



中国料理

鳳凰

A la Carte

ANA CROWNE PLAZA®

BY IHG

Chiryu

A LA CARTE

前菜 *Appetizers*

六種冷菜盛り合せ (1人前) Six Assorted Cold Appetizers (Per Person)	¥ 1,540
蒸し鶏辛子胡麻ソース Steamed Chicken with Spicy Sesame Sauce	¥ 1,760
豚肉辛し蒜ソース Chilled Pork with Garlic Sauce	¥ 1,980
三色冷菜盛り合せ Three Assorted Cold Appetizers	¥ 2,640
クラゲの冷菜盛り合せ Chilled Jellyfish Appetizer	¥ 3,300

ふかひれ・鮑 *Shark Fin & Abalone*

ふかひれと蟹肉スープ Shark Fin Soup with Crab Meat	¥ 3,850
ふかひれの姿煮 (1枚) Braised Shark Fin (Small)	¥ 4,400
鮑の醤油煮込み Braised Abalone with Soy Sauce	¥ 4,730
ふかひれの姿煮 (1枚) Braised Shark Fin	¥ 5,400

鶏料理 *Chicken*

鶏肉とピーナッツ唐辛子炒め Kung Pao Chicken	¥ 1,870
鶏肉のカシューナッツ炒め Stir-Fried Chicken with Cashew Nuts	¥ 1,870
若鶏の香り揚げ Crispy Fried Chicken	¥ 1,870
若鶏の唐揚げ 甘酢ソース掛け Fried Chicken with Sweet Vinegar Sauce	¥ 2,640

海鮮料理 *Seafood*

いかと野菜の炒め Stir-Fried Cuttlefish and Vegetables	¥ 2,640
いかの唐辛子炒め Spicy Stir-Fried Cuttlefish with Peanuts	¥ 2,640
小海老と野菜の炒め Stir-Fried Shrimp and Vegetables	¥ 2,640
小海老のチリソース煮 Shrimp with Chili Sauce	¥ 2,640
鮮魚の甘酢掛け Steamed fish with sweet sour sauce	¥ 2,970
帆立貝とアスパラガスの炒め Stir-Fried Scallops and Asparagus	¥ 3,080
海老のチリソース煮 Prawns with Chili Sauce	¥ 3,520
海老のマヨネーズソース Prawns with Mayonnaise Sauce	¥ 3,520

牛肉料理 *Beef*

牛肉のオイスターソース炒め Stir-Fried Beef with Oyster Sauce	¥ 2,640
牛肉のピーマン炒め Stir-Fried Beef and Green Peppers	¥ 2,640
牛フィレ肉の黒胡椒炒め Black Pepper Beef Tenderloin	¥ 4,620

豚肉料理 *Pork*

酢豚 Sweet and Sour Pork	¥ 1,870
豚肉とキャベツ、ピーマン唐辛子味噌炒め Twice-Cooked Pork with Cabbage & Chili Miso	¥ 1,870
豚肉とピーマン炒め Stir-Fried Pork and Green Peppers	¥ 1,870
豚の角煮 Braised Pork Belly	¥ 2,310

