AFFOGATO
(VANILLA ICE CREAM+ESPRESSO)

¥1000

※アフォガードはアイススクープでの
ご提供となります。



マカロン

MACARON

各 ¥300

(塩/ショコラプラリネ/アールグレイ/レモン/ベリー/ピスタチオ/紅芋)
(OKINAWAN SALT/CHOCOLATE & NUTS/EARL GRAY/
LEMON/BERRY/PISTACHIO/OKINAWAN PURPLE YAM)

ノホテルメイドケーキ 各種

各 ¥700~

NOVOTEL OKINAWA NAHA ORIGINAL CAKE IN SHOWCASE

●ケーキはグルメバー入口付近のショーケースにご用意しております。
ぜひ実際にご覧になってお選び下さい。



※ケーキは季節によって異なります。※IMAGE

パティシエの想いが詰まったホテルメイドケーキを、
お好きなドリンクと一緒に楽しみください♪

ケーキセット

CAKE & DRINK SET

¥1200

※ケーキはショーケースからお選びください。
ショーケースのケーキが完売次第終了となります。予めご了承下さい。

セットドリンクは、下記内容からお選びください。

YOU CAN CHOOSE A DRINK FROM THE MENU BELOW.

コーヒー・紅茶・ハイビスカス(ホット)・ウーロン茶・さんびん茶
COFFEE・TEA・HIBISCUS TEA(HOT)・OOLONG TEA・JASMINE TEA

アップル・オレンジ・パイナップル・マンゴー・シークワーサー・コーラ
APPLE・ORANGE・PINEAPPLE・MANGO・SHIKWAASA(OKINAWAN LIME)・COKE

ジンジャエール/カフェラテ(+¥100)/黒糖カフェラテ(+¥150)
GINGER ALE/CAFE LATTE(+¥100)/BROWN SUGAR CAFE LATTE(+¥150)

※表示料金はサービス料・消費税込となります。

※ALL PRICES INCLUDE SERVICE CHARGES AND CONSUMPTION TAX.

※お1人様1品以上のオーダーをお願い致します。(4歳以上)

※PLEASE ORDER AT LEAST ONE ITEM PER PERSON.(AGES 4+)



特別な体験をこの一杯で。

QRコードを読み込むと、
写真やお気に入りの画像がラテアートに。
「ありがとう」や「お疲れ様」など
メッセージを添えて、心に響くあなただけの
オリジナルの一杯をお楽しみ頂けます。

A VERY SPECIAL COFFEE ART FOR YOU.

PRICE ¥1,000

WHETHER HAPPY BIRTHDAY OR I LOVE YOU,
YOU CAN CREATE YOUR OWN PERSONALIZED RIPPLES,
YOU CAN CREATE YOUR OWN PERSONALIZED RIPPLES FOR
THEMSELVES AND THEIR FRIENDS,
AND CAN SEND A NEW KIND OF MESSAGE WITH THEIR COFFEE, AN ACTUAL ONE.



コーヒー(アイス/ホット) ¥700
COFFEE (ICED/HOT)

エスプレッソ(ホット) ¥700
ESPRESSO (HOT ONLY)

カフェ ラテ(アイス/ホット) ¥750
CAFE LATTE (ICED/HOT)

カフェ モカ(アイス/ホット) ¥800
CAFE MOCHA (ICED/HOT)

キャラメル マキアート(アイス/ホット) ¥800
CARMEL MACCHIATO (ICED/HOT)

抹茶エスプレッソラテ(アイス/ホット) ¥800
MATCHA ESPRESSO LATTE (ICED/HOT)

★オススメ★沖縄県産純黒糖液を使用。
黒糖の甘さと共に、苦みもお楽しみ頂ける一杯です。

黒糖カフェ ラテ(アイス/ホット) ¥800
BROWN SUGAR CAFE LATTE (ICED/HOT)

ミルクの変更
MILK
CUSTOMIZE

牛乳 → アーモンドミルクへ変更
CHANGE TO ALMOND MILK

+ ¥100



※表示料金はサービス料・消費税込となります。
※ALL PRICES INCLUDE SERVICE CHARGES AND CONSUMPTION TAX.
※お1人様1品以上のオーダーをお願い致します。(4歳以上)
※PLEASE ORDER AT LEAST ONE ITEM PER PERSON.(AGES 4+)

TEA

アイスティー ICED TEA	¥ 650
ダーズリン(ホット) DARJEELING TEA (HOT)	¥ 650
アールグレイ(アイス/ホット) EARL GREY (ICED/HOT)	¥ 650
ミントティー MINT TEA (HOT)	¥ 650
ハイビスカスティー(アイス/ホット) HIBISCUS TEA (ICED/HOT)	¥ 650
抹茶ティーラテ(アイス/ホット) MATCHA TEA LATTE (ICED/HOT)	¥ 700



