

## ビール

生ビール (アサヒ)	350ml/小	¥ 660
	555ml/中	¥ 880
	800ml/大	¥ 1,100

アサヒスーパードライ キリンラガー サッポロ黒ラベル	500ml/中瓶	¥ 660
----------------------------------	----------	-------

ノンアルコールビール	334ml/小瓶	¥ 660
------------	----------	-------

数量限定

クラフトビール なすですな 生ビール	330ml	¥ 1,320
--------------------	-------	---------

クラフトビール なすですな	330ml/小瓶	¥ 1,100
---------------	----------	---------



※画像はイメージです。

### ペールエール ALC.5%

イギリス発祥のスタイルを仕込んだ「なすですな」のフラッグシップビール。スッキリした飲みやすい味わいです。

### IPA ALC.6%

2種類のモルトホップをペールエールより2倍量使用した贅沢なつくり。クラフトビールの真髄である「香り」と「苦味」をお楽しみください。



クラフトビール醸造所「那須ガーデンブルワリー」  
(栃木県那須塩原市)

クラフトビール「なすですな ビール」は、幅広い年齢層の方に共感いただけるよう、飲みやすさを重視しクセのない味を実現。ペールエール、IPAの2種類をご用意しております。

## 日本酒

全て栃木の地酒でございます

うまからてんたか

### 旨辛天鷹

《冷や(常温)または燗》 +5.0(辛口) 180ml/一合 ￥ 660

冷やでも燗でも冴え渡る旨味とキレが特徴です。

### 天鷹生

本醸造 《冷》 +4.5(やや辛口) 300ml ￥ 1,320

熟処理を一切していない「生生タイプ」で、四季折々の味が楽しめます。

ころ

### 天鷹心生酒

純米大吟醸 《冷》 +5.0(辛口) 180ml/一合 ￥ 1,100

清々しい香りと米の旨味が生きた「生生タイプ」の純米大吟醸です。

### 天鷹心

純米大吟醸 《冷》 +5.0(辛口) 720ml/四合 ￥ 4,180

米の旨みを大切にした、芳醇で穏やかな香りの大吟醸酒。

どなたにも好まれる芳醇微燗のお酒です。

一日数量限定 (17:30~19:30まで)



※画像はイメージです。

### いわな骨酒

360ml/二合 ￥ 1,650

### かじか酒

「いわな骨酒」クセがなく、魚の出汁と酒の相性が抜群です。

「かじか酒」かじかを焼き干しし、より香ばしい風味に仕上げております。



天鷹酒造(てんたか/栃木県大田原市)

日本酒造りに適した自然豊かなこの地に根を張り、百余年。

天鷹酒造のこだわりは、「美味しい・安心・楽しい」酒造り。  
人はもちろん、自然にも、未来にも優しい製品を心を込めてつくり、  
日本中、そして世界中の人々にお届けしています。

