

ビール	生ビール	サッポロ 白穂乃香	グラス ¥850	中 ¥1,000
		アサヒ スーパードライ	グラス ¥700	中 ¥850

瓶ビール	キリン 一番搾り (中瓶)			
	サントリー 生ビール (中瓶)			各 ¥900

ノンアルコールビール	Asahiゼロ (小瓶)			¥ 600
------------	--------------	--	--	-------

サワー 焼酎割	レモンサワー			
	緑茶割り			
	烏龍割り			各 ¥650

果実酒	すっぱい梅酒			
	鶴梅 ゆず酒			
	じゃばら酒			各 ¥700

ウィスキー	三郎丸蒸留所のスモーキーハイボール			¥800
	富士	シングル¥1,100	ハイボール ¥1,200	ボトル ¥13,000
	イチローズモルト	シングル ¥1,000	ハイボール ¥1,100	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 ¥450

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(かんぴょう)、揚げ物(自家製さつま揚げ) など

グラス ¥650

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(ボイル海老)、酒肴(極み豆腐)、酢物(もずく酢) など

グラス ¥650

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)、揚げ物(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 ¥650

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) など

グラス ¥750

ボトル ¥6500

米焼酎

天草 あまくさ 米 【25度】

「酒屋が選ぶ焼酎大賞」米焼酎部門で大賞を受賞した注目の銘柄です。
 <原料:米、米麹 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) など

グラス ¥650

ボトル ¥5500



※ボトル容量は720mlです。

日本酒

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。
 合う料理…貝類(赤貝)、酒肴(クリームチーズ味噌漬) など

一合 ¥800

二合 ¥1600



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) など

一合 ¥1000

二合 ¥2000

冷酒

バ張鶴 しめはりつる 純米吟醸 純 【新潟・淡麗辛口】

滑らかな口あ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 ¥1300



東洋美人 純米大吟醸 超限定醸造酒 【山口・芳醇辛口】 一合 ¥1400

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) など



黒龍 こくりゅう 大吟醸 CRYSTAL DRAGON 【福井・淡麗辛口】 一合 ¥1500

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。
 <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(鯖ステーキ)、揚げ物(天ぷら) など

「凛」純米大吟醸 RISEオリジナル 【埼玉・芳醇辛口】 一合 ¥2500

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)、煮物(ネタ(穴子) など

※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 ヴァルドッピアードネ 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 ¥15,000

- 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。
本物を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 ¥20,000

Red Wine (赤ワイン)

- ④ レ・ドゥー・アルピオン・ルージュ
les Deux Albion Rouge

[シラー、グルナッシュ、ムールヴェードル、サンソー]

[仏:ローヌ]

… 複数品種を使用することで、複雑で、
果実味と酸のバランスが取れた仕上がりです。
蒲焼などの甘辛い醤油だれを使ったお料理と良く合います。

フルボトル ¥7,000

- ⑤ パパリヴァレー スリークヴェヴリ テラスズ サペラヴィNO,16
Papari Valley 3Qvevri Terraces Saperavi NO,16

[チヌリ50% ルカツィテリ50%]

[ジョージア:カヘチ地方]

… ジョージア伝統のクヴェヴリ(壺)醗酵で造られる力強くも滑らかな赤ワイン。
完熟な果実の旨味とタンニンが織りなすジューシーな味わいです。
16.5%のアルコールが生む重厚なボディを、是非じっくりとお楽しみください。

フルボトル ¥10,000

- ⑥ アナベラ ナパヴァレー カベルネソーヴィニヨン
Annabella Napa Valley Cabernet Sauvignon

[カベルネソーヴィニヨン100%]

[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ヨン。
濃いガーネット、しっかりとした樽香、濃厚な果実味で力強い。
揚げ物や焼物などと合わせられるワインです。

フルボトル ¥12,000

※表示価格は税込価格でございます。

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、握りとご一緒にお試ください。

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、酢の物などとも良く合います。

ハーフボトル ¥5,000

- ⑨ グランポレール 余市 [ケルナー100%]
Grande Polaire Yoichi [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

- ⑩ クランブ・リースリング [リースリング100%]
Klump Riesling [ドイツ:バーデン]

