

※お酒類には、お通し550円を一品つけさせていただきます。

ビール	生ビール	サッポロ 白穂乃香	グラス ¥800	中 ¥950
		アサヒ スーパードライ	グラス ¥700	中 ¥800

瓶ビール	麒麟 一番搾り (中瓶)			
	サントリー プレミアムモルツ (中瓶)			各 ¥900

ノンアルコールビール	オールフリー (小瓶)			¥600
------------	-------------	--	--	------

サワー 焼酎割	レモンサワー			
	緑茶割り			
	烏龍割り			各 ¥660

果実酒	すっぱい梅酒			
	鶴梅 ゆず酒			
	じゃばら酒			各 ¥660

ウィスキー	角ハイボール			¥700
	富士	シングル¥1,000	ハイボール ¥1,100	ボトル ¥13,000
	イチローズモルト	シングル ¥900	ハイボール ¥1,000	ボトル ¥12,000

ソフトドリンク	烏龍茶			
	アップルジュース			
	コーラ			
	ジンジャーエール			各 ¥400

※表示価格は税込価格でございます。

焼酎

芋焼酎

やきいも黒瀬 【25度】

元祖やきいも焼酎の蔵。ホクホクとした甘い香りに喉越しはスッキリ。

〈原料:黄金千貫、白麹 飲み方:ロック、お湯割り〉

合う料理…巻物(かんばん)、焼物(カステラ風江戸巻)、揚物(自家製さつま揚げ) など

グラス ¥660

ボトル ¥5500

赤霧島 【25度】

焼酎界のドン。フルーティでトロツとキリツとした味わい。

〈原料:紅芋、黒麹 飲み方:ロック、水割り〉

合う料理…甲殻類(ポイル海老)、酒肴(極み豆腐)、酢物(もずく酢) など

グラス ¥660

ボトル ¥5500

伊佐美 いさみ 【25度】

言わずと知れたプレミアム焼酎。口当たり良く、なめらかな喉ごし。

〈原料:黄金千貫、黒麹 飲み方:ロック、水割り〉

合う料理…白身(平目)、巻物(うに巻)、揚物(穴子天ぷら) など

グラス ¥750

ボトル ¥6500

麦焼酎

麦冠 情け嶋 ぼっかん なさけしま 【25度】

まるで麦チョコのような甘みと香ばしさ。八丈島発、今大注目の焼酎です。

〈原料:大麦、麦麹 飲み方:ロック、水割り、お湯割り〉

合う料理…焼物(かぶと焼き、銀鱈西京焼き)、漬物(お新香) など

グラス ¥660

ボトル ¥5500

中々 なかなか 【25度】

ウイスキーのような甘い香りにしっかりとした骨格、柔軟に広がる味わい。

〈原料:大麦、麦麹 飲み方:ロック、水割り、炭酸割り〉

合う料理…貝類(帆立)、焼物(穴子白焼き)、揚物(川エビの唐揚げ) など

グラス ¥750

ボトル ¥6500

米焼酎

菊姫 加賀の露 きくひめ かがのつゆ 【25度】

最上級の「特A吉川町産山田錦」を100%使用した味わいのある米焼酎。

〈原料:米、米麹、酒粕 飲み方:ロック、水割り、炭酸割り、お湯割り〉

合う料理…赤身(中トロ、まぐろ)、魚卵(いくら)、漬物(わさび菜つんつん漬け) など

グラス ¥660

ボトル ¥5500

※ボトル容量は720mlです。

日本酒

爛酒

吉乃川 よしのがわ 厳選辛口 【新潟・淡麗辛口】

雑味のないすっきりした辛口。

合う料理…貝類(赤貝)、酒肴(クリームチーズ味噌漬け) など

一合 ¥750

二合 ¥1400

九頭龍 くずりゅう 純米 【福井・淡麗辛口】

黒龍の蔵が見事な純米酒を造りました。

合う料理…赤身(かつを、まぐろ)、煮物(かぶと煮)、揚物(川エビの唐揚げ) など

一合 ¥950

二合 ¥1800

冷酒