豆腐・野菜料理 *Tofu & Vegetables*

点心 *Dim Sum*

マーボー豆腐
Mapo Tofu ¥ 1,540

茄子の唐辛子味噌煮込み
Braised Eggplant with Spicy Miso Sauce ¥ 1,540

五目野菜の炒め
Stir-Fried Mixed Vegetables ¥ 1,540

青梗菜とキノコの炒め
Stir-Fried Chinese Greens and Mushrooms ¥ 1,540

小海老と豆腐煮込み
Braised Tofu with Shrimp ¥ 1,980

蟹と卵の炒め
Crab Meat and Egg Stir-Fry ¥ 1,980

ご飯・麺類 *Rice & Noodles*

五目入り炒飯
Fried rice with chop-suey ¥ 1,320

季節の薬膳粥
Seasonal Medicinal Congee ¥ 1,320

胡麻味噌辛味そば
Spicy Sesame Tan Tan Noodles ¥ 1,320

激辛酢辛いそば
Hot and Sour Noodles ¥ 1,320

チャーシューと葱入りそば
Soup Noodles with Barbecued Pork and Leek ¥ 1,320

五目入り汁そば
Soup Noodles with Chop-Suey ¥ 1,540

五目入りあんかけ焼きそば
Fried Noodles with Chop-Suey ¥ 1,540

海の幸入りあんかけ焼きそば
Fried Noodles with Seafood ¥ 1,540

什錦鍋巴 五目入りおこげ
Chop-suey Starchy Sauce on Crispy Rice ¥ 2,640

海鮮鍋巴 海鮮入りおこげ
Seafood Chop Suey with Crispy Rice ¥ 2,640

大根もち 2枚
Fried Radish Cake (2 Pcs) ¥ 550

揚げ春巻 2本
Fried Spring Rolls (2 Pcs) ¥ 550

芝麻軟堆黒ごま餡入り団子 2個
Black Sesame Filled Rice Dumplings (2 pcs) ¥ 550

干し海老入りワンタン 4個
Shrimp Wonton Soup (4 Pcs) ¥ 660

小豆あん入り桃まん 2個
Peach-Shaped Red bean Sweet Buns (2 Pcs) ¥ 660

白菜入り水餃子 5個
Boiled Cabbage Dumplings (5 Pcs) ¥ 770

ニラ入り焼餃子 3個
Pan-Fried Chive Dumplings (3 Pcs) ¥ 770

小籠包 3個
Xiao Long Bao (3 Pcs) ¥ 792

海老蒸し餃子 4個
Steamed Shrimp Dumplings (4 Pcs) ¥ 792

肉焼売 4個
Pork and Shrimp Siu Mai (4 Pcs) ¥ 792

スープ・鮑 *Soups*

トマトと野菜の卵スープ
Shark Fin Soup with Crab Meat ¥ 1,320

五目入り黒胡椒酸味スープ
Braised Shark Fin (Small) ¥ 1,870

デザート *Desserts*

杏仁豆腐アンニンドーフ
Chinese Almond Pudding ¥ 550

タピオカ入りココナッツミルク
Coconut Milk with Tapioca ¥ 550

アイスクリーム
Ice Cream ¥ 550



LUNCH COURSE

燕子花ランチ *Kakitsubata*

¥ 2,750

前菜 Appetizer

旬菜拼盆 / 本日の前菜三種盛り合わせ
Seasonal Appetizer Platter Today's Assortment of Three Appetizers

海老料理 Shrimp

XO醬蝦仁 / 海老と季節野菜の桜海老XO醬炒め
Stir-Fried Shrimp and Seasonal Vegetables with Sakura Shrimp XO Sauce

点心 Dim Sum

点心爛漫 / 本日の点心四品
Assorted Dim Sum Today's Selection of Four Dim Sum Dishes

蒸し物 Steamed Dish

金山寺鯛魚 / 鯛と豆腐の蒸し物 金山寺味噌ソース
Steamed Sea Bream and Tofu with Kinzanji Miso Sauce

食事 Rice

小梅炒飯 / あさりと小梅の炒飯
Fried Rice with Clams and Pickled Plums

精美甜菜 / デザート盛り合わせ Assorted Desserts

画像はイメージです。
料金表示はサービス料・消費税が含まれたお支払金額です。
当店で使用しているお米は全て国産米です。
食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出下さい。



LUNCH COURSE

海老のチリソース煮 *Shrimp in Chili Sauce*

¥ 2,300

前菜3品盛り合わせ
Assortment of Three Appetizers

サラダ
Salad

スープ
Soup

海老のチリソース煮
Shrimp in Chili Sauce

食事
Rice

デザート
Dessert

画像はイメージです。
料金表示はサービス料・消費税が含まれたお支払金額です。
当店で使用しているお米は全て国産米です。
食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出下さい。



LUNCH COURSE

鳳凰名物陳麻婆豆腐 *Chen-Style Mapo Tofu*

¥ 2,200

前菜3品盛り合わせ
Assortment of Three Appetizers

サラダ
Salad

スープ
Soup

鳳凰名物陳麻婆豆腐
Chen-Style Mapo Tofu

食事
Rice

デザート
Dessert

画像はイメージです。
料金表示はサービス料・消費税が含まれたお支払金額です。
当店で使用しているお米は全て国産米です。
食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出下さい。





