ご当地ドリンク
Local Drink

長崎グルメの真打登場！



オススメ
当店イチオシ！
ほろ酔いセット 1,200円
お好きなドリンク一杯(生ビール・ハイボール・日本酒・焼酎)+料理長おすすめのおつまみ三種盛りのセットです。
※本日のおつまみ内容はお気軽にスタッフまで。

焼酎 Shochu
水 Water / お湯 Hot Water / ソーダ Soda / ロック On the Rocks



壱岐 スーパーゴールド(壱岐)・麦
Iki Super Gold
シェリー樽で熟成させた芳醇な香り。
炭酸割りがおすすめです。
グラス Glass 650円　四合瓶 720ml Bottle 3,250円



長崎っ子(佐世保)・米
Nagasaki-ko
地元佐世保の梅が枝酒造で醸造。ブランデー樽で3年以上の熟成。
氷無しの水割りにすると豊かな香りを楽しめます。
グラス Glass 800円　四合瓶 720ml Bottle 4,000円



軍艦島(長崎)・芋
Gunkanjima
諫早産大麦を使用。強い旨味とトロリとした口当たり。
力強い甘みが特徴です。お湯割りがおすすめ！
グラス Glass 950円　四合瓶 720ml Bottle 4,750円

長崎の焼酎飲み比べセット 1,100円
Nagasaki Shochu Tasting Set

プレミアム焼酎 Premium Shochu
水 Water / お湯 Hot Water / ソーダ Soda / ロック On the Rocks



伊佐美(鹿児島)・芋 90ml 1,200円
Isami (Kagoshima) – Sweet Potato
一貫して手造りの黒麹の使用と職人の手作業にこだわった造り。どっしりとした骨太な芋の風味が引き立ちながらも、まろやかで奥深いコクが特徴です。



吟香 鳥飼(熊本)・米 90ml 1,400円
Ginko Torikai (Kumamoto) – Rice
「焼酎の概念を覆した傑作」として広く知られており、日本酒の大吟醸酒を思わせる圧倒的なフルーティーさを持っています。オンザロックがおすすめ。



オススメ
二千年の夢(長崎)・麦 90ml 1,600円
Nisennen-no-Yume (Nagasaki) – Wheat
長期樽熟成の本格麦焼酎。水を一切加えない「原酒」のまま瓶詰めされているため、度数は42度と非常に高め。しかし、長期にわたる樽熟成のおかげで角がすっかり取れており、驚くほどとろっとまろやかで濃密な口当たり。炭酸割りがおすすめ。

プレミアム焼酎飲み比べセット 1,800円
Premium Shochu Tasting Set

ノンアルコール Non-Alcoholic

オススメ
九十九島サンセット・カルピス 780円
Kujukushima Sunset Calpis
九十九島の夕日をイメージした、佐世保温州みかんジュースとカルピスの爽やかなグラデーションドリンクです。

オススメ
佐世保温州みかん100%プレミアムスカッシュ 780円
Sasebo Unshu Mandarin Orange 100% Premium Squash
佐世保温州みかんの濃厚な甘みと香りが、炭酸とともに爽やかに弾ける贅沢なプレミアムスカッシュです。

地ビール Beer

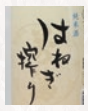


オススメ
アイランドブルワリー ゴールデンエール 330ml 1,600円
Island Brewery Golden Ale
ISLAND BREWERYの一番人気！麦焼酎に使われる「白麹」由来の爽やかな酸味と柑橘系の香りが、魚の旨味を最高に引き立てます。



オススメ
アイランドブルワリー IPA 330ml 1,700円
Island Brewery IPA
「魚に合う」をテーマに造られた、壱岐島発のクラフトビール。
南国フルーツを思わせる芳醇な香りと優しい苦みが特徴です。

日本酒 Japanese Sake



萬勝 はねぎ搾り 純米酒(南島原) 180ml 1,800円
Mansho Hanegi Shibori Junmai Sake (Minamishimabara)
稀少な伝統製法で作られ、花酵母を使用しています。
食事を邪魔せず飲み飽きない、すっきりとした辛口タイプです。



六十餘州 大吟醸 グラス(波佐見) 180ml 1,950円
Rokujuyoshu Daiginjo Glass (Hasami)
フルーティーな吟醸香。上品な甘みとふくよかな旨味。手造りの技術で醸されるこの大吟醸は、フランスのソムリエが審査する日本酒コンクールでも高い評価を受けています。



本陣 特別純米酒 buono(佐世保) 180ml 1,750円
Honjin Special Junmai Sake Buono (Sasebo)
洋食にもワイン感覚で合わせられるように造られた現代的な日本酒。一切の加水をせずに13℃という低アルコールは軽やかながらお米本来の豊かな旨味やコクを楽しめます。

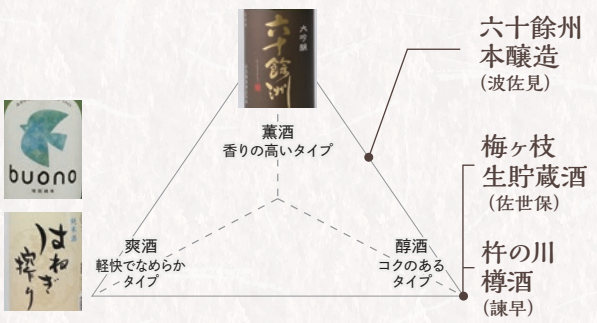
六十餘州 本醸造(波佐見) 300ml 1,800円
Rokujuyoshu Honjozo-sake (Hasami) *1

梅ヶ枝 生貯蔵酒 (佐世保) 300ml 1,750円
Umegae Nama-chozo Sake (Sasebo)

杵の川 樽酒(諫早) 300ml 1,900円
Kinokawa Taru-sake (Isahaya) *2

*1 A crisp, clean sake brewed with a small amount of distilled alcohol to enhance flavor and aroma.
*2 Sake aged in cedar barrels, giving it a distinctive woody aroma.