※各種 TEA はカップでのご用意となります。
あらかじめご了承ください。

SOFT DRINK

ウーロン茶 OOLONG TEA	¥ 650
さんぴん茶 OKINAWAN JASMINE TEA	¥ 650
オレンジ ORANGE	¥ 650
アップル APPLE	¥ 650
グレープフルーツ GRAPEFRUIT	¥ 650
パイナップル PINEAPPLE	¥ 650
マンゴー MANGO	¥ 650
シークワーサー SHIKUWASA(OKINAWAN LIME)	¥ 650
コカ・コーラ COCA-COLA	¥ 650
コカ・コーラゼロ COCA-COLA ZERO	¥ 650
ジンジャーエール GINGER ALE	¥ 650
サンペレグリーノ 炭酸水(500ml) SAN PELLEGRINO (SPARKLING WATER)	¥ 950



※ノンアルコールカクテルもご用意しております。
次のページをご覧ください。

※表示料金はサービス料・消費税込となります。
※ALL PRICES INCLUDE SERVICE CHARGES AND CONSUMPTION TAX.
※お1人様1品以上のオーダーをお願い致します。(4歳以上)
※PLEASE ORDER AT LEAST ONE ITEM PER PERSON.(AGES 4+)



TELEWORK テレワークプラン @GOURMETBAR



無料Wi-Fi・USBポート完備。
職場以外の第2のオフィスとしてご利用下さい。
※Wi-Fiは【ACCOR】をご選択ください。

利用時間 / 10:00A.M.~10:00P.M.(L.O.9:00P.M.)

通常1杯¥650-750の
コーヒー・ソフトドリンク **お1人様 3杯 ¥1,800**

※特別プランの為、割引不可となります。ご了承ください。

■下記メニューよりお選びください

コーヒー (アイス/ホット)
COFFEE (ICED/HOT)

カフェラテ (アイス/ホット)
CAFE LATTE (ICED/HOT)

紅茶 (アイス/ホット)
TEA (ICED/HOT)

ハイビスカスティー (ホット)
HIBISCUS TEA (HOT)

ウーロン茶 / さんぴん茶
OOLONG TEA / JASMINE TEA

オレンジ / パイナップル
ORANGE JUICE / PINEAPPLE JUICE

マンゴー / シークワーサー
MANGO / SHIKUWASA(OOKINAWAN LIME)

コカ・コーラ / ジンジャーエール
COCA-COLA / GINGER ALE

※表示料金はサービス料・消費税込となります。
※ALL PRICES INCLUDE SERVICE CHARGES AND CONSUMPTION TAX.
※本プランのドリンクのシェアはご遠慮ください。
※THIS PLAN CAN'T BE SHARED.

花茶ブレンドティー

～お茶以上、漢方未満。～



※IMAGE

※ティーポットでご提供致します。2杯程お楽しみいただけます。



冷えたからだに **¥1,200**

【ヨモギの葉・九節草・シナモン・レモングラス・甘草】
スパイシー & コクのある風味。
からだを温め、血の流れを促す花茶をブレンドして冷えたからだにアプローチします。



さびないからだに **¥1,400**

【みかん・金銀花・アカシア・生姜・ナツメ】
病後の体力回復や虚弱体質の改善など、「元気になる」花茶を中心にブレンドしました。生姜でからだを温め、アカシアで水分代謝を上げ、心身を元気にします。



より美しい肌に **¥1,400**

【レモン・バタフライピー・九節草・月桃・甘草】
気や血を巡らせて、美肌に導くブレンド。ポリフェノールを豊富に含むバタフライピーと月桃で抗酸化、山査子茶は血液循環を促し美肌へ導きます。

花茶とご一緒におすすめ♪



マカロン 各¥300

Macaron

塩_Okinawan Salt
ショコラブラリネ_Chocolate & Nuts
アールグレイ_Earl Gray
レモン_Lemon
ベリー_Berry
ピスタチオ_Pistachio
紅芋_Okinawan purple yam

※表示料金はサービス料・消費税込となります。
※ALL PRICES INCLUDE SERVICE CHARGES AND CONSUMPTION TAX.
※お1人様1品以上のオーダーをお願い致します。(4歳以上)
※PLEASE ORDER AT LEAST ONE ITEM PER PERSON.(AGES 4+)

SPRING MOCKTAILS

MOCKTAILS (ノンアルコール)