LUNCH COURSE

楊貴妃 Youkihi

¥ 3,800

前菜 Appetizer

旬菜拼盆 / 本日の前菜三種盛り合わせ
Seasonal Appetizer Platter / Today's Assortment of Three Appetizers

海老料理 Shrimp

XO醬蝦仁 / 海老と季節野菜の桜海老XO醬炒め
Stir-Fried Shrimp and Seasonal Vegetables with Sakura Shrimp XO Sauce

鶏料理 Chicken

腰果鶏丁 / 鶏肉とカシュナッツの炒め
Stir-Fried Chicken with Cashew Nuts

豚肉料理 Pork

酥炸里脊 / 豚フィレ肉のサクサク揚げ
Crispy Fried Pork Fillet

蒸し物 Steamed Dish

金山寺鯛魚 / 鯛と豆腐の蒸し物 金山寺味噌ソース
Steamed Sea Bream and Tofu with Kinzanji Miso Sauce

ご飯と麺類 Rice & Noodles

今天一飯 / 餡かけ焼きそば / あさり和小梅の炒飯 / 薬膳粥
Choice of One:
Ankake Yakisoba / Fried Rice with Clams and Pickled Plums / Herbal Congee

精美甜菜 / デザート盛り合わせ Assorted Dessert

画像はイメージです。
料金表示はサービス料・消費税が含まれたお支払金額です。
当店で使用しているお米は全て国産米です。
食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出下さい。



LUNCH COURSE

健美薬膳 *Kenbi Yakuzen*

¥ 6,000

食前酒 Aperitif

前菜 Appetizer

旬菜拼盆 / 本日の前菜三種盛り合わせ
Assorted Colorful Appetizer Platter

スープ Soup

薏苡仁鶏湯 / 湖南式ヨクイニン入り鶏肉スープ
Hunan-Style Clear Chicken Soup

海鮮料理 Seafood

紫菜炒墨花 / 赤いかの青海苔炒め
Stir-Fried Red Squid with Aonori Seaweed

海老料理 Prawn

珍珠蛋黄蝦 / 大海老のマヨ風 真珠パウダー掛け
Prawns with Mayonnaise Sauce and Pearl Powder

ご飯 Rice

燻鴨香炒飯 / 合鴨の燻製入り炒飯
Smoked Duck Fried Rice

デザート Dessert

芒種甜点心 / 芒種 デザート盛り合わせ
Mangzhong Dessert Platter

清香薬膳茶 / 香り高い 薬膳茶 Aromatic Herbal Tea

画像はイメージです。
料金表示はサービス料・消費税が含まれたお支払金額です。
当店で使用しているお米は全て国産米です。
食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出下さい。



DINNER COURSE

彩華 *Saika*

¥ 6,600

前菜 Appetizer

旬香拼盆 / 本日の前菜五種盛り合わせ
Seasonal Appetizer Platter / Today's Assortment of Five Appetizers

海老料理 Shrimp

XO醬蝦仁 / 海老と季節野菜の桜海老XO醬炒め
Stir-Fried Shrimp and Seasonal Vegetables with Sakura Shrimp XO Sauce

牛肉料理 Beef

玫瑰牛肉 / 牛ロース肉と新ジャガイモの特製ソース炒め
Stir-Fried Beef Loin and New Potatoes with Special Sauce

スープ Soup

蟹肉魚翅 / 蟹肉とフカヒレのトロみスープ 海老蒸し餃子入り
Shark Fin Soup with Crab Meat and Steamed Shrimp Dumpling

鮑料理 Abalone

金山寺鮑魚 / 柔らかアワビの金山寺味噌ソース
Tender Abalone with Kinzanji Miso Sauce

魚料理 Fish

干焼白魚 / 鮮魚の辛子薬味ソース煮込み 翡翠麺添え
Braised Fresh Fish with Spicy Aromatic Sauce and Jade Noodles

