

ドリンクメニュー Drink Menu



横 YOKOHAMA 濱

ワイン Wine

Sparkling Wine

スパークリングワイン

Glass ¥ 800 / Bottle ¥3,500

House Wine (White/Red)

ハウスワイン (白・赤)

Glass ¥ 800

Today's Natural Wine

本日の自然派ワイン

Glass ¥ 1,100



白ワイン White Wine

Bottle ¥ 3,500

La Croisade Reserve Chardonnay VDP / France

ラ・クロワザード レゼルヴ シャルドネ (おすすめ料理: エビのマヨネーズ)

白桃や蜂蜜のようなアロマに樽由来のトーストしたニュアンスを感じます。口に含むとフレッシュな酸と塩味を感じるミネラルがワインを引き締め、バランスの良い味わいになっています。

Cune Rueda / Spain

クネ・ルエダ ヴェルデホ ヴェルデホ (おすすめ料理: エビの塩味炒め、エビすり身のクルトン揚げ)

標高780~900mの大陸性気候の完璧な環境で栽培されたベルデホを、夜間に手摘みで収穫します。魅惑的なトロピ

Aves del sur Gewurztraminer Reserva / Spain

デル・スール ゲヴュルトツラミネール レセルバ ゲヴュルトツラミネール (おすすめ料理: 麻婆豆腐)

白い花や南国系フルーツのアロマを持つ白ワイン。口当たりは、非常にリッチでふくらみのある味わい。ライチやパイナップル、白桃のような果実味が口中に広がります。

L'eclipse / France

レクリプス グロ・マンサン80%/ローゼ20% (おすすめ料理: エビ餃子、エビ焼売)

八朔を想わせる柑橘系の香りと高い芳香性。適度なボリュームも持ち合わせた、非常にバランスの取れた辛口白ワインです。

Veramonte Colección Colores Sauvignon Blanc / Chile

ベラモンテ コロレス ソーヴィニオン・ブラン ソーヴィニオン・ブラン (おすすめ料理: 春巻き・揚げエビワタン)

世界的に注目度が高まるチリ産のソーヴィニオン・ブラン。ライムのような柑橘系のアロマと特有の芝香を持ちます。軽やかな口当たりとフレッシュな酸が特徴の爽やかな辛口白ワインです。

赤ワイン Red Wine

Bottle ¥ 3,500

La Forge Estate Syrah-Viognier / France

ラ・フォルジュ・エステイト シラー / ヴィオニエ シラー84%/ヴィオニエ16% (おすすめ料理: 黒酢豚)

北ローヌを想わせる完熟シラーとヴィオニエのブレンド。高い芳香性をもち、豊潤な果実味とエレガントさをあわせもつ、

Beronia Crianza / Spain

ベロニア クリアンサ テンプラニーリョ96%/ガルナッチャ4% (おすすめ料理: 湯葉のオイスターソース蒸し、鶏肉のカシューナッツ醤油炒め)

チェリーやラズベリーにローズマリーやタイムの印象がある複雑なアロマ。完熟ベリーの果実味が豊かで、シナモンやナツメグ等のスパイス感が加わり、長くバランスの良い余韻が続きます。

Passione oro appassimento / Italy

パッショーネ・オーロ アパッシメント プリミティーヴォ (おすすめ料理: 牛バラカレー、湯葉のオイスターソース蒸し)

樹上で過熟させ糖度・凝縮感を上げたブドウから造られるフルボディの赤ワイン。凝縮した果実、ドライフルーツのような香りがあり、ジュシーで濃厚な果実の余韻が広がります。

FEAST & VINE Cabernet Sauvignon / South Africa

フィースト&ヴァイン カベルネ・ソーヴィニオン カベルネ・ソーヴィニオン (おすすめ料理: エビのチリソース・豚肉とピーマンの細切り炒め)

カベルネ・ソーヴィニオン100%で作った、ミディアムボディ。イチゴ、カシス、甘草、丁子、ユーカリなどの複雑な香りが広がります。果実味とタンニンが豊富で口中での存在感があり、力強い味わいの料理と見事に調和します。

Les Tannes en Occitanie Pinot Noir / France

レ・タンヌ オクシタン ピノ・ノワール ピノ・ノワール (おすすめ料理: 自家製チャーシュー、酢豚)

南仏、ラングドック地方のピノ・ノワール100%のワイン。ジュシーな果実味と柔らかく流れるようなタンニン。程よいコクのある、飲み心地の良い味わいの赤ワインです。

ビール Beer

The Premium Malt's ザ・プレミアム・モルツ	¥ 880
Carlsberg (Draft Beer) カールスバーグ	¥ 880
Kirin Draft Beer (Medium Bottle) キリン 一番搾り (中瓶)	¥ 880
Suntory Draft Beer (Medium Bottle) サントリー トリプル生 (中瓶)	¥ 880
Tsingtao Beer (Small Bottle) 青島ビール (小瓶)	¥ 880

サワー Sour

Lemon Sour レモンサワー	¥ 750
Grapefruit Sour グレープフルーツサワー	¥ 750
Kyoho grape Sour 巨峰サワー	¥ 750