張鶴 しめはりつる 純 【新潟・淡麗辛口】

滑らかな口当たりに柔らかな旨みとスッキリした後味。

〈原料米:五百万石 50%精米 日本酒度:+3〉

合う料理…光り物(あじ、さば)、貝類(北寄貝)、焼物(穴子白焼き)、煮物(茶碗蒸し) など

一合 ¥1100

東洋美人 超限定醸造酒 【山口・芳醇辛口】

落ち着いた果実香、スマートな旨味、優しさ溢れる余韻。超限定醸造品です。

〈原料米:非公開 日本酒度:非公開〉

合う料理…白身(平目)、酒肴(カニミソ和え)、菜物(旬野菜の塩昆布サラダ) など

一合 ¥1100

黒龍 こくりゅう CRYSTAL DRAGON 【福井・淡麗辛口】

より透明感を追及した大吟醸。風味、旨み、キレ、余韻、全てが美しい仕上がりに。

〈原料米:さかほまれ 50%精米 日本酒度:+3〉

合う料理…赤身(中トロ)、貝類(青柳)、焼物(鮪ステーキ)、揚物(天ぷら) など

一合 ¥1100

「凜」純米大吟醸 RISEオリジナル 【埼玉・芳醇辛口】

北西酒造がRISEグループのために特別に醸した華やかで高級感あるお酒です。

〈原料米:山田錦 40%精米 日本酒度:+2〉

合う料理…白身(たい、さば)、煮物(ネタ(穴子)、菜物(じゃこと水菜のサラダ) など

一合 ¥2000

※お酒類には、お通し550円を一品つけさせていただきます。 ※表示価格は税込価格でございます。

WINE LIST

ニ乃宮オススメのお寿司に合うワインを、ぜひお楽しみください。

Glass (グラスワイン)

White (白) / Red (赤) 各 ¥850

Champagnes & Sparkling (シャンパーニュ、スパークリングワイン)

- ① コネリアーノ ヴァルドッピアアデネ プロセッコ スペリオール/カルペネ マルヴォルティ
Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore / CARPENE MALVOLTI [伊:ヴェネト]

… 優しい苦味と酸味、きめ細かい泡が食欲をそそるイタリアのプロセッコ。
食前酒、乾杯に飲みやすいハーフボトルです。

ハーフボトル ¥4,500

フルボトル ¥9,000

- ② ドゥラモット ブリュット
DELAMOTTE BRUT

[仏:シャンパーニュ]

… 唯一無二のシャンパーニュ、サロンの姉妹メゾン。
シャルドネにこだわって生み出されるスタイルが特徴的。
爽やかな味わいがお好きな方におすすめのシャンパーニュです。

フルボトル ¥13,000

- ③ ルイ・ロデレール コレクション
LOUIS ROEDERER COLLECTION

[仏:シャンパーニュ]

… シャンパーニュの頂点に立ち、クリスタルを手掛けるルイ・ロデレール。
フレッシュな口当たりの後に、膨らみとパワーを感じられる味わい。
本物愛する真のワイン好きに選ばれるシャンパーニュです。

フルボトル ¥16,000

Red Wine (赤ワイン)

- ④ M.シャプティエ コート・デュ・ローヌ ルージュ ベルルーシュ [グルナッシュ、シラー]
M. Chapoutier Cotes du Rhone Rouge Belleruche [仏:ローヌ]

… 深いガーネット色。パワーがありフルーティー。白胡椒の香りも感じられます。
果実味が豊かで赤系果実の香りに加えて美しいロースト香もあります。
赤身全般と合わせてお楽しみください。

フルボトル ¥5,500

- ⑤ グランポレール 甲斐ノワール
Grande Polaire Kai Noir

[甲斐ノワール100%]

[日本:山梨]