## 地酒三本セット

￥ 2,200

単品 180ml/一合 ￥ 880

かいか

### 開華

純米吟醸 《冷》 +1.5~+2.5(やや辛口) 栃木県佐野市/第一酒造

ほのかに咲く花のような甘い香りとスッキリとした軽快な味わいです。

### 杉並木

純米 《冷》 ±0(旨口) 栃木県栃木市/飯沼銘醸

しっかりした酸がお酒にアクセントをつけているような、飲み疲れのしないお酒です。

みずほのさと

### 瑞穂の郷

辛口特別純米 《冷》 +7(大辛口) 栃木県大田原市/天鷹酒造

深いコクがありながらも、すっきりとした辛口の純米酒です。

## 梅酒

梅酒 Glass ¥ 660

ロック／水割り／お湯割り／ソーダ割り



百年梅酒 (茨城) Glass ¥ 880

国産青梅「白加賀」100%使用 720ml ¥ 2,750

百年梅酒 完熟梅特別仕込み (茨城) Glass ¥ 1,100

国産完熟梅「白加賀」100%使用 720ml ¥ 3,300

茨城県で生産している百年梅酒は、2008年に開催された大阪・天満天神全国梅酒大会で優勝し、栄誉ある日本一の称号を獲得しました。

## 焼酎

ロック／水割り／お湯割り／ウーロン茶割り

ソーダ割り／レモンサワー

いいちこ / 麦 Glass ¥ 660

飲みきりサイズ 200ml ¥ 1,320

720ml ¥ 3,300

一番札、かのか、二階堂 / 麦 Glass ¥ 660

かのか、桜島 / 芋 720ml ¥ 3,300

薩摩 こく紫 / 芋 Glass ¥ 880

鹿児島県産「黄金千貫」と希少紫芋「暁紫」を使用 720ml ¥ 4,400

時空の扉 8年貯蔵 / 粕取り 720ml ¥ 5,500

佐藤 白麴仕込、黒麴仕込 / 芋 Glass ¥ 1,320

720ml ¥ 11,000

炭酸水 ¥ 330

天然水の氷 (中) ¥ 550

## ウイスキー

---

サントリー角	Glass	¥	660
ブラックニッカクリア	720ml	¥	2,750

■ ロック／水割り／ソーダ割り

ふじさんろく 富士山麓	720ml	¥	4,400
ちた 知多	720ml	¥	11,000

炭酸水 ¥ 330	天然水の氷 (中) ¥ 550
-----------	-----------------

## ソフトドリンク

---

オレンジ、コココーラ、ジンジャーエール、サイダー ウーロン茶 (アイス／ホット)	200ml	¥	330
---	-------	---	-----

りんごジュース / 青森県産りんご ストレート果汁100%	Glass	¥	550
-------------------------------	-------	---	-----

ブルーベリーカシス黒酢	Glass	¥	550
-------------	-------	---	-----

食前酢としてお出ししています。

富士 (FUJI) ミネラルウォーター	780ml	¥	660
---------------------	-------	---	-----

田中屋オリジナルコーヒー「森の息吹ブレンド」(銀座 館田珈琲焙煎所)	¥	330
------------------------------------	---	-----

農業や化学肥料を一切使わず栽培し、収穫も手摘みで行うなど、  
こだわって作られたコーヒーです。

特別室のコーヒーは、こちらのものを使用しております。



## ノンアルコール

---



ピエール・ゼロ ブラン・ド・ブラン	200ml	¥	1,500
-------------------	-------	---	-------

100%シャルドネで作られた  
アルコール度数0%の本格スパークリングワインです。

## 湯守田中屋ワインセレクション



シャンパンを製造するミシェル・ジュネ社

東京の老舗フランスワイン輸入元、株式会社フィネスより厳選されたワインを仕入れております。そのワインはリーファーコンテナ（室温が14～15℃に一定管理されたコンテナ）に入ってフランスから日本まで輸送されます。

ワインは温度変化に弱いため、輸送段階や保管方法によって、品質に多大な影響を与えます。そのため、フランスから日本への輸送はもちろんのこと、当館に到着されるまで、常に14～15℃に保たれた専用のコンテナやトラックによって運ばれます。

このような輸送方法で日本へ輸入されるワインは極わずかであるため、フランスの蔵元から当館まで一切の温度変化、品質の劣化がなく、瓶詰め時そのままのワインの味をお楽しみいただけます。

## スパークリングワイン

- 106 シャトー・ド・ラ・ヴェル社  
クレマン・ド・ブルゴーニュ ブリュット ロゼ 720ml ￥ 6,600  
ロゼ・辛口 / 乳酸 / ピノ・ノワール100%  
フランス ブルゴーニュ地方 コート・ド・ボーン地区 ムルソー村