紹興酒 Shaoxing Wine

Shaoxing Wine aged 3 years 紹興酒 3年	Glass / Decanter / Bottle ¥ 680/¥ 2,600/¥ 3,800
Shaoxing Wine aged 8 years 陳年 紹興貴酒 8年	¥ 950/¥ 3,450/¥ 5,000
Shaoxing Wine aged 10 years 陳年 紹興貴酒 10年	¥ 7,000

焼酎 Shochu

Barley Shochu 麦焼酎	¥ 750
Sweet Potato Shochu 芋焼酎	¥ 750

ウイスキー/ジン Whiskey/Gin

Kaku Japanese Whiskey ハイボール〈角〉	¥ 880
RIKU Japanese Whiskey ハイボール〈陸〉	¥ 880
Ao Japanese Premium Whisky プレミアムハイボール〈碧 Ao〉	¥ 1,100
Sui Japanese Gin ジャパニーズジン 翠	¥ 770

自家製果実酒 Craft Sour

Today's Craft Sour 本日の自家製果実酒	¥ 880
---------------------------------	-------

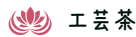
ノンアルコール Non-Alcoholic

All-Free オールフリー	¥ 750
--------------------	-------

ソフトドリンク Soft Drink

Orange Juice オレンジジュース	¥ 550
Apple Juice アップルジュース	¥ 550
Cola コーラ	¥ 550
Ginger Ale ジンジャエール	¥ 550
Ice Oolong Tea アイス烏龍茶	¥ 550
Ice Jasmine Tea アイスジャスミン茶	¥ 550

中国茶 Chinese Tea



Dongding Oolong Tea

凍頂烏龍茶 トウチョウウーロンチャ

¥ 750

台湾の山岳地帯で有名な凍頂地方で作られる半球状の茶葉が特徴。琥珀色でとろりと甘く、ストレートですっきりとした香りは「清香」と表現されます。

Tieguanyin Tea

鉄観音茶 テックンノンチャ

¥ 650

鉄観音種という茶樹から作られる。茶水は濃い琥珀色や赤みを帯びた褐色で、クチナシに似た香りが特徴です。

Toho Bijin

東方美人 トウホウビジン

¥ 650

台湾で生産される、発酵度が高く紅茶に近い味わいを持つ青茶。ビタミン C やポリフェノールが多く含まれており、美肌効果があり抗酸化作用もあるため腸の働きを助け整えます。

Huangjin Gui Tea

黄金桂 オウゴンケイ

¥ 650

黄旦という品種から作られるウーロン茶の一種。主に福建省で生産され、かすかに桂花の香りを感じます。香りによるリフレッシュ効果で疲労回復や眼精疲労の緩和があります。

Rizhi Hon Tea

荔枝茶 ライチチャ

¥ 650

楊貴妃が好んだという荔枝の香りのフレーバーティーです。香りだけでなく、味わいにもたっぷりライチの果実味が感じられスツキリと爽やかな後味が残ります。

Black Rose Tea

黒薔薇茶 クロバラチャ

¥ 700

薔薇の花びらを茶葉にブレンドした、爽やかな甘みを持った紅茶です。

Pu'er Tea

普洱茶 プーアルチャ

¥ 600

黒っぽい茶葉、濃い褐色の茶水が特徴のプーアル茶は、特有の香りや味わいがある「後発酵」が作り出す奥深い味わいで脂っこい食事にもよく合います。

Yunnan Pu'er Tea

雲南普洱茶 ウンナンプーアルチャ

¥ 650

雲南省で生成されるお茶。血圧調整や動脈硬化の予防、血糖値の上昇を抑える効果を持つと言われています。

Jasmine Tea

茉莉花茶 ジャスミンチャ

¥ 600

芳醇なジャスミンの花びらと香りの良質な茶葉は、春を感じさせる味わいです。

Osmanthus Flower Tea

桂花茶 ケイカチャ

¥ 600

10月上旬、中国・桂林はキンモクセイの花の香りで充ちます。この香りを釜炒り緑茶に吸着させ、桂花茶を作ります。キンモクセイの柔らかな香りがお湯を注いだ瞬間に漂います。

Longjing Tea

龍井茶 ロンジンチャ

¥ 650

茶葉を窯の縁に擦り付けるようにして揉む釜炒り茶の代表。平たい茶葉の豊かな香り、こくの深さが絶品です。

Hakubotan Tea

白牡丹茶 ハクボタンチャ

¥ 700

新芽の白毛が多く含まれる部分を室内萎凋後、加熱乾燥して仕上げました。美しい名に恥じないほのかな香りと甘みが特徴です。


Jasmine Fairy

 **茉莉仙女** マツリセンニョ

¥ 850

目の覚めるような黄色いマリゴールドの中から、7つに連なったジャスミンの花が立ち上がります。まるで仙女が優雅に空を舞い、美しい羽衣がたゆたう姿が一目に浮かんできます。

Carnation Peach

 **康乃馨仙桃** カーネーションセントウ工芸茶

¥ 850

ピンク色が可愛いカーネーションの花を仕込んだ珍しい工芸茶です。勢いよく大輪が咲き広がる様子は、ダイナミックで堂々とした佇まいです。