

ドリンクメニュー

ラストオーダーは夜8時30分です。
フロント（内線8番）までお申し付けくださいませ。



クラフトビール なすですな

那須塩原にクラフトビール
醸造所ができました。

クラフトビール なすですな 生ビール

各 330ml ￥ 1,320

ペールエール ALC.5%

IPA ALC.6%

新登場



那須塩原市で醸造された スペシャルな白ワイン

ワイズヴィンヤーズ社 塩原ワイン シャルドネ

女性醸造家1人で約0.8haの圃場を管理し、
栽培から瓶詰めまで那須塩原市で行っております。

Glass ￥ 1,650

750ml ￥ 5,500

特別なお酒

日本酒

きょくこう

旭興

大吟醸 《冷》 +3.0 (やや辛口)

300ml ￥ 3,300

明治25年創業の渡邊酒造（栃木県大田原市）。

兵庫県産特A地区山田錦を使用した大吟醸です。

華やかな香りと旨味を残しつつも、後口は繊細で綺麗な酸により消えていきます。

手間とコストを惜しまず注ぎ込んだ、至高の逸品をお楽しみください。



※サイズは300mlです

塩原温泉「那々 nana」

ワイングラス ￥ 1,650

栃木県鹿沼市の小林醸造による、

塩原温泉の温泉水を仕込み水に使用したお酒。

720ml ￥ 7,260

溪谷

純米 無濾過生酒 《冷》

「溪谷」は湯守田中屋の温泉を使用。

大田原産「五百万石」100%の贅沢なお酒。

清流

純米吟醸 無濾過生酒 《冷》

「清流」は光雲荘の温泉を使用。

大田原産「山田錦」100%のこだわった純米吟醸。

ラストオーダーは夜8時30分です。ご注文はフロント（内線8番）までお申し付けください。

サービス料、消費税を含む料金で表示しております。

2025.10

特別なお酒

ウイスキー

イチローズモルト モルト&グレーン ワールドブレンデッド

秩父蒸留所のウイスキー原酒をキーモルトに、
個性的なモルトウイスキー原酒と穏やかな性格を持つ
グレーンウイスキー原酒を使用したブレンデッドウイスキーです。

Glass ￥ 1,320

700ml ￥ 13,200

※ボトルキープは、キープ日から1年間ご利用いただけます。



ラストオーダーは夜8時30分です。ご注文はフロント（内線8番）までお申し付けください。

サービス料、消費税を含む料金で表示しております。

2025.10

ビール

●おすすめ

生ビール（アサヒ）	320ml/小	¥ 880
五輪特別サイズ	555ml/中	¥ 1,100
	800ml/大	¥ 1,320

アサヒスーパードライ	500ml/中瓶	¥ 880
キリンラガー		
サッポロ黒ラベル		

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

数量限定

那須塩原産

- クラフトビール なすですな 生ビール 各 330ml ¥ 1,320



※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。

サワー

レモンサワー	Glass	¥ 880
--------	-------	-------

ラストオーダーは夜8時30分です。ご注文はフロント（内線8番）までお申し付けください。

サービス料、消費税を含む料金で表示しております。

2025.10

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 ￥ 880

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 ￥ 1,650

熱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。

こころ

● 天鷹心 生酒

純米大吟醸 《冷》 +5.0（辛口） 180ml/一合 ￥ 1,430

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 ￥ 5,500

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（18:00～19:30まで）



※画像はイメージです。

● いわな骨酒

360ml/二合 ￥ 2,200

「いわな骨酒」クセがなく、魚の出汁と酒の相性が抜群です。

* ご提供までに15分程度かかる場合がございます。

事前のご予約をおすすめいたします。



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

￥ 3,300

単品 180ml/一合 ￥ 1,320

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 ￥ 880

ロック／水割り／お湯割り／ソーダ割り



百年梅酒（茨城）

国産青梅「白加賀」100%使用

Glass ￥ 1,100

720ml ￥ 4,400

● 百年梅酒 完熟梅特別仕込み（茨城）

国産完熟梅「白加賀」100%使用

Glass ￥ 1,320

720ml ￥ 5,500

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

むぎ いいちこ

Glass ￥ 880

飲みきりサイズ 200ml ￥ 1,650

720ml ￥ 3,850

むぎ 一番札、かのか、二階堂

Glass ￥ 880

いも 金黒（きんくろ）、桜島、薩摩 こく紫

720ml ￥ 3,850

むぎ ● 吉四六（きっちゃむ）

Glass ￥ 1,100

720ml 5,500

いも ● 佐藤 白麹仕込、黒麹仕込

Glass ￥ 1,320

720ml ￥ 11,000

いも 魔王 入手困難な逸品、香り高き芋焼酎です。

720ml ￥ 16,500

炭酸水 ペットボトル500ml ￥ 330

天然水の氷 ￥ 550

※梅酒・焼酎・ウイスキーのボトルをご注文の際は、氷と水を無料でご用意いたします。
※ボトルキープは、キープ日から1年間ご利用いただけます。

ラストオーダーは夜8時30分です。ご注文はフロント（内線8番）までお申し付けください。

サービス料、消費税を含む料金で表示しております。

2025.10

ウイスキー

ブラックニッカクリア、サントリー角	Glass ￥	880
■ ロック／水割り／ソーダ割り	700ml ￥	3,850

知多（ちた）	Glass ￥	1,320
	350ml ￥	8,800
	700ml ￥	13,200

● イチローズモルト モルト&グレーン ワールドブレンデッド	Glass ￥	1,320
	700ml ￥	13,200

ボウモア12年	Glass ￥	1,320
---------	---------	-------

ラフロイグ10年	Glass ￥	1,320
----------	---------	-------

サントリー 響 JAPANESE HARMONY	700ml ￥	22,000
--------------------------	---------	--------

