コースメニュー
おすすめペアリング ワイン【3,300円(税込)】

肉前菜

ムートン・カデ・ロゼ・オーガニック・バイ・マチルド

バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルドが手掛ける、
環境と人に優しいボルドー産ロゼ。フレッシュな香りと
力強い味わいが魅力のカジュアルワイン。

●フランス/ボルドー ●メルロ ●スティルワイン●ロゼ
●ミディアムボディ ●フレッシュ&ドライ

名物メンチカツ

ファットリア・レ・マエストレッレ

名門アンティノリが贈る、芳醇でエレガントな赤。
赤い果実とチョコレートミントが織りなす香り、
滑らかな口当たりが魅力の一本。

●イタリア/トスカーナ ●サンジョヴェーゼ ●スティルワイン
●赤 ●フルボディ ●エレガント&クラシック

囲炉裏BBQ

アルトス・イベリコス・クリアンサ

“キング・オブ・スペイン”トーレスがリオハの地で醸す、
気品あふれる赤ワイン。丸みのある果実味に
上質なオークの香りが重なり、深みのある優雅な
味わいが広がります。

●スペイン/リオハ ●テンプラニーリョ ●スティルワイン
●赤●フルボディ ●パワフル&ストラクチャー

コースメニュー
おすすめペアリング 日本酒【3,300円(税込)】

肉前菜

雅楽代 月華

佐渡･加茂歌代生まれ。
山田錦と五百万石で仕上げた、澄んだ味わいの
淡麗辛口。上槽翌日に瓶詰めし、-5℃で丁寧に熟成。
開栓とともに花ひらく、凛とした一本。
※自然のガス感あり

●新潟県 ●使用米:山田錦、五百万石
●原材料:米、米麹

名物メンチカツ

山形正宗 稲造

自社栽培の出羽燦々を使い、「育てた米を、旨い酒に」。
豊かな甘みと複雑さ、そして美しいキレ。
米の個性を映す、年ごとの味わいをお楽しみください。

●山形県 ●使用米:出羽燦々(株式会社水戸部稲造産)
●原材料:米、米麹

囲炉裏BBQ

天狗舞 山廃仕込 純米酒 黒

令和の幕開けに誕生。
伝統を見つめ直し生まれた山廃仕込み。ほのかな甘みと酸味、力強さと上品さが調和する深い味わい。
余韻の旨みと苦味が複雑さを添えます。

●石川県
●五百万石、他酒造好適米
●原材料:米、米麹

常山 純米辛口 超

発売20周年を機に
リニューアル。
シャープでクリアな辛口に、
軽やかな原酒仕立て。
やさしい飲み口と冴える
キレが料理に寄り添い、
幅広い温度帯で楽しめる
一本です。

●福井県
●五百万石(福井県産)
●原材料:米、米麹

ビール / Beer

アサヒ スーパードライ(瓶)	980円	サッポロ ヱビスビール(瓶)	1,080円
サッポロラガー赤星(瓶)	980円	サントリー ザ・プレミアムモルツ	980円
サントリー オールフリー（ノンアルコール）	680円		

日本酒 / Japanese Sake

酔鯨	1,080円	八海山 特別本醸造	1,280円
久保田 千寿	1,380円	八海山 大吟醸	1,680円
越乃寒梅	1,380円	獺祭 純米大吟醸	2,080円

※上記全て1合価格

焼酎 / Shochu

二階堂	980円	緑茶ハイ	780円
佐藤(麦)	1,180円	ウーロンハイ	780円
黒霧島(芋)	980円	ジャスミンハイ	780円
伊佐美(芋)	1,180円	コーン茶ハイ	780円
三岳(芋)	1,080円	ロック、水割り、ソーダ割、各種お茶割り	
梅干し	100円		

表示価格は全て税別価格です

ウヰスキー / Japanese Whisky

希少価値の高いプレミアムなウヰスキーを多数ラインナップ。

山崎 12年	3,080円
山崎	2,180円
響 ブレンダーチョイス	3,080円
響ジャパニーズハーモニー	2,480円
白州	1,980円
知多	1,480円
竹鶴	1,980円
碧 AO	1,480円
角	980円
富士乃森	980円

