

DRINK

Original Cocktail

薪燻製ハイボール Wood-smoked highball 薪で燻製したウイスキーをハイボールに	900
スモーキーレモンサワー Smoky lemon sour 薪で燻製したウォッカをドライな檸檬サワーに	900
棘玉クラフトジン ソーダorトニック TOGEDAMA Craft gin Soda or Tonicwater 川越郊外の豊かな自然の中で作られたジン 河越茶をはじめ和のポタニカルを ジンソーダ もしくは ジントニックで	1,200

川越はちみつハイボール Kawagoe Honey Highball 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
サングリアハイボール ピアンコ or ロッソ Sangria High ball Bianco or Rosso 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	1,000

Saitama Sake & shochu

鏡山 純米吟醸 Kagamiyama Junmai Ginjo	1,100
文楽 生酏 Bunraku Kimoto	900
スパークリング純米酒ゆきあわ Sparkling sake "Yukiawa"	Glass 750 Bottle 2,000

富の紅赤（芋焼酎） Tominobeniaka	900
奥武蔵の梅酒 Okumusashinoumeshu	900

Non-alcoholic Cocktail & Mocktail

川越蜂蜜レモンモヒート 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	850
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	850
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	850
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	850

ローズラボ克蘭ベリー Rose lab cranberry バラの香りを纏った 爽やかなノンアルコールカクテル	900
Middle Drink ラウンドジンジャー Round Ginger	1,200
カオスグレープ Chaos Grape	1,200

Glass wine & 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 >	900	サントリー オールフリー (ノンアルコール) Suntory All Free (Non Alcohol)	850
アサヒ スーパードライ(小瓶) Asahi Super Dry (small bottle)	900	シャンパーニュ Champagne	1,500
コエド瑠璃 Coedo "Ruri"	950	スパークリングワイン ASparkling Wine	1,100
コエド毬花 Coedo "Marihana"	950	本日の白ワイン Today's White Wine	900
コエド紅赤 Coedo "Beniaka"	950	本日の赤ワイン Today's Red Wine	900

Whiskey

シーバスリーガル12年 Chivas Regal 12y.	1,100	白州 Hakushu	1,600
メーカーズマーク Maker's Mark	1,100	山崎 Yamazaki	1,600
ボウモア 12年 Bowmore 12y.	1,400	イチローズモルト Ichiros Malt	1,600

Soft drink

100%オレンジジュース 100% Orange Juice	750	狭山茶コーラ Sayamatea Coke	850
柚子&ジンジャーエール Yuzu & Gingerale	850	黒烏龍茶 Black oolong tea	750
クランベリージュース Cranberry Juice	750	奥会津金山天然水 Japan Premium Water	850
ぶどうジュース Grape juice	750	富士プレミアム スパークリングウォーター FUJI PREMIUM SPARKLING WATER	750

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 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

ラルス スプマンテ ブリュット 4,200
トレッピアーノ
Larus Vino Spumante Cuvee Brut
Trebiano Rubicone
[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。

キャンブルスコ・レッド 6,800
Campbrusco Red
[やや甘口赤スパークリングワイン]
優しい甘さが魅力！キャンベル・アーリーの
風味豊かな赤のスパークリングワイン。
薪火料理と好相性。

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。

ローラン ペリエ キュヴェ 14,800
Laurent-Perrier La Cuvée
[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 13,800
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

ビコーズ アイム シャルドネ 4,800
Because wine series I'm Chardonnay
[辛口白]やわらかい酸味と熟れたフレーバー、
程よいミネラルと爽やかな余韻。
黄桃やグレープフルーツ、
レモンやローストアーモンドのような香り。
チーズやフォアグラなどにおすすめ。

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

ブシャール ペール エ フィス 10,800
ブルゴーニュ シャルドネ ラ ヴィニエ
Bouchard Pere et Fils Bourgogne
Chardonnay La Vignee
[辛口白]柑橘系果実の柔らかな香りと
穏やかな口当たりが心地良く、ほのかなミネラルを
思わせる風味がある、ブルゴーニュのシャルドネの
典型ともいえるワインです。

Sauvignon Blanc

ガンマオーガニック 4,800
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 9,800
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)

タヴェルネッロ オルガニコ ベッロ 4,000
トレッピアーノ・シャルドネ
ORGANICO Trebbiano Chardonnay
[辛口白]柑橘系フルーツの香りとすっきりした
味わいの非常に飲み心地のよい爽やかな
辛口ワインです。特にアペリティフや前菜、
白身魚などにお勧めです。

サルトーリ ソアーヴェ オーガニック 4,200
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。

くらむぼん甲州 4,200
Kurambon Koshu
[辛口白]甲州らしい柚子などの和柑橘の
香りほのかな塩味と苦みが食事と好相性。

モデッロ・ピアンコ 7,200
デルレ・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

ペルラート・デル・ボスコ 7,200
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 8,800
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。

Red Wine

Pinot Noir

ジャン・クロード・マス 4,800
ピノ・ノワール レゼルヴ
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

ブシャール ペール エ フィス 10,800
ブルゴーニュ ピノ ノワール ラ ヴィニエ
Bouchard Pere et Fils Bourgogne
Pinot Noir La Vignee
[ライトボディ赤]
優しいふくらみを持ち、ブルゴーニュの
ピノノワールの特徴が良く表現されています。

ピノ ネーロ ラ クーボラ 6,800
Pinot Nero La Cupola
[ライトボディ赤]
ラズベリー、苺、スマイルのフレーバーが口いっぱいに
広がる、コストパフォーマンスの高いワインです。

Cabernet Sauvignon

ワインメーカーズノート レゼルヴ 4,200
Winemakers notes reserve
[ミディアムボディ赤]
ブラックカレント、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 6,800
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力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 6,800
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

タヴェルネッロ オルガニコ 3,800
サンジョヴェーゼ
ORGANICO Sangiovese
[ミディアムボディ]
果実味とタンニンのバランスが良いフルーティながら
まろやかな口当たりのミディアムタイプの赤ワイン。

Syrah

コート・デュ・ローヌ / ギガル 6,800
E. Guigal Cotes du Rhone Rouge
[ミディアムボディ赤]
豊かな果実味、スパイス、
滑らかなタンニンが楽しめる一本です。

ペンフォールズ クヌンガヒル 6,800
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

ドッグ・リッジ ザ・パップ シラズ 8,200
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

Merlot

ジャンレオン3055 7,200
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
果実味とスパイス性が調和の取れた味わい。
相性のよい料理：豚肉の薪火焼き

シャトー・モン・ペラ・ルージュ 9,800
Chateau Mont-Perat Rouge
[フルボディ赤]
スパイスをとまなうブラックチェリー、
木苺やオークの風味が混ざり合う。

ジャン・ピエール・ムエックス 12,800
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 ダブルツツォ 4,800
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。