

— BEER —

|                                       |       |             |
|---------------------------------------|-------|-------------|
| <b>Draft Beer</b> (Asahi Super Dry)   |       | <b>800</b>  |
| <b>Bottled Beer</b> (Asahi Super Dry) | 334ml | <b>800</b>  |
|                                       | 500ml | <b>1000</b> |

— WHISKY —

|                      |  |             |
|----------------------|--|-------------|
| <b>富士</b> (Fuji)     |  | <b>1200</b> |
| <b>知多</b> (Chita)    |  | <b>1000</b> |
| <b>サントリー角</b> (Kaku) |  | <b>800</b>  |
| <b>Ao</b>            |  | <b>1500</b> |
| <b>山崎</b> (Yamazaki) |  | <b>2300</b> |

— SAKE —

|                               |  |             |
|-------------------------------|--|-------------|
| <b>加賀鳶</b> :Kagatobi( 金沢 辛口 ) |  | <b>1200</b> |
|-------------------------------|--|-------------|

— WINE —

|  |        |             |
|--|--------|-------------|
| <b>House Wine</b> (Red / White)  | glass  | <b>1000</b> |
|  | bottle | <b>ASK</b>  |
| <b>Sparkling</b> :Nicolas Feuillatte Reserve Exclusive Brut            | 200ml  | <b>2800</b> |
| <b>Tea Sparkling</b> :L'artisan du the Tea Sparkling Earl Grey / PARIS | 330ml  | <b>1200</b> |

— COCKTAIL —

|  |  |            |
|--|--|------------|
| <b>日向夏と麴のモヒート</b> (Mojito of Japanese orange “Hyuganatsu”)   |  | <b>900</b> |
| <b>白ワイン × レモネード</b> (White wine & Lemonade) <span style="background-color: #e91e63; color: white; padding: 2px;">オススメ</span> |  | <b>900</b> |
| <b>昆布入りレモンサワー</b>  |  | <b>900</b> |
| <b>クライナーマキアート</b>  |  | <b>800</b> |
| <b>フローズンカルアミルク</b>   |  | <b>900</b> |