ロック、水割り、ソーダ割

梅酒 / Umeshu

山崎梅酒	980円

ロック、水割り、ソーダ割

サワー / Sour

レモンサワー	880円
ピンクグレープフルーツサワー	880円
梅干しサワー	1,080円

表示価格は全て税別価格です

ファーストクラスワイン / First Class Wine

JAL、ルフトハンザドイツ航空、大韓航空の
ファーストクラスで提供されている 格式の高いワインをご賞味ください。

セクストン・ヴィンヤード・シャルドネ

華やかつ複雑なアロマを備えた、
エネルギッシュかつ深みのある味わい。

ボトル17,800円

ピノ・グリージョ

豊かな果実味やミネラル感、
酸味が絶妙に融合した
芳醇でまろやかな味わい。

ボトル12,800円

ティニャネロ

凝縮感としなやかさを兼備した逸品。
果実の旨味が溢れる力強い味わい。

ボトル37,800円

シャトー・ジスクール

華やかに広がるアロマ、
力強い凝縮感とタンニンが
魅力の1本。

ボトル27,800円

表示価格は全て税別価格です

ビジネスクラスワイン / Business Class Wine

ANA、スイスインターナショナルエアラインズ、
オランダ航空のビジネスクラスで提供されているワインをラインナップ。

モンテス・クラシック シャルドネ

世界を魅了するチリ最高峰の造り手。濃厚な果実味とフレッシュな飲みやすさを兼備した優しい味わいが魅力。

グラス980円
ボトル5,800円

バレル・セレクト マルベック

創業120年のアルゼンチンを代表するワイナリー。アルゼンチンの主要品種マルベックから生み出される溢れんばかりの果実味が魅力の1本。

グラス980円
ボトル5,800円

グリューナー ヴェルトリーナー フェーダーシュピール テラッセン

繊細なワインで評価を得る、オーストリアのトップワイナリー。豊満なアロマと繊細なハーブのニュアンスが魅力の1本。

ボトル7,800円

カイケン・ウルトラ カベルネ・ソーヴィニヨン

チリのトップワイナリー、モンテス社がアルゼンチンで手掛ける上級シリーズ。お肉料理との相性が抜群なパワフルかつ濃厚な味わいの赤ワイン。

ボトル7,800円

クラレンドル・ブラン

オー・ブリオンの血統を引く、高貴なボルドーワイン「クラレンドル」。爽やかで気品に溢れた味わいが、食事を引き立てる白ワイン。

ボトル9,800円

クラレンドル・ルージュ

五大シャトーの一流の技術が注ぎこまれた1本。シャトー・オー・ブリオン譲りの上品な果実味に、熟成を経て生み出された滑らかな口当たりが魅力。

ボトル9,800円

表示価格は全て税別価格です

スパークリングワイン / Sparkring Wine

各国のワイナリーから厳選された至高のスパークリングワインをお愉しみください。

ベルスター

家族経営の由緒あるワイナリーが手掛けるプロセッコ。グレーラ種のフルーティーなアロマと爽やかな飲み口が魅力の辛口スパークリング。

ボトル7,800円

エスパス・オブ・リマリ・ブリュット・スペシャル

チリ最高峰のワイナリーが手掛けるスパークリング。完熟したリンゴやアプリコットなどの凝縮した味わいとアロマが特徴的。とてもキリッとした飲み口が魅力。

グラス980円
ボトル5,800円

シャンパン / Champagne

祇園を鮮やかに彩る。名だたるシャンパンの奥深い世界観をご堪能ください。

ヴーヴ・クリコ

1772年より2世紀に渡りシャンパーニュ造りを行うメゾンが手がける、スタンダード・キュヴェ。酸味と果実味がバランスよく広がり、心地良い爽やかさと際立ったフルーティーさが印象的なスタイル。

ボトル22,800円

モエ・エ・シャンドン モエ・アンペリアル

世界中で愛され続ける、屈指のシャンパーニュ・メゾン。1869年の誕生から世界中の愛好家に愛され続ける、フレッシュでエレガントなスタイルの一本。

ボトル19,800円

表示価格は全て税別価格です

シャンパン / Champagne

ドンペリニヨン

ヴィンテージのクリエイターと言われるドンペリニヨン。完熟したブドウ由来の豊かな果実味と美しいな酸が舌を包み込み、華やかで官能的な味わい。

ボトル68,000円

コレクション

世界Ｎｏ．１のシャンパーニュ・メゾンを代表する一本。塩味を伴ったしっかりとした骨格と見事な甘美さが特徴の優美な一本。

ボトル24,800円

ドンペリニヨン ロゼ

「最高のワインを造る」というヴィジョンのもと、17世紀より歴史を持つメゾン。力強い味わいとシルキーな美しい余韻に酔いしれる、素晴らしい仕上がりの１本。

ボトル128,000円

祇園でお酒とともに素敵なひとときをお過ごしください。

Please spend a wonderful time with sake in Gion.

表示価格は全て税別価格です

ソフトドリンク / Soft Drink

コーラ	各680円
ジンジャーエール	
ピンクグレープフルーツ	
オレンジジュース	
トマトジュース	
ジャスミン茶	
とうもろこしひげ茶	
麦茶	
緑茶	
抹茶	
ペリエ	各780円
黒ウーロン茶	
祇園クラフトコーラ	各1,280円
祇園クラフトジンジャーエール	

表示価格は全て税別価格です