ピノ・ノワール100%。プレス機に葡萄を一晩入れ軽く色だしをし、ステンレスタンクで炭酸ガス浸漬法で醗酵させ、「Méthode traditionnelle方式（高級スパークリングワインに用いる事が多い製法）」で仕上げられ、最低でも9ヵ月間寝かせます。軽やかな泡と、赤い果実（木苺）の甘味と酸味が口の中に広がり、食欲を増進させてくれます。食前酒としても最適です。

この醸造所は、当主の温厚な性格とワイン造りの情熱が認められ、1998年にフランス大統領晩餐会公式ワインに選出されています。

## シャンパン

- 105 ランソン社  
ランソン ブラックラベル・ブリュット\* 375ml/ハーフ ￥ 5,500  
白・辛口 / ピノ・ノワール50%、シャルドネ35%、ピノ・ムニエ15% / フランス シャンパーニュ地方

キリッと引き締まったエレガントな辛口で、生き生きとした春の香りが広がり、トーストのニュアンスに加え、さまざまな花の蜜の香りがあります。熟れた果実や柑橘系の香りが、ふくよかでありながら軽やかなタッチを与えています。

※このワインのみ、リーファーコンテナ（冷蔵コンテナ）輸送ではございません。

- 107 ミシェル・ジュネ社  
シャンパーニュ MG BB スプリット シャルドネ・ブリュット 特級  
白・辛口 / 乳酸 / シャルドネ100% 720ml ￥ 11,000  
フランス シャンパーニュ地方 コート・デ・ブラン地区 シュイイ村

新鮮でふくよかな味の果実味と、豊かでなめらかな泡立ちがバランスも良く飲みやすい仕上がりになっています。

BB（ブラン・ド・ブラン）という名前の通り、白葡萄（シャルドネ）だけで作られた特別なシャンパンです（シャンパンは単一の品種だけで作るのは難しいため、複数の品種をブレンドして作られます）。

特級に格付けされている「Chouilly（シュイイ）」と「Cramant（クラマン）」にある優良区画のシャルドネを使用し、収穫は手摘み、可能な限り状態の良い葡萄を压榨できるように心掛けています。



当主 ヴァンサン・ジュネ氏



昔ながらの垂直式压榨機

## 白ワイン

- 207 ムーラン・ド・ガサック社  
**ギレム, ヴィエーユ・ヴィーニュ (IGP ペイ・デロー)** Glass ¥ 880  
グルナッシュブラン50% ソーヴィニヨンブラン25% テレブラン25% 720ml ¥ 2,750  
酒石酸 / フランス ラングドック地方

辛口できれいな酸味があり、果実味もしっかりしていてバランス良く飲みやすいワインです。

ムーラン・ド・ガサック社はイギリス、フランスのワインジャーナリストが新聞紙上で「シャトー・ラフィット」や「シャトー・ラトゥール」と比較対照したことで有名になりました。テラス・ド・ギレムは当主が伝統のワイン造りを信念に、日常的に飲めるワインとして醸造しています。



当主 サミュエル・ギベール氏

- 208 ドメーヌ・ロワイエ社  
**ブルゴーニュ シャルドネ** 720ml ¥ 4,950  
シャルドネ100%  
乳酸 / フランス ブルゴーニュ地方 コート・シャロネーズ地区 コンブロー村

畑は粘土石灰質で葡萄の樹齢は約20年になります。色合い淡くグレープフルーツのような柑橘系果実や白い花のアロマ。口当たりは丸く白い桃やマンゴーのような軽やかな果実味と綺麗な酸味、ミネラル豊富でスレンダーにまとまっています。シャルドネのワインとしてはかなり繊細で飲みやすい味わいです。

- 209 ドメーヌ・アンドレ・ヴァタン社  
**サンセール, レ・シャルム** 720ml ¥ 6,820  
ソーヴィニヨンブラン100%  
リンゴ酸 / フランス ヴァレ・ド・ロワール地方 サンセール地区 ショドゥー村