食事 Rice

小梅炒飯 / あさりと小梅の炒飯
Fried Rice with Clams and Pickled Plums

精美甜菜 / 本日のデザート盛り合わせ Today's Assorted Desserts

中国茶 Chinese Tea

画像はイメージです。
料金表示はサービス料・消費税が含まれたお支払金額です。
当店で使用しているお米は全て国産米です。
食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出下さい。



DINNER COURSE

旬菜薬膳 *Shunsai Yakuzen*

¥ 7,700

食前酒 Aperitif

前菜 Appetizer

旬菜拼盆 / 本日の前菜三種盛り合わせ
Assorted Colorful Appetizer Platter

スープ Soup

補気四君子湯 / 冬瓜と四君子湯で気を補うスープ
Hunan-Style Clear Chicken Soup

海鮮料理 Seafood

紫菜炒墨花 / 赤いかの青海苔炒め
Stir-Fried Red Squid with Seaweed

牛肉料理 Beef

冬瓜焼牛舌 / 冬瓜と牛舌煮込み
Braised Beef Tongue with Winter Melon

海老料理 Shrimp

珍珠蛋黄蝦 / 大海老のマヨ風 真珠パウダー掛け
Large Shrimp with Mayonnaise and Pearl Powder

ご飯 Rice

燻鴨香炒飯 / 合鴨の燻製入り炒飯
Smoked Duck Fried Rice

デザート Dessert

芒種甜点心 / 芒種 デザート盛り合わせ
Mangzhong Dessert Platter

清香薬膳茶 / 香り高い 薬膳茶 Aromatic Herbal Tea

画像はイメージです。
料金表示はサービス料・消費税が含まれたお支払金額です。
当店で使用しているお米は全て国産米です。
食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出下さい。



DINNER COURSE

鳳凰菜譜 *Houou Saifu*

¥ 8,800

前菜 Appetizer

旬菜拼盆 / 本日の前菜三種盛り合わせ
Colorful Appetizer Platter

スープ Soup

紅焼魚翅 / 気仙沼産フカヒレ姿煮込み
Braised Whole Shark Fin from Kesenuma

牛肉料理 Beef

玫瑰牛排丁 / 牛フィレと新ジャガイモ炒め 特製ソース炒め
Stir-Fried Beef Fillet and Baby Potatoes with Special Sauce

鮑料理 Abalone

金山寺鮑魚 / 柔らかアワビの金山寺味噌蒸し
OSteamed Tender Abalone with Kinzanji Miso

魚料理 Fish

干焼鯛魚 / 鯛の辛子薬味ソース煮込み 翡翠麺添え
Braised Sea Bream in Mustard and Herb Sauce with Jade Noodles

ご飯 Rice

小梅 / 炒飯あさりと小梅の炒飯
Fried Rice with Clams and Small Plums

精美甜菜 / 本日のデザート盛り合わせ Today's Dessert Assortment

清香銘茶 / 香り高い中国茶 Aromatic Chinese Tea

画像はイメージです。
料金表示はサービス料・消費税が含まれたお支払金額です。
当店で使用しているお米は全て国産米です。
食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出下さい。



DINNER COURSE

蓬菜 *Hourai*

¥ 12,000

前菜 Appetizer

旬菜拼盆 / 本日の前菜三種盛り合わせ
Colorful Appetizer Platter

スープ Soup

紅焼小排翅 / 気仙沼産フカヒレ姿煮込み 海老蒸し餃子添え
Braised Shark Fin from Kesenuma with Steamed Shrimp Dumplings

牛肉料理 Beef

玫瑰煎牛排 / 牛フィレ肉ステーキ 特製ソース 温野菜添え
Beef Fillet Steak with Special Sauce and Steamed Vegetables

海鮮料理 Seafood

鴛鴦味海鮮 / 大海老のカレーマヨネーズ オープン焼きと柔らかアワビの金山寺味噌
Oven-Baked Large Shrimp with Curry Mayonnaise and Tender Abalone with Kinzanji Misoe

魚料理 Fish

干焼鯛魚 / 鯛の辛子葉味ソース煮込み 翡翠麺添え
Braised Sea Bream in Mustard and Herb Sauce with Jade Noodles