栄養豊富なドラゴンフルーツで美肌にもGOOD♪
糀もプラスで身体も心も健康に♡

ノボフランドラゴンフルーツ&バナナ 糀
DRAGON FRUITS & BANANA FRAPPE

¥1,000



栄養豊富なドラゴンフルーツで美肌にもGOOD♪
糀もプラスで身体も心も健康に♡

ストロベリーモヒート
STRAWBERRY VIRGIN MOJITO

¥1,000

MOCKTAILS

～お昼からカクテル気分♪お酒の苦手な方にもオススメ!～

MOCKTAILS (ノンアルコール)



※IMAGE

'N'スプラッシュ ¥950

'N'SPLASH -SHIIKWASA & TONIC WATER

シークワサーモヒート ¥950

SHIIKWAASA MOJITO

黒糖ジンジャーエール ¥950

BROWN SUGAR GINGER ALE

バタフライレモネード ¥950

LEMONADE WITH BUTTERFLY PIE

柚子シトラスティー ¥950

OKINAWAN JASMINTEA WITH YUZU CITRUS

ハイビスカスソーダ ¥950

HIBISCUS WITH SODA

※上記ドリンクは基本ノンアルコールをご用意しております。
追加料金(¥100)でアルコール入りにご変更出来ます。

CHANGE TO ALCOHOLIC COCKTAILS WITH ADDITIONAL CHARGE 100YEN.

※表示料金はサービス料・消費税込となります。

※ALL PRICES INCLUDE SERVICE CHARGES AND CONSUMPTION TAX.

※お1人様1品以上のオーダーをお願い致します。(4歳以上)

※PLEASE ORDER AT LEAST ONE ITEM PER PERSON.(AGES 4+)

GOURMETBAR OKINAWAN COCKTAIL

COCKTAILS



沖縄の酒造所のラムとクラフトジンを使用した、
爽やかな味わいのカクテルをお楽しみください。

【伊江島蒸留所：イエラム サンタマリア】

伊江ラムモヒート ¥1,200

IE RUM MOJITO

【まさひろ酒造：オキナワジン】

OKINAWA GINTニック ¥1,100

OKINAWA GIN TONIC

待ちに待った！ 料理長のウヰ酒

Chefs Original PLUM WINE

※PLUM WINE IS A LIQUOR MADE FROM GREEN PLUMS
AND SUGAR FERMENTED IN DISTILLED LIQUOR.

総料理長のウヰ酒 ¥950

Executive Chefs Plum wine

泡盛(瑞泉)×黒糖×氷砂糖×梅(和歌山県産)
AWAMORI・Brown Sugar・Rock Candy・Japanese Plum

和食料理長のウヰ酒 ¥950

WASHOKU Chefs Plum wine

泡盛(瑞泉)×氷砂糖×梅(和歌山県産)
AWAMORI・Rock Candy・Japanese Plum

—おすすめの飲み方—

じっくり味わいたい方は、ストレート 又はロックで。

さっぱり楽しみたい方は、ソーダ割で。

-Recommended way to drink-
Straight up, on the rocks or with Soda.



※表示料金はサービス料・消費税込となります。

※ALL PRICES INCLUDE SERVICE CHARGES AND CONSUMPTION TAX.

※お1人様1品以上のオーダーをお願い致します。(4歳以上)

※PLEASE ORDER AT LEAST ONE ITEM PER PERSON.(AGES 4+)



オリオン ザ・プレミアム (小瓶)
ORION THE PREMIUM (SMALL BOTTLE) ¥1,000

沖縄の自然から発見した新しい酵母が
つくりだした華やかでフルーティーな香りと、
コクはあるのに苦みが少ないまろやかな
口当たりスムーズな新しい味わいのプレミアムビール。

プレミアムイタリアンビール
ペローニ ナストロアズーロ (小瓶)
PERONI NASTRO AZZURRO
(SMALL BOTTLE) ¥1,000

イタリアの三世代にわたる才能あふれる醸造家たちが
細部に至るまでこだわった「ペローニ ナストロアズーロ」
絶妙にバランスのとれた苦味と柑橘類のスパイシーな香りに、
さっぱりとした爽やかな飲み心地。



生ビール オリオンドラフト ¥1,100
ORION DRAFT BEER

アサヒ スーパードライ (小瓶) ¥900
ASAHI SUPER DRY (SMALL BOTTLE)

サントリー ザ・プレミアム・モルツ (小瓶) ¥900
SUNTORY THE PREMIUM MALTS (SMALL BOTTLE)

ノンアルコールビール
オリオンクリアフリー (小瓶) ¥850
NON-ALCOHOLIC BEER ORION CLEAR FREE (SMALL BOTTLE)