… カ強さと繊細さを備え、洗練されたスタイルが魅力。
透明感あふれる果実味が特徴のクラシカルなリースリング。
お寿司・お造り(白身)、酢の物、海鮮サラダに良く合います。

フルボトル ¥9,000

- ⑪ カレラ セントラルコースト シャルドネ [シャルドネ100%]
CALERA Central Coast Chardonnay [カリフォルニア]

… カレラは一時市場から姿を消したほどの熱狂的人気のカリフォルニアワイン。
南国系フルーツと濃厚な樽香、豊かな酸のバランスに優れた仕上りの1本。
穴子白焼きや、白エビの唐揚げなどと良く合います。

フルボトル ¥12,000

- ⑫ オリヴィエ・ルフレーヴ ブルゴーニュ レセティーユ [シャルドネ100%]
Olivie Leflaive Bourgogne Les Setilles [仏:ブルゴーニュ]

… 世界的に評価を上げ続けている注目生産者。
ピュリニー・モンラッシェとムルソーのブドウを用いた贅沢な白ワイン。
上質な酸味と柔らかい樽香のバランスに優れています。
貝類、ウニ、白身の焼き魚と良く合います。

フルボトル ¥15,000

- ⑬ シャブリ グラン・クリュ レクロ / ラ・シャブリジェンヌ [シャルドネ100%]
Chablis Grand Cru Les Clos/ la Chablisienne [仏:ブルゴーニュ]

… シャブリ最高郷特産畑(グラン・クリュ)「レ・クロ」から生まれる贅沢な一本。
芳醇な果実味とシャブリならではのキレのある酸が見事に調和。
ほんのりと感じる樽のニュアンス奥深いコクを与え、力強い余韻が長く続きます。
是非、ワンランク上のシャブリをご堪能下さい。

フルボトル ¥25,000

※表示価格は税込価格でございます。

お料理とともに
 ワイングラスで愉しめる
 ロイヤルブルーティー
 手摘みの高級茶と
 富士山の湧水を源水にした
 特殊な生水のみを使って
 最大七日間という
 丹念に非加熱抽出
 丁寧な
 ワインボトルに収めた
 こだわりの高級茶
 ワインのように愉しめる
 世界で初めての
 洗練された食中茶です



価格は全て税込価格です。

京都宇治碾茶 The Uji

グラス 100ml ￥1,700

緑茶＝碾茶（京都府南部）

長い歴史と伝統をもつ京都の宇治地区は、日本茶発祥の地と呼ばれています。旨味・甘味が特徴的な碾茶は、石臼でひくと抹茶となる、市場に殆ど出回らない高級茶です。G7 伊勢志摩サミット、G20 大阪サミットで世界の首脳に供されたロイヤルブルーティーの京都宇治碾茶は、お茶の歴史の新たな1ページを開きました。

釜炒り緑茶 IRIKA 炒香

グラス 100ml ￥1,500

緑茶＝釜炒り緑茶（宮崎県五ヶ瀬町）

茶畑は高千穂郷・椎葉山の山間にある 2015 年世界農業遺産認定地区。30 年以上前から農薬や化学肥料を一切使用しない、有機栽培法の「釜炒り緑茶」。美しい黄金、香味・渋味・旨味・甘味がバランスよく調和、高原を駆け抜ける爽やかな風味です。G20 大阪サミットで世界の首脳に供されました。

Jewel of Flowers HANA

グラス 100ml ￥1,500

花茶＝茉莉花茶／ジャスミンティー（中国福建省）

中国の福建省にて、二十四節気のうち清明節の前に摘んだ高級緑茶の新芽に、ジャスミンの生花の香りを何度も丁寧に吸い込ませた茶葉でつくる、贅沢なジャスミンティー。緑茶の優しい渋みと茉莉花の絶妙な香りの調和が魅力です。

ロイヤルブルーティーの原料茶葉は「手摘み」が基準、神奈川県茅ヶ崎市にあるSGS-HACCP認証を取得した、微生物制御の厳格な衛生・品質管理の下、クリーンルーム工場の手仕事で作っています。2007年誕生以来、食品ロスゼロ生産体制。品薄の場合もございます。