ご飯 Rice

小梅炒飯 / あさりと小梅の炒飯
Fried Rice with Clams and Small Plums

精美甜菜 / 本日のデザート盛り合わせ Today's Dessert Assortment

清香銘茶 / 香り高い中国茶 Aromatic Chinese Tea



DINNER COURSE

啤酒菜館 90分飲み放題付き *Pichu Saikan* 90-minute all-you-can-drink included

¥ 8,000

前菜 Appetizer

旬彩拼盆 / 本日の前菜三種盛り合わせ
Today's Assortment of Three Appetizers

海鮮料理 Seafood

葱香海鮮 / 海の幸の葱ソース和え
Seafood with Scallion Sauce

鶏料理 Chicken

宮保鶏丁 / 鶏肉の四川唐辛子甘辛炒め
Sweet and Spicy Stir-Fried Chicken with Sichuan Chili Peppers

豚肉料理 Pork

酸菜扣肉 / 豚バラ肉と高菜の柔らか蒸し
Steamed Pork Belly and Pickled Mustard Greens

魚料理 Fish

糖醋白魚 / 白身魚の甘酢ソース
White Fish in Sweet and Sour Sauce

ご飯 Rice

小梅炒飯 / あさりと小梅の炒飯
Fried Rice with Clams and Small Plums

デザート Dessert

杏仁豆腐 / フルーツ入り杏仁豆腐
Almond Tofu with Fruit

フリードリンクメニュー Free Drink Menu

瓶ビール | ノンアルコールビール | 紹興酒 | 焼酎 (芋・麦) または果実酒 |
ウイスキー | ウーロン茶

Bottled Beer | Non-Alcoholic Beer | Shaoxing Wine | Shochu (Sweet Potato or Barley)
or Fruit Liqueur | Whisky | Oolong Tea

画像はイメージです。
料金表示はサービス料・消費税が含まれたお支払金額です。
当店で使用しているお米は全て国産米です。
食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出下さい。

DRINKS

ソフトドリンク *Soft Drinks*

オレンジジュース Orange Juice	¥ 800
アップルジュース Apple Juice	¥ 800
コーラ Cola	¥ 800
ジンジャーエール Ginger Ale	¥ 800
カルピスウォーター Calpis Water	¥ 800
カルピスソーダ Calpis Soda	¥ 900
奥会津金山天然炭酸水 Okuaizu Kanayama Natural Sparkling Water (330 Ml)	¥ 1,000
みかんジュース (愛知県蒲郡産) Gamagori Mandarin Orange Juice	¥ 1,200
サンペレグリーノ (天然発泡ミネラルウォーター) S.Pellegrino Natural Sparkling Mineral Water (750 Ml)	¥ 1,500
ぶどうジュース (愛知県幸田産) Grape Juice (Kota, Aichi) (180 Ml)	¥ 1,600

ノンアルコール *Non-Alcoholic Drinks*

まるで梅酒なノンアルコール Plum-Style Non-Alcoholic Drink	¥ 800
ノンアルコールビール (アサヒドライゼロ) Asahi Dry Zero (334 Ml)	¥ 900
スパークリングワイン 白 Non-Alcoholic Sparkling Wine (White)	¥ 1,000
スパークリングワイン ロゼ Non-Alcoholic Sparkling Wine (Rosé)	¥ 1,000
グラス赤ワイン (メルロ種) Non-Alcoholic Red Wine (Merlot)	¥ 1,000
グラス白ワイン (シャルドネ種) Non-Alcoholic White Wine (Chardonnay)	¥ 1,000
まるで梅酒なノンアルコールソーダ割 Plum-Style Non-Alcoholic Soda	¥ 1,000

中国茶・日本茶 *Tea Selection*

凍頂烏龍茶 Dongding Oolong Tea (400ml Pot)	¥ 880
東方美人茶 Oriental Beauty Tea (400ml Pot)	¥ 880
茉莉真珠 Jasmine Pearl Tea (400ml Pot)	¥ 880
普洱茶 Pu'er Tea (400ml Pot)	¥ 880
額田ほうじ茶 Nukata Hojicha	¥ 880
額田煎茶 (各種) Nukata Sencha	¥ 880
三河わ紅茶 Mikawa Black Tea	¥ 880
舞花茶 Blooming Flower Tea (400ml Pot)	¥ 1,200