… 山梨を代表する赤ワイン用品種「甲斐ノワール」を使用し、
木樽で熟成を行うことで、複雑な香りと柔らかな味わいが広がります。
赤身、煮物との相性が良いです。

フルボトル ¥6,000

- ⑥ アナベラ ナパヴァレー カベルネソーヴィニオン [カベルネソーヴィニオン100%]
Annabella Napa Valley Cabernet Sauvignon [米:カリフォルニア]

… カリフォルニア、ナパヴァレーのカベルネソーヴィニオン。
濃いガーネット、しっかりとした樽香、濃厚な果実味が力強い。
煮物やマグロの焼物と合わせられるワインです。

フルボトル ¥7,000

White Wine (白ワイン)

- ⑦ シレーニ セラーセクション ソーヴィニヨンブラン [ソーヴィニヨンブラン100%]
SILENI Cellar Selection Sauvignon Blanc [ニュージーランド]

… 南国ブルーソ系の強い香りとキレの良い酸味が特徴のNZソーヴィニヨンブラン。
 甘みと苦みの伴うこのワインは意外にもシャリとワサビに良く合います。
 是非、握りとご一緒にお試しください。

ハーフボトル ¥3,000

- ⑧ シャブリ / ウィリアムフェーヴル [シャルドネ100%]
Chablis / William Fevre [仏:ブルゴーニュ]

… シャブリ最高の造り手と評されるウィリアムフェーヴルのシャブリ。
 レモンの様なフレッシュな酸と果実味、豊富なミネラルでスッキリとした味わいです。
 サラダや漬物、白身や貝類などとも良く合います。

ハーフボトル ¥4,500

- ⑨ マトゥア リージョナル ソーヴィニヨン・ブラン マルポロ [ソーヴィニヨンブラン100%]
Matua Regional Sauvignon Blanc Marlborough [ニュージーランド]

… グレープフルーツ、グリーンメロン、パッションフルーツの香りに満ちあふれ、
 品種特有のバジルなどグリーンハーブのアロマとクリスピーさが光る。
 海苔との相性が非常に良く、軍艦や巻物と合わせやすい白ワインです。

フルボトル ¥6,000

- ⑩ グランポレール 甲州 [甲州100%]
Grande Polaire Dry Koshu [日本:山梨]

… 発酵終了後も澱(オリ)の上で熟成させ、コクとキレをプラスしました。
 甲州種の特長であるフルーティなアロマと、爽やかな酸味が魅力の辛口ワインです。
 白身魚、貝類との相性がばっちりです。

フルボトル ¥6,000

- ⑪ グランポレール 余市 [ケルナー100%]
Grande Polaire Yoichi [日本:北海道]

… グレープフルーツ等の柑橘や青りんごを想わせるみずみずしくフルーティな香り
 を引き出し、爽やかできれいのある、すっきりとした飲み口です。
 サーモン、白身魚との相性が良いです。

フルボトル ¥6,500

- ⑫ フォースター ナパヴァレー シャルドネ [シャルドネ100%]
Four Star Napa Vally Chardonnay [カリフォルニア]

… 柔らかでクリーミーな質感のあるシャルドネワイン。
 カリフォルニアらしい樽香のしっかりと感じられるワインです。
 貝類やウニ、天ぷらとの相性がバツグンです。

フルボトル ¥8,000

- ⑬ シャブリ ブルミエ クリュ "フルショーム" / アラン ジョフロワ [シャルドネ100%]
Chablis 1er Cru "Fourchaume" / ALAIN GEOFFROY [仏:ブルゴーニュ]

… シャブリの中でもワンランク上のブルミエクリュ、その中でもトップクラスの品質を誇る
 フルショーム畑。豊かな酸とミネラル感の中に、バターやハチミツの様なリッチな
 樽のニュアンスがバランス良く溶けこんでいます。
 昆布メや炙り、油分の多い食材と相性が良いワインです。

フルボトル ¥10,000