

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	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
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	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
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ボタニカルを ジンソーダもしくは ジントニックで	1,200		

Saitama Sake & shochu

鏡山 純米吟醸 Kagamiyama Junmai Ginjo	1,200	奥武蔵の梅酒 Okumusashinoumeshu	900
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 900 Bottle 2,500		

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	950	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	1,100
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	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	850	ラウンドジンジャー Round Ginger	1,200
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	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"	980	スパークリングワイン ASparkling Wine	1,100
コエド毬花 Coedo "Marihana"	980	本日の白ワイン Today's White Wine	900
コエド 伽羅 Coedo "Kyara"	980	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 Ichiro's 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	950
コカ・コーラ Coca-Cola	750	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 500ml Japan Premium Water	Bottle 1,000
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 300ml FUJI PREMIUM SPARKLING WATER	750

Bottle Wine

Saitama Chichibu Wine

源作印 GKT 白 5,800
GENSAKU Wine Blanc
[辛口 / 白] 甲州
[埼玉 / 秩父ワイン] 柔らかな品のある香りと爽やかなキレ、旨味とコクが特徴。
おすすめ料理：薪火で焼き上げた魚介料理

源作印 GKT 赤 5,800
GENSAKU Wine Rouge
[フルボディ / 赤]
カベルネ・ソーヴィニヨン、マスカットベリー A
[埼玉 / 秩父ワイン] ベリー系の芳醇な香りと柔らかなタンニン、温かみのある酸味もある濃厚な味わいが特徴。
おすすめ料理：味噌や醤油、赤ワインソースなどで仕上げた料理

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 / 白スパークリング] トレッピアーノ
[イタリア] “ラルス” = ラテン語でカモメの意味。
海に近いエリアで造られるフレッシュで爽やかなスパークリングワイン。乾杯におすすめ。
おすすめ料理：埼玉野菜を使った前菜料理

キャンブルスコ・レッド 6,800
Campbrusco Red
[甘口 / 赤スパークリング] キャンベル・アーリー
[宮崎 / 都農ワイン] 木苺やブルーベリー、レーズンなどの甘い果実香から、時間の経過とともにコンポートの様な熟成香に。ブラックベリー系の上品な甘酸っぱい味わい。
食前酒としてはもちろん、食後酒としてもおすすめ。
おすすめ料理：ドライフルーツを使ったお料理やベリー系のデザート

Champagne

シャルル ド カザノーヴ 8,800
Charles de Cazanove
[辛口 / 白シャンパーニュ]
ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ
[フランス] きめ細かな泡立ち、柑橘系のアロマ、熟した赤い果実とトーストの香り。
おすすめ料理：前菜料理や魚料理

ローラン ペリエ キュヴェ 14,800
Laurent-Perrier La Cuvée
[辛口 / 白シャンパーニュ]
シャルドネ、ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ
[フランス] 絹の様に滑らかな泡立ち、フレッシュな柑橘香や白い花のアロマ、白桃の様な香りの余韻、力強くバランスのとれた味わい。
おすすめ料理：前菜料理や魚料理

マム グラン コルドン 13,800
Mumm Grand Cordon
[辛口 / 白シャンパーニュ]
ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ
[フランス] きめ細かく豊かな泡立ち、熟した桃やアプリコット、パイナップルの香り、バニラやドライフルーツ、蜂蜜の様な余韻とフレッシュでフルーティーな力強い味わい。
おすすめ料理：前菜料理や魚料理

White Wine

Chardonnay

ピコーズ アイム シャルドネ 4,800
Because wine series l'm Chardonnay
[辛口 / 白]シャルドネ
[南フランス]シャルドネ由来の柔らかな酸味と、南フランスの気候によって引き出された熟成香。白い花の華やかさとレモンやローストアーモンドの味わい。おすすめ料理：薪火で焼き上げた魚料理や淡泊なお肉料理

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]シャルドネ
[フランス]柑橘系の柔らかな香り、穏やかな口当たり、ミネラル感のある濃厚な味わい。おすすめ料理：魚介料理、魚介出汁のクリームソース

