

これがないと始まらない

お飲み物

日本酒



1 札幌千歳鶴



千歳鶴 純米吟醸
食欲をそそる芳醇な香りで、バランスの良いお酒。お食事全般に合います

- 合わせるなら
- 鳥賊平目等の刺身

八七〇円

2 札幌千歳鶴



吉翔
より芳醇で濃厚な香りの千歳鶴の自慢の一品。お食事全般に合います

- 合わせるなら
- 手まり筋子
 - 鮭のルイベ漬

一九〇〇円

3

新十津川
金滴酒造



北の純米酒
金滴酒造の自信作です。飲みやすい味わいでキリッとした後味があります

- 合わせるなら
- キングサーモンさざり焼
 - 銀だらさざり焼

七八〇円

4

旭川合同酒精



絹雪
絹のようなやわらかい味わいのお酒。ふくやかな味わいが特徴です

- 合わせるなら
- ほっけの煮付
 - 真かき煮付

八二〇円

5

増毛 国稀酒造



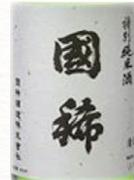
国稀 大吟醸
国稀酒造が誇る自信作です。お刺身や魚卵系の珍味に非常によく合います。

- 合わせるなら
- 風盛や月盛

二一五〇円

6

増毛 国稀酒造



国稀 特別吟醸酒
純米ならではのすっきりとした味わいの国稀です。お刺身に合います

- 合わせるなら
- 風盛や月盛

九二〇円

7

増毛 国稀酒造



国稀 鬼ころし
国稀を代表する、香り高い超辛口です。味の濃い焼物や煮物とよく合います

- 合わせるなら
- きんき煮付
 - 麦王豚と蛸の鮭醤油炙り

六八〇円

8

増毛 国稀酒造



二世古彗星 特別純米
大正5年創業二世古酒造。綺麗な旨味とコクがありお刺身に非常によく合います

- 合わせるなら
- 本鮪の赤身
 - 海鮮天

七四〇円

9

小樽北の誉



練御殿 純米大吟醸
大吟醸でありながらふくよかで透明感のある味わい

- 合わせるなら
- つぶ貝刺身
 - 帆立と北寄の酢味噌

九八〇円

10
釧路福司酒造



福司

味わい豊かな吟風を使用し、喉越しのすっきりとした味わいのお酒です

合わせるなら

- 鮭のルイベ漬
- 甘えびしゅうまい

一合 七二〇円

11
旭川 男山酒造



男山 純米大吟醸

味、香り、旨味の調和が非常に良い
北海道産の中でも最高峰のお酒です

合わせるなら

- 貝類の刺身

一合 二九八〇円

12
旭川 男山酒造



男山 生酛本醸造

本醸造ならではのまろやかでワイルドな
味わい。飲みやすいタイプの生酛作りです

合わせるなら

- 海鮮天婦羅
- きんさの煮付

一合 六八〇円

13
栗山 小林酒造



北の錦ろまん

超辛口の純米酒
北海道の辛口の代名詞です

合わせるなら

- いかの塩辛
- 生ほっけ焼

一合 七二〇円

14
栗山 小林酒造



北の錦 純米吟醸

道産の吟風を大吟醸レベルまで磨きあげ
穏やかな果実香や清涼感を楽しめます。

合わせるなら

- 開きほっけ焼
- 銀だらの西京焼

一合 八六〇円

15
碓氷 根室
碓氷勝三郎商店



北の勝 鳳凰

キレがあり旨味が強いお酒です
海鮮料理全般的に合います

合わせるなら

