

※お酒類には、お通し500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 ¥700	中 ¥750
		アサヒ スーパードライ エクストラコールド	グラス ¥600	中 ¥650
<hr/>				
	瓶ビール	キリン 一番搾り (中瓶)		
		サントリー プレミアムモルツ (中瓶)		各 ¥700
<hr/>				
	ノンアルコールビール	オールフリー (小瓶)		¥480
<hr/>				
サワー 焼酎割	レモンサワー			
	緑茶割り			
	烏龍割り			各 ¥550
<hr/>				
果実酒	すっぱい梅酒			
	鶴梅 ゆず酒			各 ¥600
<hr/>				
ウィスキー	ハイボール			¥600
	ザ・ニッカ	シングル ¥800	ハイボール ¥900	ボトル ¥9000
	イチローズモルト	シングル ¥800	ハイボール ¥900	ボトル ¥9000
<hr/>				
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 ¥350

※表示価格は税抜価格でございます。

# WINE LIST

二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 ¥760

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

- ① ベッレンダ プロセッコ ディ コネリアーノ ヴァルドッピアーデネ ブリュット  
**BELLEND A Prosecco di Conegliano Valdobbiadene Brut** [伊:ヴェネト]

… 華やかな香りときめ細かい泡が食欲をそそるイタリアのスパマンテ。  
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 ¥3,000

- ② ジョセフ ペリエ キュヴェ ロワイヤル ブリュット  
**JOSEPH PERRIER Cuvee Royale Brut** [仏:シャンパーニュ]

… 英国王室御用達としてロワイヤルの名を冠する事を許されているシャンパーニュ。  
長く続く綺麗な泡、酸味と甘み、苦みのバランスがちょうど良く、  
余韻の長いシャンパーニュです。

フルボトル ¥8,500

- ③ ヴーヴ クリコ ポンサルダン イエローラベル ブリュット  
**Veuve Clicquot Ponsardin Yellow Label Brut** [仏:シャンパーニュ]

… 数ある寿司屋のメニューに万能に合わせられるワインはシャンパーニュと言えます。  
このヴェーヴクリコならば、1本で淡泊なつまみから脂の乗った赤身の握りまで  
シャンパーニュ自体の変化も感じながらお楽しみいただけます。

ハーフボトル ¥5,500

フルボトル ¥9,000

## White Wine (白ワイン)

- ④ 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]

… 南国フルーツ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、握りと一緒にお試しく下さい。

ハーフボトル ¥2,500

- ⑤ シャブリ ラ キュヴェ デパキ / アルベール ビショー [シャルドネ100%]  
**Chablis La Cuvee Depaquit / ALBERT BICHOT** [仏:ブルゴーニュ]

… キレの良さとしっかりとしたボディが魅力のシャブリ。  
豊富なミネラル感、レモンの様な柑橘のニュアンスが冷たい前菜やつまみ、  
淡泊な白身や貝類にも良く合います。

ハーフボトル ¥3,000

※表示価格は税抜価格でございます。

※お酒類には、お通し500円を一品つけさせていただきます。

## White Wine (白ワイン)

- ⑥ ブルゴーニュ アリゴテ / メゾン ジョセフ ドルーアン [アリゴテ100%]  
**Bourgogne Aligote / JOSEPH DROUHIN** [仏:ブルゴーニュ]

… 澁刺とした酸が特徴のブルゴーニュアリゴテ種のワイン。  
若くフレッシュで透明感があり、ハッキリとした味わいの特徴はないものの  
料理の邪魔をせず和食全般に合わせやすいワインです。

フルボトル ¥4,000

⑦ レイウッドヴィンヤーズ セントラルコースト シャルドネ [シャルドネ100%]  
**RAYWOOD VINEYARDS Central Coast Chardonnay** [米:カリフォルニア]

… カリフォルニアのしっかりと熟した果実味のあるシャルドネ。  
白桃やパイナップルなどのトロピカルフルーツを感じさせます。  
脂の乗った白身の炙り等と良く合います。