Sauvignon Blanc

ベラモンテ コロレス 4,800
Veramonte Coleccion Colores
[辛口 / 白]ソーヴィニョン・ブラン
[チリ]ライムの様な柑橘のアロマと特有の芝香。軽快な口当たりとフレッシュな味わい。おすすめ料理：埼玉野菜を使った前菜料理

サンセール シレックス 9,800
Sancerre Silex
[辛口 / 白]シャルドネ
[フランス]アブリコットの様なフルーティーなアロマ、ミネラル感のある重厚な味わい。おすすめ料理：チーズ、クリームソース

Other (White Wine)

タヴェルネッロ オルガニコ ベッコ 4,000
トレッピーアーノ・シャルドネ
ORGANICO Trebbiano Chardonnay
[辛口 / 白]トレッピーアーノ、シャルドネ
[イタリア]熟したグレープフルーツやリンゴ、黄色い花や蜂蜜の甘い香り、フレッシュで優しい酸の果実味。おすすめ料理：薪火で焼いた野菜やスモークサーモン、チーズ

サルトーリ ソアーヴェ オーガニック 4,200
Sartori Soave Organic
[辛口 / 白]ガルガーネガ、トレッピーアーノ
[イタリア]白桃の様な香り、青りんごの様な爽やかな果実味と程よい酸味。イタリア政府が認定する有機ワイン。おすすめ料理：魚料理、クリームソース

くらむぼん甲州 4,200
Kurambon Koshu
[辛口 / 白]甲州
[山梨 / くらむぼんワイン]レモンやグレープフルーツに加え、柚子や橙など柑橘も感じる香り、ほのかな甘さのフレッシュな果実味、塩味を感じるミネラル感のある後味。発酵時にガスが残り、ピチピチと微炭酸を感じる舌触り。おすすめ料理：魚料理、鮭の薪火炙り、クリームソース

ベルラート・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

ロバート・ヴァイル 9,200
リースリングトラディション
Robert Weil Riesling Tradition
[やや甘口 / 白]リースリング
[ドイツ]青リンゴや白桃などの果実味とピュアな酸味。ドイツワイン特有の優しい甘みが特徴的。おすすめ料理：チーズ、カルパッチョ、チーズケーキ

Red Wine

Pinot Noir

ピノ ネーロ ラ クーポラ 6,800
Pinot Nero La Cupola
[ミディアム / 赤]ピノ・ネーロ
[イタリア]ラズベリーや苺、スミレの香り、
熟れた果実の豊かな味わい、厚みのある後味。
おすすめ料理：ハムやサラミ、赤身肉、ベリーソース

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
[ミディアム / 赤]ピノ・ノワール
[フランス]赤い果実のチャーミングな香り、
ミネラル感のあるアロマ、優しく膨らむ甘味。
おすすめ料理：ハムやサラミ、赤身肉、鮪の薪火炙り

Cabernet Sauvignon

ワインメーカーズノート 4,200
カベルネ・ソーヴィニオン
Winemakers notes Cabernet Sauvignon
[ミディアムボディ / 赤]カベルネ・ソーヴィニオン
[オーストラリア]カシスや野苺の様な味わい、マイルドな
タンニンとオーク樽のニュアンス、心地良い飲み心地。
おすすめ料理：鴨肉や赤身肉、ハムやサラミ、ベリーソース

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]カベルネ・ソーヴィニオン
[アメリカ]カシスやプラムの果実香、上品で且つ複雑さも
感じる味わい、しっかりとしたタンニン、きめ細かな口当たり。
おすすめ料理：牛肉の薪火グリル、味噌や醤油のソース

テラザス レゼルヴァ 7,800
Terrazas Reserva
[フルボディ / 赤]カベルネ・ソーヴィニオン
[アルゼンチン]バニラやカカオのスパイシーなアロマ、
プラムの濃厚な果実味、豊かなタンニン。
おすすめ料理：赤身肉の薪火グリル、赤ワインソース