グラスワイン *House Pour*

グラス 赤ワイン Red Wine	¥ 900
グラス 白ワイン White Wine	¥ 900
グラス スパークリングワイン 白 Sparkling Wine (White)	¥ 1,200

電気ブラン・味醂 *Denki Bran & Mirin*

電気ブラン Denki Bran	¥ 900
有機三州味醂 Organic Sanshu Mirin	¥ 900

ワイン Wine

ホライゾン・デュ・シュッド シャルドネ Horizon du Sud Chardonnay – Maison Prosper Maufoux (750 Ml)	¥ 6,600
ホライゾン・デュ・シュッド ピノ・ノワール Horizon du Sud Pinot Noir – Maison Prosper Maufoux (750 Ml)	¥ 6,600
ブルゴーニュ ルージュ ピノ・ノワール Prosper Maufoux Bourgogne Pinot Noir (750 Ml)	¥10,000
シャブリ ドメーヌ・ヴォコレ・エ・フィス Chablis – Domaine Vocoret & Fils (750 Ml)	¥10,000

カクテル Cocktails

ファジーネーブル Fuzzy Navel	¥ 1,400
レゲーパンチ Reggae Punch	¥ 1,400
カシスオレンジ Cassis Orange	¥ 1,400
カシスソーダ Cassis Soda	¥ 1,400
カシスウーロン Cassis Oolong	¥ 1,400
カンパリオレンジ Campari Orange	¥ 1,400
カンパリソーダ Campari Soda	¥ 1,400

ビール Beer

瓶ビール (小瓶) アサヒスーパードライ Asahi Super Dry Bottled Beer (334ml)	¥ 950
瓶ビール (小瓶) アサヒ黒生 Asahi Black Draft Bottled Beer (334ml)	¥ 950
瓶ビール (小瓶) キリンラガー Kirin Lager Bottled Beer (334ml)	¥ 950
生ビール (アサヒスーパードライ) Draft Beer – Asahi Super Dry (334ml)	¥ 1,000

ウィスキー Whisky

グレングラント アルボラリス Glen Grant Arboralis	¥ 1,000
グレンモーレンジィ オリジナル10年 Glenmorangie Original 10 Years	¥ 1,100
愛知クラフトウィスキー キヨス Aichi Craft Whisky Kiyosu	¥ 1,200
バラントイン12年 Ballantine's 12 Years	¥ 1,600
シーバスリーガル12年 Chivas Regal 12 Years	¥ 1,600
ザ・グレンリベット12年 The Glenlivet 12 Years	¥ 1,600
サントリー知多 Suntory Chita	¥ 1,600
オールドパー12年 Old Parr 12 Years	¥1,700

日本酒 Japanese Sake

【関谷醸造】蓬萊泉 和 (ワイングラス) Horaisen Nagomi (Wine Glass)	¥ 2,000
【関谷醸造】蓬萊泉 美 (ワイングラス) Horaisen Bi (Wine Glass)	¥ 2,800
【関谷醸造】蓬萊泉 空 (グラス) Horaisen Kuu (Glass)	¥ 3,200
【関谷醸造】蓬萊泉 和 (カラフェ) Horaisen Nagomi (Carafe)	¥ 3,600
【関谷醸造】蓬萊泉 美 (カラフェ) Horaisen Bi (Carafe)	¥ 6,000
【関谷醸造】蓬萊泉 空 (カラフェ) Horaisen Kuu (Carafe)	¥ 7,000

