

# DRINK

## Original Cocktail

河越抹茶カクテル Matcha Cocktail (ウイスキー・ジン・ウォッカ)	900	シトロンジンジャーハイボール Citron Ginger High ball 柑橘類を使ったジンジャーハイボール	900
川越はちみつハイボール Tropical Honey High ball パイナップルと川越ハチミツがウイスキーを 引き立てるハイボール	900	フラワーパークサワー flower Park Sour エルダーフラワーの香りが爽やかなサワーカクテル	800
サングリアハイボール ピアノコ or ロッソ Sangria High ball Bianco 旬のフルーツを使い作った 自家製サングリアをハイボールに	900	鏡山カシストニック Kagamiyama Cassistonic	900
ビターオレンジハイボール Bitter Orange High ball 心地よい苦みのオレンジが入ったハイボール	900	鏡山ハイボール Kagamiyama High ball	900

## Saitama Sake & shochu

秩父錦 特別本醸造 レトラベル(180ml) Chichibunishiki	Bottle 900	鏡山 純米吟醸 Kagamiyama Junmai Ginjo	1,000
釜屋酒造 スパークリング純米酒ゆきあわ(300ml) Sparkling sake "Yukiawa"	Bottle 2000	富の紅赤 (芋焼酎) Tominobeniaka	800
天覧山 純米吟醸 生(300ml) Tenranzan Junmai Ginjo	Bottle 1800	麻原酒造 黒糖梅酒 Brown suger Plum wine	800

## Non-alcoholic Cocktail & Mocktail

川越はちみつレモンモヒート Hanny Lemon Mojito はちみつで甘すぎずすっきりとした味のモヒート	800	河越煎茶スパークリング Kawagoe sencha Sparkling 河越煎茶がほのかに香るスパークリング	800
洋ナシレモンティースパークリング Pear Lemontea Sparkling 炭酸が心地いい洋梨フレーヴァーのレモンティー	800	河越抹茶ミルク Kawagoe matcha milk 川越の抹茶を使い甘くて落ち着く味わい	900
カルテット Quartet 4種のベリーを使った微炭酸カクテル	800	Middle Drink	
マジックアワーレモネード Magic Hour Lemonade 幻想的な色合いが特徴のレモネード	800	ラウンドジンジャー Round Ginger	1,200
		カオスグレープ Chaos Grape	1,200

## Wine&beer

---

### Glass of wine & champagne

シャンパーニュ Champagne	1,500
スパークリングワイン Sparkling Wine	1,100
本日の白ワイン Today's White Wine	800
本日の赤ワイン Today's Red Wine	800

### Beer

ザ・プレミアム・モルツ <香るエール>/生ビール The PREMIUM MALT'S <KAORU ALE>	850	コエド毬花 Coedo"Marihana"	900
アサヒスーパードライ Asahi Super Dry	850	コエド紅赤 Coedo"Beniaka"	900
		サントリーオールフリー (ノンアルコール) Suntory All Free (Non Alcohol)	750

## Cocktails

---

ジントニック Gin&Tonic	800	テキーラサンライズ Tequila Sunrise	800	ハイボール High ball	
モスコミュール Moscow Mule	800	モヒート Mojito	1,000	ウイスキーをお選びいただけます。	

## Whiskey

---

ザ マッカラン12年 The Macallan12y.	1,300	シーバス リーガル12年 Chivas Regal 12y.	900	白州 Hakushu	1,400
ザ・グレンフィディック12年 The Glenfiddich 12y.	1,000	メーカーズマーク Maker's Mark	900	山崎 Yamazaki	1,400
ボウモア12年 Bowmore 12y.	1,300			イチローズモルト Ichiros Malt	1,400

## Soft Drink

---

100%オレンジジュース 100% Orange Juice	700	コーラ/コーラゼロ Coke/Coke0	700	狭山茶コーラ Sayamatea Coke	800
100%グレープフルーツ ジュース 100% Grapefruit Juice	700	クランベリージュース Cranberry Juice	700	奥会津金山天然水500ml Japan Premium Water	800
果肉入りアロエドリンク Aloe Drink	800	完熟ぶどうジュース Grape Juice	700	富士プレミアム スパークリングウォーター330ml FUJI PREMIUM SPARKLING WATER	700
ゆず&ジンジャーエール Yuzu & Gingerale	800	黒烏龍茶 Black Oolong Tea	700		

# Bottle Wine

## Saitama Chichibu Wine

源作印 GKT 白 5,800  
GENSAKU Wine Blanc  
[辛口白]香りよく旨味とコクが特徴。  
相性のよい料理：薪火で焼いた魚料理

源作印 秩父 G-3 赤 8,800  
Chichibu Wine G-3 Rouge  
[フルボディ赤]バランスの良い味わい。  
相性のよい料理：薪火焼きの牛肉やラム肉