- 風盛や月盛

一合 七七〇円

16
秋田県
福祿寿酒造



一白水成

口辺りが軽やかな味わいのお酒
お刺身などと非常に良く合います

合わせるなら

- 風盛や月盛
- いかやほたてのお刺身

一合 九二〇円

17
山形 楯の川酒造



楯野川純米 大吟醸 清流

山形の名水を使ったお酒。清涼感
に満ちたすっきりとした口当たり

合わせるなら

- 帆立バター焼
- 北寄バター焼
- 活あわびバター焼

一合 一三五〇円

18

秋田
新政酒造

No.6 R-i-t-y-p-e

濾過を最小限に抑えた生原酒

特別純米とは思えない風味豊かなお酒

合わせるなら

- 平目刺身
- サーモン刺身

720ml 五,二〇〇円

一合 一,四〇〇円

19

秋田
新政酒造

No.6 S-i-t-y-p-e

No.6の上級版として口当たりが

よく、後半はキレがあり、好対照が魅力

合わせるなら

- サーモン刺身
- うに刺身

720ml 六,二〇〇円

一合 一,六二〇円

20

秋田
新政酒造

No.6 X-i-t-y-p-e

No.6の最上級モデルとして、

より格調高い仕上がりのお酒。

第6酵母の力強い味わいが、もっとも

鮮やかに感じ取れます

合わせるなら

- かにしゅうまい
- 鮭チーズしゅうまい
- 貝類の刺身
- かに甲羅焼
- 特にいかに・白身魚
- 貝類などのお刺身

720ml 七,四〇〇円

一合 一,九〇〇円

21

新潟
八海醸造

八海山 吟醸酒

土地と人に磨かれた品位のある味わい

どのお料理にも合い、非常におススメです

合わせるなら

- 天然もずく酢
- 北あかり芋の石狩味
- チーズ陶板

一合 一,一五〇円

22

広島
竹鶴酒造

竹鶴 秘伝

ニッカ創業者の竹鶴政孝氏の生家

ウイスキーを思わせる濃厚な色合いです

合わせるなら

- さんき煮付
- サーモンなどの焼き物

一合 九二〇円

23

高知
酔鯨酒造

酔鯨 吟麗

精米歩合は50%まで磨き

米の白さを十二分に引き出た1本です

合わせるなら

- 本鮪の赤身

一合 八九〇円





26

山口旭酒造

瀬祭 2割3分

ここまでお米を磨いたお酒は
なかなかありません。
3割9分の香りを残しつつも
よりフルーティでより格式高い味わい

合わせるなら

- 平目刺身
- サーモン刺身
- ポタンエビ刺身

一合 四一〇〇円

720ml 一五八〇〇円



25

山口旭酒造

瀬祭 3割9分

飲み口は綿あめの様な甘さも感じさせつつ
キレの良さも感じる人気の銘柄

合わせるなら

- 握り盛合せ

一合 一八五〇円

720ml 七二〇〇円



24

高知 司牡丹酒造

司牡丹 船中八策

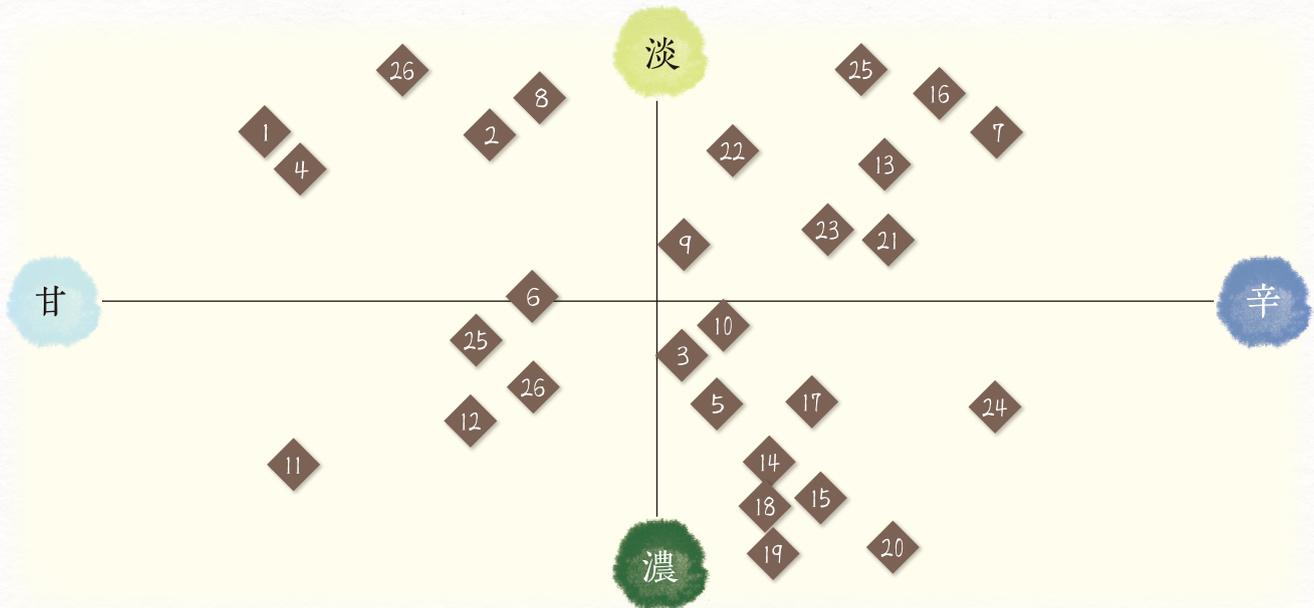
超辛口ながら軽快な味わいです
お刺身や酢の物と良く合います

合わせるなら

- 帆立と北寄の酢味噌

一合 七二〇円

日本酒味わいまっぷ



※表示の金額は税込金額です。

シャンパン・スパークリングワイン

ドゥーシエ・シュバリエ (ドライ)