フルーティさを出す小石と石灰質土壌の区画、コクとオイリーさを出す白亜石灰質土壌の区画、力強さを出すシレックス土壌の区画を土壌ごとに別々に醸造して、最後にアサンブラージュして仕上げています。

グレープフルーツを連想させるような柑橘類の香りが芳しく、爽やかなフルーティさとミネラル、キレの良い酸で飲み口が非常に心地良いです。

- 210 ガニャール・ドラグランジュ社 ※こちらの商品は2022年2月入荷予定です  
**シャサーニュ・モンラッシェ** 720ml ¥ 15,400  
シャルドネ100%  
乳酸 / フランス ブルゴーニュ地方 コート・ド・ボーン地区 シャサーニュ・モンラッシェ村

軽い砂利質の土壌から採れる葡萄を使い、クラシックな造りのこのワインは取ってつけた甘味はなく、洋梨のような果実味、辛口で酸味のキレも良く、ミネラルが豊富で余韻に樽の風味を心地良く感じます。

ガニャール・ドラグランジュ社は、シャサーニュ・モンラッシェ村で、200年以上、7世代に渡りワイン造りを行う老舗中の老舗です。



樹齢50年以上の古木たち

## 赤ワイン

- 310 ムーラン・ド・ガサック社  
**ギレム, ヴィエーユ・ヴィーニュ (IGP ペイ・デロー)** Glass ¥ 880  
シラー 50% グルナッシュ 25% カリニャン15% ムールヴェードル10% 720ml ¥ 2,750  
フランス ラングドック地方

果実味、酸味、タンニン（渋み）のバランスが良く 飲み飽きしない辛口の赤です。

- 311 シャトー・ル・タンブル社  
**シャトー・ル・タンブル (AC メドック)** 720ml ¥ 5,500  
カベルネソーヴィニヨン60% メルロー 35% プティヴェールド5%  
フランス ボルドー地方 メドック地区 ヴアレイラック村

葡萄品種はカベルネ ソーヴィニヨン60%、メルロー 35%、プティヴェールド5%。酸味がとても美味しく、繊細で凛とした印象のある味わいです。

この醸造所の歴史は十字軍遠征以降の中世ヨーロッパで活躍したテンプル騎士団に由来し、1300年代初頭に建てられたシャトーの名前「Temple」もテンプル騎士団(Templier)に因んでいます。



畑の中に佇むシャトー

- 312 ジャン・ルイ・シャヴ・セレクション社  
**サン・ジョゼフ, オフル** 720ml ¥ 8,030  
シラー 100%  
フランス コート・デュ・ローヌ地方 エルミタージュ地区

葡萄の樹齢は古いもので80年の花崗岩土壌で、テロワール（土地）の要素が良く出ていてバランスが良く、白胡椒やハーブの香り、繊細で酸味が豊か、華やかで飲みやすい仕上がりになっていますが、シャヴ氏は一般受けするような味わいにするのではなく、品種やテロワールの特徴を表現することを重視し、シラー種の青い野菜のような風味を大切にしたり造りを目指しています。



当主 ジャン・ルイ・シャヴ氏

- 313 ドメーヌ・ルシアン・ボワイヨ・エ・フィス社  
**ジュヴレ・シャンベルタン** 720ml ¥ 15,400  
ピノ・ノワール100%  
フランス ブルゴーニュ地方 コート・ド・ニュイ地区 ジュヴレ・シャンベルタン村

葡萄の平均樹齢は約50年で国道74号線に隣接する畑を中心に約10区画、合計約4haの畑で採れた葡萄を3つのキュヴェに分けて醸造し、最終的にアサンブラージュ（ブレンド）して作られます。輝きのある色調でタンニンが柔らかく、エレガントで透明感のあるワインです。

ジュヴレ・シャンベルタン村の外れに居を構えるこのドメーヌは、6世代に渡ってブルゴーニュ地方に畑を所有し、「アラン・デュカス」やパリの3つ星レストラン「ラセール」でも使われています。



一級のピノ・ノワール