源作印 GKT 赤 5,800  
GENSAKU Wine Rouge  
[フルボディ赤]熟成感と濃厚な味わい。  
相性のよい料理：甘辛いタレを使った料理

## Sparkling Wines

ベッカヴェント スプマンテ 3,800  
ブリュット  
Beccavent Spumante Brut  
[辛口スパークリングワイン]  
食事の始まりや乾杯におすすめ。

コンチェルト・ 5,800  
ランブルスコレッジアーノ・セッコ  
Concerto Lambrusco Reggiano Secco  
[やや甘口赤スパークリングワイン]  
現地では生ハムやチーズなどと合せて楽しまれています。

## Champagne

シャルル ド カザノーヴ 8,800  
Charles de Cazanove  
[辛口シャンパーニュ]  
きめ細やかな泡立ちとふんわり香るシトラス  
熟した赤い果実と香ばしいイースト香が特長。

モエ エ シャンドン 13,800  
ブリュットアンペリアル  
Moët & Chandon Brut Imperial  
[辛口シャンパーニュ]  
青りんご、洋ナシといった新鮮な果実、  
ブリオッシュやシリアルなどの熟成した香りが調和。

マム グラン コルドン 11,200  
Mumm Grand Cordon  
[辛口シャンパーニュ]  
しっかりとしたストラクチャーと  
フレッシュフルーツの複雑なフレーバー。

# White Wine

## Chardonnay

シャルドネ レゼルヴァ 3,800  
Chardonnay Reserve

[辛口白]弾けるようなモモや  
柑橘の豊かな香り、フレッシュな味わいが特長。  
前菜等食事の前半におすすめ。

オーガニックワイン 3,900  
プロデューサーズシャルドネ

Organic Wine Producers Chardonnay  
[辛口白]リンゴの花やレモンの香りと  
フルーティで爽やかなオーガニックの白ワイン。  
前菜等食事の前半におすすめ。

スカイサイド シャルドネ 8,200  
Sky Side Chardonnay

[辛口白]ほのかな樽香・シトラスや、  
白桃等の甘い香り、程よい樽感がバランス良く調和。  
相性のよい料理：クリームを使ったパスタや鶏肉・  
サーモンの薪火焼き

カモミ シャルドネ ナパ・ヴァレー 9,800  
Chardonnay Napa Valley

[辛口白]しっかりした樽香・  
濃厚なカリフォルニアらしいシャルドネ。  
相性のよい料理：トマトソースのパスタ、  
サーモンの薪火焼き

## Sauvignon Blanc

ガンマオーガニック 4,200  
ソーヴィニヨン・ブラン レゼルバ

Gamma Organic Sauvignon Blanc Reserva  
[辛口白]柑橘香とハーブ香を持つ風味豊かな  
ソーヴィニヨン・ブラン。軽やかな口当たりが特徴、  
前菜等食事の前半におすすめ。

サンセール シレックス 8,800  
Sancerre Silex

[辛口白]自然を尊重した栽培と醸造を行う  
家族経営の生産者が作る限定生産のワイン。  
アプリコットを想わせるフルーティな香りと、  
ミネラル感が特徴。

## Other (White Wine)

マレリス ブラン 3,800  
Marelys Blanc

[辛口白]生き生きとしたレモンや  
ライムなどの柑橘系の香り。  
相性のよい料理：サラダや魚介料理

サルトーリ ソアーヴェ オーガニック 3,900  
Sartori Soave Organic

[辛口白]イタリア政府認定の有機ワイン。  
化学肥料を一切使用せずに育てたブドウから造られた  
フルーティでフレッシュな味わいが特長。

ペルラート・デル・ボスコ 6,800  
ヴェルメンティーノ

Perlato del Bosco Vermentino  
[辛口白]グレープフルーツや  
トロピカル・フルーツを想わせる果実味が特長。  
相性のよい料理：魚介のカルパッチョ

コールドクリーク リースリング 7,800  
Cold Creek Vineyard Riesling

[やや甘口白]凝縮感あふれるアロマとフレーバー、  
洗練された爽やかな余韻が特長。

モデロ・ピアンコ 4,800  
デッレ・ヴェネツィエ

Modello Bianco delle Venezie  
[辛口白]花とレモン、熟したリンゴの香り、  
後味にアーモンドのような味わいがある  
フルーティなワイン。  
相性のよい料理：米料理・パスタ・白身肉の料理

# Red Wine

## Pinot Noir

ジャン・クロード・マス  
ピノ・ノワール レゼルヴ 4,800  
Jean Claude Mas Pinot Noir Réserve  
[ライトボディ赤]  
完熟したチェリーやイチゴジャムなどの  
上品なアロマが香ワイン。  
相性のよい料理：牛フィレの薪火焼きや鰻の蒲焼