ハーフボトル

1,160円

辛口の本物志向のスパークリングワイン。

スッキリとした飲み口の中にもコクがあります。

ボーモン・デ・クレイエール

フルボトル

10,200円

Gレゼルヴ

ハーフボトル

6,280円

シャンパンらしくきめ細やかな泡立ち

フレッシュな果実香がフルーティですが、

後味はスッキリしています。



赤ワイン

★北海道ワイン

ツヴァイゲルトレーベ

●ミディアムボデー

グラス 七〇〇円

ボトル 四七〇〇円

プール・マ・ギユール

●フルボデー

ボトル 五二〇〇円

クロ・デ・フ

ピノ・ノワール

●ミディアムボデー

ボトル 八八〇〇円

ラトウーフアクロ・デ・フ

※クロ・デ・フ：チリ産ワインテノワール(土壌)を初めてチリワインに広めた

チリワインの最高峰ブランドの一つ。とてもフルーティで

飲みやすいですが、余韻は長くぶどうの良さをうかがいしれます

モメサン

●フルボデー

ボトル 一三二〇〇円

ジユヴレ・シヤンベルタン2015

ピノ・ノワール種らしい深みのある芳香、
熟した果物やバラのような香り・コクのある一本です。

白ワイン

★北海道ワイン

ケルナー ● やや甘め

グラス 七〇〇円

ボトル 四、七〇〇円

サンタ・ヘレナ・シャルドネ ● やや辛め

ボトル 三、三〇〇円

シヤブリー・ラ・シャンフルール ● やや辛め

ボトル 七、九五〇円

シヤブリー・プルミエ・クリュ ● 辛口
フルシヨーム

ボトル 一、二、八〇〇円

魚介とのマリナーージュが素晴らしく、プルミエ・クリュの中でも特に良質なぶどうを使用しているシヤブリーです。

生ビール

サツポロクラシック

六〇〇円

アサヒスーパードライ

六〇〇円

SORACHI 1984

七九〇円

富良野の希少なホップ「ソラチエース」を使用した
プレミアムビールです。爽やかで香り豊かなホップをお楽しみください。

瓶ビール

サツポロクラシック(中瓶)

七〇〇円

ノシアルコールビール

五三〇円

サツポロ。プレミアムアルコールフリー

ウイスキー

ブラックニッカハイボール

やわらかな香りとまろやかな味わいのブラックニッカ、
シャープな飲み口と炭酸の刺激が楽しめます。

五四〇円

スーパーニッカ

(水割り・ソーダ割り・ロック)

華やかな香りと穏やかなビートの香り、
ウッディで甘い樽熟成香。
そして絶妙な調和から生まれる
ほのかな味わいとコク。



ボトル

六八〇〇円



シングル

五八〇円



ダブル

一一二〇円

デュワーズ12年

(水割り・ソーダ割り・ロック)

飲みやすいウイスキーです。
ハイボールがおすすすめです。

七〇〇円

熱燗

清酒 大雪乃蔵 辛々麗

道産米を65%まで磨いた辛口本醸造
さらさらとキレのある味わいのお酒です。

一合

六〇〇円

二合

九二〇円

焼酎

各種

水割り、お湯割り、お茶割り
酎ウーロン、酎ライム、酎レモン
ライムサワー、レモンサワー

※いずれかの飲み方よりお選び頂けます。

五五〇円

果実酒

梅酒

(ロック・ソーダ割り・水割り)

定番のロック・ソーダ割り・お湯割りから
ひと手間加えた楽しみ方まで。

五七〇円

柚子酒

(ロック・ソーダ割り・水割り)

柑橘類の中では苦みがきわめて少ない柚子。
香り高くフレッシュな味わいは食前酒にもおすすめ。

六五〇円

杏露酒

(ロック・ソーダ割り・水割り)