シーバスリーガル 18年 ミズナラ	700ml ￥	33,000
-------------------	---------	--------

サントリー 響 BLENDER'S CHOICE	700ml ￥	55,000
--------------------------	---------	--------

炭酸水 ペットボトル500ml ￥ 330

天然水の氷 ￥ 550

※梅酒・焼酎・ウイスキーのボトルをご注文の際は、氷と水を無料でご用意いたします。
※ボトルキープは、キープ日から1年間ご利用いただけます。

ソフトドリンク

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）

190ml/瓶 ￥ 550

牛乳 ／那須塩原産 生乳100%

Glass ￥ 550

みかんジュース ／国産ストレート果汁100%

Glass ￥ 660

りんごジュース ／国産ストレート果汁100%

ブルーベリーカシス黒酢

Glass ￥ 660

食前酢としてお出ししています。

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）

農薬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。

￥ 660

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 スパークリングワイン



ピエール・ゼロ ブラン・ド・ブラン

200ml ￥ 1,650

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。

ラストオーダーは夜8時30分です。ご注文はフロント（内線8番）までお申し付けください。

サービス料、消費税を含む料金で表示しております。

2025.10

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 750ml ￥ 7,700
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。

- 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 750ml ￥ 13,200
白・辛口 / 乳酸 / シャルドネ100%
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圧搾できるように心掛けています。



当主 ヴァンサン・ジュネ氏



昔ながらの垂直式圧搾機

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)

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%
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

Glass ￥ 1,100
750ml ￥ 4,400

● 208 ドメヌ・ロワイエ社

ブルゴーニュ シャルドネ

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

750ml ￥ 6,600

209 ドメヌ・アンドレ・ヴァタン社

サンセル, レ・シャルム

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。

750ml ￥ 8,800

210 ガニャール・ドラグランジュ社

シャサーニュ・モンラッシェ

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

750ml ￥ 27,500

ラストオーダーは夜8時30分です。ご注文はフロント（内線8番）までお申し付けください。

サービス料、消費税を含む料金で表示しております。

2025.10

白ワイン

- 211 ワイズヴィンヤーズ社 **那須塩原産**
ワイズヴィンヤーズ シャルドネ
辛口 / シャルドネ93%、プティ・マンサン4%
日本 栃木県那須塩原市

Glass ￥ 1,650
750ml ￥ 5,500

栃木県那須塩原市で2017年からワイン用ブドウの栽培を始めました。

このワインは、バニラやバターのような樽香に加え、白桃や白い花、柑橘を思わせる香りが特徴です。口当たりは柔らかく、甘くふくよかな果実味が印象的で、香り、質感、味わい、余韻のすべてにおいてバランスが良いワインです。



当主 山崎賢子氏

ラストオーダーは夜8時30分です。ご注文はフロント（内線8番）までお申し付けください。

サービス料、消費税を含む料金で表示しております。

2025.10

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 ￥ 1,100
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% 750ml ￥ 4,400
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) 750ml ￥ 8,800

カベルネソーヴィニヨン60% メルロー 35% プティヴェルド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 750ml ￥ 13,200

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仕造りを目指しています。



当主 ジャン・ルイ・シャヴ氏

314 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 750ml ￥ 36,300

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「ラセル」でも使われています。



一級ピノ・ノワール

赤ワイン

● 313 ケンゾー エステイト社

紫鈴 rindo

750ml ￥ 38,500

カベルネ・ソーヴィニヨン 52%、メルロ 23%、プティ・ヴェルド 12%、マルベック 7%、
カベルネ・フラン 6%

アメリカ カリフォルニア州ナバ・ヴァレー

ケンゾー エステイトのフラッグシップに位置づけられる、ボルドースタイルのブレンド
ワイン。世界からも高く評価され、2018年、全米でトップ・オブ・カリフォルニア・レッ
ドブレンドを受賞。2021年、格付メディアCalifornia Wine Advisorsの評価で
98点を獲得。2022年には、東京国際映画祭の授賞式でも振舞われ、各界のセ
レブリティを魅了しました。



316 オーパス・ワン・ワイナリー社

オーパス・ワン

750ml ￥132,000

カベルネ・ソーヴィニヨン カベルネ・フラン メルロ プティ・ヴェルド マルベック
アメリカ カリフォルニア州ノース・コースト ナバ

ボルドーメドック格付け第一級、シャトー・ムートン・ロスチャイルドを所有するバロン・
フィリップ・ド・ロスチャイルド男爵とカリフォルニアワイン界の重鎮、ロバート・モンダ
ヴィ氏という2人の巨匠が描いた夢のワイン、オーパス・ワン。他を寄せつけない、
最高級カリフォルニアワインとしてのその圧倒的存在感は、すべてのワイン愛好家の
垂涎の的となっています。



317 ドメヌ・ルシアン・ボワイヨ・エ・フィス社

ジュヴレ・シャンベルタン プルミエ クリュ, レ シェルボード

750ml ￥ 33,000

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

約3.5haの区画を3人の生産者で分けて所有しており、当ドメヌは約0.4haを所有しています。畑
がグラン クリュに隣接しているだけあって高い資質を持っており、果実味、酸、タンニンがバランス
良く、複雑味のあるワインです。葡萄の木の樹齢も約95年と非常に古く、ワインに深みと凝縮感を
与えています。ヴィラージュのゼヴォセルよりもタンニンの木目が細かくて繊細なのが特徴です。