果実酒 *Fruit Liqueur*

杏露酒 (あんず) Apricot Liqueur	¥ 1,000
桂花陳酒 (きんもくせい) Osmanthus Liqueur	¥ 1,000
荔枝酒 (ライチ) Lychee Liqueur	¥ 1,000
サンザシ酒 Hawthorn Liqueur	¥ 1,000
藍莓酒 (ブルーベリー) Blueberry Liqueur	¥ 1,000
梅酒 Plum Liqueur	¥ 1,000
杏露酒ソーダ割 Apricot Liqueur Soda	¥ 1,200
桂花陳酒ソーダ割 Osmanthus Liqueur Soda	¥ 1,200
荔枝酒ソーダ割 Lychee Liqueur Soda	¥ 1,200
サンザシ酒ソーダ割 Hawthorn Liqueur Soda	¥ 1,200
藍莓酒ソーダ割 Blueberry Liqueur Soda	¥ 1,200
梅酒ソーダ割 Plum Liqueur Soda	¥ 1,200

紹興酒 *Shaoxing Wine*

古越龍山 エクストラスムーズ (1合) Furukoshi Ryuzan Extra Smooth (480ml)	¥ 2,000
紹興酒塔牌花彫5年 Shaoxing Hua Diao 5 Years (180ml)	¥ 2,800
紹興貴酒5年 (1合) Shaoxing Aged Wine 5 Years (640ml)	¥ 3,200
紹興貴酒8年 (1合) Shaoxing Aged Wine 8 Years (640ml)	¥ 3,600
紹興貴酒10年 (1合) Shaoxing Aged Wine 10 Years (640ml)	¥ 6,000
紹興老酒12年 (1合) Shaoxing Aged Wine 12 Years (500ml)	¥ 7,000
紹興老酒20年 Shaoxing Aged Wine 20 Years (500ml)	¥ 7,000

麦焼酎 *Barley Shochu*

愛知クラフト 清須 麦 (グラス) 清須桜酒造 愛知県清須 (Gls) Aichi Craft Kiyosu Barley ShochuKiyosu Sakura Brewery, Kiyosu, Aichi	¥ 1,000
愛知クラフト 清須 麦清須桜酒造 愛知県清須 (700 ML) Aichi Craft Kiyosu Barley ShochuKiyosu Sakura Brewery, Kiyosu, Aichi	¥ 6,000
中々 (グラス) 黒木本店 (Gls) 宮崎県児湯郡高鍋 NakanakaKuroki Honten Brewery, Takanabe, Miyazaki	¥ 1,100
中々黒木本店 宮崎県児湯郡高鍋 (720 ML) NakanakaKuroki Honten Brewery, Takanabe, Miyazaki	¥ 7,700
佐藤 (グラス) 佐藤酒造 鹿児島県霧島 (Gls) Sato Sato Distillery, Kirishima, Kagoshima	¥ 1,320
佐藤佐藤酒造 鹿児島県霧島 (720 ML) Sato Sato Distillery, Kirishima, Kagoshima	¥ 7,700
兼八 (グラス) 四ツ谷酒造 大分県宇佐 (Gls) KanehachiYotsuya Brewery, Usa, Oita	¥ 2,200
兼八四ツ谷酒造 大分県宇佐 (720 ML) KanehachiYotsuya Brewery, Usa, Oita	¥14,520

芋焼酎 *Sweet Potato Shochu*

愛知クラフト 清須 芋 (グラス) 清須桜酒造 愛知県清須 (Gls) Aichi Craft Kiyosu Sweet PotatoShochu Kiyosu Sakura Brewery, Kiyosu, Aichi	¥ 1,000
愛知クラフト 清須 芋清須桜酒造 愛知県清須 (700 ML) Aichi Craft Kiyosu Sweet Potato Shochu Kiyosu Sakura Brewery, Kiyosu, Aichi	¥ 6,000
三岳 (グラス) 三岳酒造 鹿児島県熊毛郡屋久島 (GLS) Mitake, Mitake Brewery, Yakushima, Kagoshima	¥ 1,100
三岳三岳酒造鹿児島県熊毛郡屋久島 Mitake, Mitake Brewery, Yakushima, Kagoshima (900 ML)	¥ 7,700
富乃宝山 (グラス) 西酒造 鹿児島県日置市吹上 (Gls) Tomino HouzanNishi Brewery, Fukiage, Hioki, Kagoshima	¥ 1,100
富乃宝山西酒造 鹿児島県日置市吹上 Tomino HouzanNishi Brewery, Fukiage, Hioki, Kagoshima (720 ML)	¥ 7,700