シャトー カントメルル 14,800
Chateau Cantemerle
[フルボディ / 赤]カベルネ・ソーヴィニオン主体
[フランス]格付け第三級シャトー匹敵の上質なワイン。
ブルーベリーやダークチェリーの果実香、オーク樽由来の
バニラの様なテイスト、フレッシュな果実味と豊富なタンニン。
おすすめ料理：赤身肉の薪火グリル、赤ワインソース

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
[フルボディ / 赤]ネッピオーロ
[イタリア]熟したイチゴの甘い香り、ミネラル感のある味わい、
ホワイトペッパー、バニラや杉の様なニュアンスに、
しっかりとしたタンニン、心地良く長い余韻。
おすすめ料理：赤身肉、ベリーソース

フォンタナフレdda パローロ 13,800
Fontanafredda Barolo
[フルボディ / 赤]ネッピオーロ
[イタリア]熟したチェリーや薔薇の芳醇な香り、
しっかりとしたタンニンと酸味、ミネラル感のある長い余韻
おすすめ料理：赤身肉の薪火グリル、赤ワインソース、
味噌のソース

Red Wine

Sangiovese

タヴェルネッロ オルガニコ 4,000
サンジョヴェーゼ
ORGANICO Sangiovese
[ミディアムボディ / 赤]サンジョヴェーゼ
[イタリア]チェリーやコーヒー、スパイスの力強い香り、濃厚でありながらも柔らかな味わい。
おすすめ料理：ハムやサラミ、鮪の薪火炙り

カルピネート ドガヨーロ 6,800
Carpineto Dogajolo
[フルボディ / 赤]サンジョヴェーゼ主体
[イタリア]チェリーやコーヒー、スパイスの力強い香り、濃厚でありながらも柔らかな味わい。
おすすめ料理：牛肉の薪火グリル

Syrah

ビコーズ アイム シラズ 4,200
Becase wine series I'm Shiraz
[ミディアムボディ / 赤]シラズ
[オーストラリア]柔らかなタンニン、カシスやブラックペッパーのアロマ、スモークベーコンの様な香り、濃厚でスパイシーな味わい。
おすすめ料理：鰻の料理、鴨肉や赤身肉、醤油や味噌のソース

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]シラズ主体
[オーストラリア]甘草やフェネル、黒い薔薇のアロマ、ブラックベリー系の果実香、オーク樽由来のスモーキーでスパイシーさ、繊細なタンニンと長い余韻。
おすすめ料理：ハムやサラミ、鰻の料理

Merlot

ジャンレオン3055 7,200
Jean Leon 3055
[ミディアムボディ / 赤]プティ・ヴェルド、メルロ
[スペイン]熟した赤い果実やパプリカの力強いアロマ、スパイシーなトースト香、フルーティーな甘味のある果実味。滑らかな舌触り、スパイシーな味わいの余韻。
おすすめ料理：彩の国黒豚の薪火グリル

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]メルロ主体
[フランス]赤いベリー系のチャーミングな果実香、ジューシーで凝縮感のある味わい、バランスのとれた重厚なボディのワイン、きめ細かなタンニン、エレガントな酸味。
おすすめ料理：赤身肉の薪火グリル、鰻とフォアグラの薪火焼き

シャトー・モン・ペラ・ルージュ 9,800
Chateau Mont-Perat Rouge
[ミディアムボディ / 赤]メルロ主体
[フランス]スマイレなどの華やかな香り、ブラックベリー系の果実香、アニスやクローヴ、セージの様なハーブやスパイスのニュアンス、程よいタンニン、優しい酸味、滑らかな口当たり。
おすすめ料理：トマトソースや、鰻の料理

Rose Wine

Rose

チェラスオーロ ダブルッツォ 4,800
Cerasuolo d'Abruzzo
[辛口 / ロゼ]モンテプルチアーノ
[イタリア]チェリーやアプリコットのアロマ、甘い果実香、滑らか口当たり。
おすすめ料理：スモークサーモン、トマトソース