あんずの実を丸ごとじっくり漬けて込んでつくった、
フルーティな香りと甘酸っぱさが特徴です。

五六〇円

焼酎

赤芋焼酎

赤魔王

25%・乙類・宮崎

紅あずま芋を使用。

一年間甕貯蔵にて仕上げた逸品です。

グラス

八〇〇円

ボトル

四、〇〇〇円

芋焼酎

富乃宝山

25%・乙類・鹿児島

拘りの黄麹を使用し、工夫された

蒸留方法の為、華麗な香りで魅了されます。

グラス

一、〇二〇円

ボトル

五、二五〇円

芋焼酎

七七六

25%・乙類・宮崎

百年の孤独で有名な黒木本店よりの
手造りな風味豊かな本格焼酎です。

グラス

七五〇円

ボトル

三、九〇〇円

赤芋焼酎

赤霧島

25%・乙類・宮崎

幻の紫芋「ムラサキマサリ」を贅沢に使用、
あとをひく旨み、気品漂う香りで魅了される焼酎です。

※数に限りがありますので品切れの際はご了承くださいませ。

グラス

七九〇円

ボトル

四、〇〇〇円

※この他にも珍しい焼酎各種ご用意しておりますのでお気軽にスタッフにお声かけください。

※表示の金額は税込金額です。

芋焼酎

黒霧島くろぎりしま

25%・乙類・宮崎

吉助の黒麹と独自の三段仕込みで製造。
芳醇にして重厚な焼酎です。

グラス

六二〇円

ボトル

三二〇〇円

麦焼酎

いいちこ「民陶くろびん」

25%・乙類・宮崎

拘りの陶器に「いいちこ」の貯蔵酒をブレンドして
高品位に仕上げた本格焼酎です。

グラス

六七〇円

ボトル

三八八〇円

麦焼酎

黒和ら麦くろわらむぎ

25%・乙類・宮崎

拘りの網走産大麦100%で仕込んだ
コクとキレのある焼酎です。

グラス

六二〇円

ボトル

二五〇〇円

麦焼酎

百年の孤独ひゃくねんのごとく

40%・乙類・宮崎

ウイスキーと同様な手順で製造。
琥珀色の中に甘味、旨みが凝縮されこのうえないおいしさ。
おすすめはもちろんの事ロックストレートです。

※数に限りがありますので品切れの際はご了承くださいませ。

グラス

一三〇〇円

ボトル

七五〇〇円

※この他にも珍しい焼酎各種ご用意しておりますのでお気軽にスタッフにお声かけください。

※表示の金額は税込金額です。

北海道産こだわり焼酎

紫蘇焼酎

鍛高譚

25%

白糠町の厳選された香り高い紫蘇を使用。
爽やかな味わいの焼酎です。

グラス

六三〇円

蕎麦焼酎

トムラウシのナキウサギ

25%

大雪山の伏流水を使い、高品質な新得町産蕎麦と
北海道産の原料で仕上げた北のそば焼酎です。

グラス

六七〇円

麦焼酎

十勝無敗

25%

大雪山の伏流水で仕込み、
上質な麦で醸した本格麦焼酎です。

グラス

六七〇円

じゃがいも焼酎

インカの目覚め

25%

長期冷蔵貯蔵により甘さを引き出した
インカの目覚めを使用。
まるで栗やさつま芋のような甘さを楽しめます。

グラス

六六〇円

ボトル

三三〇〇円

じゃがいも焼酎

ほっかいだんしゃく
北海男爵

25%・乙類・北海道

グラス

六八〇円

じゃがいもの王様「男爵芋」。

癖の無いすっきりとした味わいです。

ボトル

三九二〇円

昆布焼酎

礼文島 こんぶ焼酎

20%・乙類・北海道

グラス

六二〇円

礼文島の昆布を使用した

風味豊かな焼酎です。

ボトル

三五一〇円

※ロック、ストレート、水割、お湯割等
お気軽にお申し付け下さい。

カクテル

ピーチ（ソーダ・オレンジ・ウーロン）

甘くて、アルコール度数が低いため、
ジュースのように楽しめるフルーティなカクテルです。

六二〇円

カシス（ソーダ・オレンジ・ウーロン）

お酒好きなら、カシスリキュールをつかった
カクテルベースのお酒も見逃せない。

六二〇円

レッドアイ

ビールとトマトジュースでつくるカクテル。
さっぱりとした飲み口が特徴です。

六四〇円

シャンデイガフ

生姜の風味を加えたビアカクテル。
ビールの苦味が苦手という方にも飲みやすい味わいです。

六四〇円

ソフトドリンク

夏しぼりトマトジュース

年に1度だけの特別なトマトジュース。
リコピン豊富なトマトをさらりと仕上げました。

五八〇円

リボンシトロン

北海道限定

四七〇円

リボンナポリン

北海道限定

四七〇円

ネクターピーチ

四七〇円

玉露入り緑茶

五八〇円

ウーロン茶

四五〇円

オレンジジュース

四六〇円