フルボトル ¥4,500

⑧ シリウス ボルドー ブラン [ソーヴィニヨンブラン,セミヨン]  
**Sirius Bordeaux Blanc** [仏:ボルドー]

… 青や緑のニュアンスが特徴のボルドーの白ワイン。  
やや磯の香りがするこのワインは、イカやタコ、魚介類はもちろん、  
ワサビや海苔と非常に相性が良く、万能な白ワインです。

フルボトル ¥5,000

⑨ ヒューゲル リースリング [リースリング100%]  
**HUGEL Riesling** [仏:アルザス]

… 北フランス、アルザス地方の定番リースリング。  
芳香な香りとややケミカルな味わいが苦みと甘みを引き出しています。  
寿司全般と合わせられますが、特に甲殻類、赤みのある貝類、穴子などとマッチします。

フルボトル ¥6,000

⑩ シャブリ プルミエ 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プルミエクリュ、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 ¥8,000

## Red Wine (赤ワイン)

⑪ ウィマーラ ピノワール [ピノワール100%]  
**Weemala Pinot Noir** [オーストラリア]

… ピノワールらしい淡い色調と華やかな香り。  
スマイレや熟した木イチゴのような温かみのある酸味が特徴です。  
マグロやカツオなどの赤身、醤油との相性が良く寿司にも合わせやすい赤ワインです。

フルボトル ¥4,000

⑫ シャトー ボーモン [カベルネソーヴィニヨン,メルロー,プティヴェルド]  
**Chateau Beaumont** [仏:ボルドー]

… メドック地区のカベルネソーヴィニヨン主体の王道ワイン。  
しなやかなタンニンと濃い果実味、重厚感があります。  
しっかりした味わいなのでワイン単体でもお楽しみいただけます。

フルボトル ¥6,000

※表示価格は税抜価格でございます。

## 日本酒 冷酒

### 惣誉 そうほまれ 生もと純米 【栃木・淡麗辛口】

生もと仕込みってスッキリして美味しいんだ、と気づかされる酒です。  
 〈原料米:特A地区山田錦 60%精米 日本酒度:+4〉

一合 ¥850

### 張鶴 しめはりつる 純 【新潟・淡麗辛口】

滑らかな口当たりには柔らかい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〉

一合 ¥900

### 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〉

一合 ¥900

### 黒龍 こくりゅう 特撰吟醸 【福井・淡麗辛口】

大吟醸らしい酒を表現しました。心地良い香味は気が緩むほどの美味しさ。  
 〈原料米:五百万石 50%精米 日本酒度:+3〉

一合 ¥1000

### 「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〉

一合 ¥1600



## 燗酒



### 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。

一合 ¥550

二合 ¥1000

### 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。

一合 ¥800

二合 ¥1500

## 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〉

グラス ¥600

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〉

グラス ¥600

ボトル ¥5500

### 侍士の門 さむらいのもん 【25度】

侍が飲んでいたのであろう焼酎を再現。濃厚な芋の旨みとキレのある後味。  
 〈原料:源地芋、黄金千貫、黒麹 飲み方:お湯割り、ロック〉

グラス ¥700

ボトル ¥6000

### 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〉

グラス ¥800

ボトル ¥7000

### 麦焼酎



### 中々 なかなか 【25度】

ウイスキーのような甘い香りも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〉

グラス ¥650

ボトル ¥6500

### 泰明 たいめい 【25度】

麦焼酎だけを造る大分唯一の手造り蔵。キリツと引き締まる後味。  
 〈原料:大麦、麦麹 飲み方:ロック、水割り、炭酸割り〉

グラス ¥650

ボトル ¥6500

### 米焼酎



### 川 【25度】

こんな米焼酎を飲んだことがないだろう、香り、余韻は日本酒そのもの。  
 〈原料:米、米麹 飲み方:ロック、水割り、炭酸割り〉

グラス ¥600

ボトル ¥5500