オキナワの「おいしい」で、
みんなを笑顔に。



WATTA
ワッタ ～沖縄サワー～

各¥900

青切りシークワーサーの爽やかな香り
シークワーサー
SHIIKWAASA

爽やかな南国フレーバー
パッションフルーツ
PASSION FRUIT

心地よい甘みと豊かな風味
パイナップル
PINEAPPLE

※表示料金はサービス料・消費税込となります。
※ALL PRICES INCLUDE SERVICE CHARGES AND CONSUMPTION TAX.
※お1人様1品以上のオーダーをお願い致します。(4歳以上)
※PLEASE ORDER AT LEAST ONE ITEM PER PERSON.(AGES 4+)

AWAMORI & SHOCHU & NIHONSHYUSAKEI BY THE GLASS



泡盛 / 千年の響 長期熟成古酒 43度 ¥1,500
AWAMORI / SENEN NO HIBIKI
MATURE FOR MANY YEARS _60ML

選りすぐりの米と黒麹で仕上げた原酒を樽で長期熟成貯蔵。
香りが良くブランデーのような甘味のある優しい味わい。



泡盛 / 瑞泉 KING10年古酒 30度 ¥1,000
AWAMORI / SZUISEN KING AGED 10 YEARS _60ML

大人のための上質な泡盛。おすすめ飲み方はロックで。
まろやかで上質な舌ざわり、繊細できれいな古酒く一すを
お楽しみいただけます。

泡盛 / 瑞泉 SKY ¥850
AWAMORI / ZUISEN SKY _60ML

芋焼酎 / 黒霧島 ¥950
SHOCHU / KUROKIRISHIMA _60ML

日本酒 / 八海山 - 冷酒のみ - ¥1,300
NIHONSHYU / HAKKAISAN (COLD SAKE) _120ML

WHISKY BY THE GLASS

マッカラン 12年 ¥1,800
MACALLAN AGED 12 YEARS

山崎 ¥1,500
YAMAZAKI -SUNTORY SINGLE MALT NON VINTAGE

白州 ¥1,500
HAKUSYU-SUNTORY SINGLE MALT NON VINTAGE

知多 ¥1,300
CHITA-SUNTORY WHISKY NON VINTAGE

シーバズリーガル 12年 ¥1,100
CHIVAS REGAL AGED 12 YEARS

グレンフェデック 12年 ¥1,100
GLENFIDDICH AGED 12 YEARS

バラントイン 12年 ¥1,100
BALLANTINE' S AGED 12 YEARS

メーカーズマーク ¥1,000
MAKER' S MARK

ジャックダニエル ¥1,000
JACK DANIEL' S

ジムビーム ¥900
JIM BEAM

お好きな飲み方をスタッフにお申し付けください。
オンザロック・水割り・ソーダ割

その他別途100円でご対応可能です。

※表示料金はサービス料・消費税込となります。
※ALL PRICES INCLUDE SERVICE CHARGES AND CONSUMPTION TAX.
※お1人様1品以上のオーダーをお願い致します。(4歳以上)
※PLEASE ORDER AT LEAST ONE ITEM PER PERSON.(AGES 4+)

CHAMPAGNE & SPARKLING WINE



モエ エ シャンドン
ブリュット アンペリアル ミニサイズ ￥4,000
MOËT ET CHANDON BRUT IMPERIAL
<200ml>

スパークリングワイン GLASS ￥1,200
SPARKLING WINE BOTTLE ￥6,000

DRAFT WINE

樽生ワインプレミアム
PREMIUM DRAFT WINE



ドラフトワイン

～現地フランスでの
味わいそのままに～

光と空気に全く触れない
状態の樽で日本へ輸入。
フランスのワイナリーで
出来立てを飲むのと同じ
いつでも新鮮な状態で
飲んで頂けるワインです

樽生ワイン白
シャルドネ-CHARDONNAY

グラス (BY THE GLASS) ￥1,000
カラフェ小 (CARAFE 250ML) ￥1,800
カラフェ中 (CARAFE 500ML) ￥3,300

樽生ワイン赤
カベルネ・ソーヴィニヨン-CABERNET SAUVIGNON

グラス (BY THE GLASS) ￥1,000
カラフェ小 (CARAFE 250ML) ￥1,800
カラフェ中 (CARAFE 500ML) ￥3,300

※表示料金はサービス料・消費税込となります。
※ALL PRICES INCLUDE SERVICE CHARGES AND CONSUMPTION TAX.
※お1人様1品以上のオーダーをお願い致します。(4歳以上)
※PLEASE ORDER AT LEAST ONE ITEM PER PERSON.(AGES 4+)