

ドリンクメニュー

ビール

- ・生ビール 一番搾り(中) 750円
- ・生ビール 一番搾り(小) 550円
- ・キリン
クラシックラガー(瓶) 850円
- ・ノンアルコール
キリン グリーンスフリー 650円



サワー

- ・プレーンサワー 600円
- ・レモンサワー 600円
- ・酸っぱいレモンサワー 650円
- ・緑茶ハイ 600円
- ・ウーロンハイ 600円
- ・トマトサワー 650円
- ・ゆず蜜サワー 700円
- ・カルピスサワー 600円
- ・コーラサワー 600円

<オプション> カットレモン (2切) 100円
梅干し (1個) 100円

ハイボール

- ・ハイボール 650円
- ・濃いめハイボール 800円
- ・三郎丸ハイボール 850円
- ・レモンハイボール 700円
- ・ゆず蜜ハイボール 750円
- ・ジンジャハイボール 700円
- ・コーラハイボール 700円

焼酎

- ・米焼酎 富富富 グラス 600円 ボトル 4,000円
富山米新品種「富富富」を100%使用。米の旨味と甘味が感じられ、まろやかな味わいです。
- ・芋焼酎 膳逸 グラス 600円 ボトル 4,000円
富山県産さつまいもを100%使用。芋の香りが強く、芋好きにはたまらない味わいです。

梅酒

- ・立山 梅酒 650円
上品な香りと優しい甘さ、爽やかな梅の酸味が特徴です。

ドリンクメニュー

ワイン

- ・フロンテラ 赤
グラス 650円 / デキャンタ 1,800円
- ・フロンテラ 白
グラス 650円 / デキャンタ 1,800円



赤ワイン

- ・ロスヴァスコス カベルネソーヴィニヨン (ミディアムボディ・チリ) 4,000円
果実味が豊かで、渋みと酸味のバランスが良く、牛霜降り肉やタンによく合います。
- ・カイケン マルベック (フルボディ・アルゼンチン) 4,500円
強い果実味と豊富な渋みで、牛赤身肉やタレ焼きによく合います。
- ・ボジョレ ヴィラージュ シャトー ドラ テリエール (ミディアムボディ・フランス) 6,500円
果実の旨みと、奥行きある余韻が溶け合います。上カルピなどサシが強めのお肉によく合います。
- ★ドメヌ ボー ルージュ (富山県南砺市) 8,000円
木苺、ベリーの花やかな香り、ほのかにフレッシュな野菜の香りで、牛肉全般、豚肉にもよく合います。

白ワイン

- ・モトックス フェウドアランチョ グリッコ (辛口・イタリア) 4,000円
白桃のようなジューシーで魅力的な果実の香りで、豚肉やホルモンによく合います。
- ★セシボン オークシャルドネ (富山県南砺市) 8,200円
樽由来のアーモンドやハチミツ香とシャルドネ本来のフレッシュさが絶妙にマッチし、豚肉やホルモン、塩焼によく合います。

シャンパン・スパークリングワイン

- ・モトックス グラハムベック ブリュット (中辛口・南アフリカ) 7,500円
きめ細かな泡と熟した柑橘系の果実味です。

★印は富山県南砺市で製造されたワインです。

ドリンクメニュー

日本酒

徳利

- ・ 銀嶺 立山 本醸造 冷・燗 小 800円 / 大 1,500円
霊峰立山の名前を冠する富山の代表銘柄で、程好い旨味と後味でキリっとしまる辛口です。
- ・ 三笑楽 純米 冷・燗 小 900円 / 大 1,600円
富山県産 酒造好適米「五百万石」を100%使用。まろやかな舌ざわり、切れの良さ、米の旨さが冴えるこだわりの逸品です。

1.5合瓶

- ・ 満寿泉 純米吟醸 1,700円
サラリとした軽やかな飲み口です。

4合瓶

- ・ 富美菊 雄山 〔富山県JAグループ
オリジナル〕 4,000円
富山県産 酒造好適米「雄山錦」を100%使用。芳醇な香りが広がり、お米の旨味とほんのりとした甘みの特徴です。

ソフトドリンク

- | | | | |
|----------------------------------|------|------------|------|
| ・ はとむぎ茶 <small>水見産はとむぎ使用</small> | 450円 | ・ オレンジジュース | 450円 |
| ・ 緑茶 (ホット・アイス) | 450円 | ・ カルピス | 450円 |
| ・ ウーロン茶 (ホット・アイス) | 450円 | ・ ジンジャーエール | 450円 |
| ・ 黒ウーロン茶 | 500円 | ・ コカコーラ | 450円 |
| ・ ゆず茶 (ホット・アイス) | 550円 | | |
| ・ ゆずソーダ | 550円 | | |