スリーシーヴス ピノ・ノワール 5,800  
Three Thieves Pinot Noir  
[ライトボディ赤]  
イチゴやチェリーなど赤系果実の香り。  
ジャーミーな果実感とエレガントな酸味と  
優しいタンニンが特徴。

## Cabernet Sauvignon

ワインメーカーズノート レゼルヴ 3,800  
Winemakers notes reserve  
[ミディアムボディ赤]  
ブラックカラント、黒胡椒などのスパイスの香り、  
豊かな果実味にしっかりとした渋味にオーク樽の  
ニュアンスが調和したワイン。

ワインズ・オブ・サブスタンス 8,600  
カベルネ・ソーヴィニオン  
Winnes of Substance  
[フルボディ赤]  
カシスや熟したブラックベリー、バランスの取れた  
酸味とタンニン、“カベルネ・ソーヴィニオンらしさ”を  
感じるワイン。

カーニヴォ 6,200  
Carnivor  
[ミディアムボディ赤]  
トースト香とエスプレッソやチョコレートを思わせる  
香り、程よいタンニンと、余韻の長いスムーズな口当たり。  
相性のよい料理：肉料理

シャトー カントメルル 14,800  
Chateau Cantemerle  
[フルボディ赤]  
リコリス、胡椒、そして赤い果実の香り。  
複雑なストラクチャーで、よく調和した豊かさと  
素晴らしい余韻が楽しめる。

テラザス レゼルヴァ 7,800  
Terrazas Reserva  
[フルボディ赤]  
バニラやカカオの魅惑的でスパイシーなアロマと  
濃厚なプラムの果実味が感じられるワイン。  
相性のよい料理：牛肉の薪火焼き

## Nebbiolo

バルバレスコ マーニョ 9,800  
カンティーネ・サン・シルヴェストロ  
Barbaresco Magno  
Cantine San Silvestro  
[ミディアムボディ赤]  
熟したイチゴ等の甘い香りに胡椒やバニラ等のスパイス。  
しっかりとしたタンニンが感じられ余韻が長く続きます。  
相性のよい料理：鴨や鹿等赤身肉の料理

フォンタナフレdda バローロ 13,800  
Fontanafredda Barolo  
[フルボディ赤]  
完熟したプラムやシナモン、スマイル等の香りに  
軽い樽の香りに柔らかくマイルドなタンニンが  
心地よいエレガントなワイン。

# Red Wine

## Sangiovese

カルピネート ドガヨーロ 6,200  
Carpineto Dogajolo  
[フルボディ赤]  
凝縮した果実の香りにチェリーやコーヒー、  
バニラ、スパイスのニュアンス。  
口当たりは柔らかで、複雑な味わい。

## Other

マレリス ルージュ 3,800  
Marelys Rouge  
[ミディアムボディ]  
赤系果実の香り、タンニンは穏やかで  
ローストした赤身の牛肉や豚肉と好相性。

## Syrah

ペンフォールズ クヌンガヒル 5,800  
Penfolds KoonunGa Hill  
Shiraz Cabernet  
[ミディアムボディ赤]  
赤いベリー系果実としなやかで熟した  
タンニンが感じられ素晴らしい余韻が続きます。  
相性のよい料理：薪火グリル料理

## Merlot

ジャンレオン3055 6,500  
Jean Leon 3055  
[ミディアムボディ赤]  
有機栽培のブドウから造られたフレッシュな  
果実味とスパイスさが調和の取れた味わい。  
相性のよい料理：豚肉の薪火焼き

ドッグ・リッジ ザ・パップ シラズ 7,800  
Dog Ridge The Pup Shiraz  
[ミディアムボディ赤]  
ラズベリーやアメリカンチェリーなどの香りと  
黒胡椒等のスパイスのニュアンスが特徴。  
相性のよい料理：鶏肉の薪火焼きや  
甘いタレを使った料理

ジャン・ピエール・ムエックス 11,550  
ポムロール  
J.P.Moueix Pomerol  
[フルボディ赤]  
赤いベリー類の香りに、リコリスやトースト等の  
アロマ、柔らかなタンニンとエレガントな酸が特徴。  
相性のよい料理：まろやかな味付けの肉料理、  
ハンバーグなど

# Rose Wine

## Rose

チェラスオーロ ダブルツォ 4,200  
Cerasuolo d'Abruzzo  
[辛口ロゼ]  
チェリーやアプリコットなどの華やかなアロマと  
味わい。余韻に広がる甘やかな香りが特徴。  
様々なお料理と相性がよく、幅広いジャンルのお料理と合わせて楽しめる。