長崎の日本酒飲み比べセット 60ml × 3杯 1,700円
Nagasaki Sake Tasting Set



ハイボール Highball

濃厚 佐世保温州ハイボール 680円
Sasebo Unshu Highball
濃厚でジューシーな佐世保温州みかんジュースを、
ウイスキーの芳醇な香りが引き立てるフルーティーなハイボールです。

カクテル Cocktail



酒蔵の梅酒 幻の佐世保レモンブレンド 880円
Sake Brewery Plum Wine: The Legendary Sasebo Lemon Blend
佐世保市にある潜龍酒造が手掛ける日本酒ベースの梅酒に、国内唯一の新品種「みよし」(幻の佐世保レモン)果汁を加えた特別な一杯です。

佐世保温州みかんのファジーネーブル 880円
Sasebo Unshu Mandarin Fuzzy Navel

佐世保温州みかんのカシスオレンジ 880円
Sasebo Unshu Mandarin Orange Cassis Orange

※食物アレルギーをお持ちの方は、事前にスタッフまでお申し付けください ※アレルギー対応メニューにつきましても同一厨房・調理器具を使用しているため、製造過程において微量のアレルゲン物質が混入する場合がございます ※写真はイメージです ※表示価格には消費税が含まれております ※状況により内容や器が変更となる場合がございます
*If you have any food allergies, please inform our staff before ordering *Please note that allergen-friendly menu items are prepared in the same kitchen and with the same cooking utensils as other menu items. Therefore, trace amounts of allergens may be present *Photos are for illustrative purposes only *All prices include consumption tax *Items and dishes may vary

ドリンクメニュー
Drink Menu

ビール Beer

一番搾り生(中) 680円
Ichiban Shibori Draft Beer

一番搾り(中瓶) 780円
Ichiban Shibori (Medium Bottle)

スーパードライ(中瓶) 780円
Super Dry (Medium Bottle)

ノンアルコール Non-Alcoholic

キリングリーンズフリー 580円
Kirin Greens Free

アサヒドライゼロ 580円
Asahi Dry Zero

ノンアル 梅酒 580円
Non-Alcoholic Plum Wine

ノンアル レモンサワー 580円
Non-Alcoholic Lemon Sour

オススメ
チャイ&クラフトコーラ 680円
Chai & Craft Cola
シナモンやジンジャーなどのスパイス香るチャイティーシロップを天然
スパイスやハーブを煮詰めて造られたクラフトコーラで仕上げた一杯です。

オススメ
チャイ&アップルスカッシュ 680円
Chai & Apple Squash
スパイス香るエキゾチックなチャイに、爽やかなりんごの炭酸を合わせた
新感覚のクラフトノンアルコールカクテルです。



メゾンペリエシック ロゼリーニ 250ml 680円
Maison Perrier Chic Rosellini
ロゼワインのようなフルーティーさで、スッキリした飲み心地で
人気のノンアル炭酸飲料です。



エルダーフラワートニックウォーター 200ml 680円
Elderflower Tonic Water
マスカットやライチ、洋梨を思わせる華やかなお花の香りと、
すっきりした上品な甘さが特徴のトニックウォーターです。

ソフトドリンク Soft Drinks

ドリンクバー 600円
Drink Bar

ワイン Wine

グラスワイン(赤)(白) 各800円
Glass of Red Wine・Glass of White Wine

本日のグラスワイン内容はスタッフまで



レゼルヴァ・ドス・アミーゴス
トゥーリガ・ナショナル 4,000円
English English English English English English English
ポルトガルを代表する土着品種「トゥーリガ・ナショナル」を100%
使用したスパイシーさと滑らかな果実味で肉料理に合うワインです。



レゼルヴァ・ドス・アミーゴス
ソーヴィニヨン・ブラン 4,000円
English English English English English English English
世界中で愛されている「ソーヴィニヨン・ブラン」を100%使用。
フレッシュな柑橘の香りに、ほんのりハーブや蜂蜜の香りが重なる
魚介類の料理に合うワインです。

ハイボール・サワー Highball Sour

ハイボール 630円
Highball

オススメ
クラフトコーラハイボール 780円
Craft Cola Highball
スパイス感じるクラフトコーラのハイボールです。

オススメ
四季ハイボール 880円
SHIKI-Highball
レストランSHIKIのオリジナルハイボール。おすすめです。

ごろごろレモンサワー
Chunky Lemon Sour

フルーツがたくさん入ったサワー

ごろごろグレープフルーツサワー
Chunky Grapefruit Sour

ごろごろオレンジサワー 各680円
Chunky Orange Sour

日本酒 Japanese Sake

徳利(小) 1合 700円
Sake Bottle (Small) 180ml

徳利(大) 2合 1,300円
Sake Bottle (Large) 360ml

※食物アレルギーをお持ちの方は、事前にスタッフまでお申し付けください ※アレルギー対応メニューにつきましても同一厨房・調理器具を使用しているため、製造過程において微量のアレルゲン物質が混入する場合がございます ※写真はイメージです ※表示価格には消費税が含まれております ※状況により内容や器が変更となる場合がございます
*If you have any food allergies, please inform our staff before ordering *Please note that allergen-friendly menu items are prepared in the same kitchen and with the same cooking utensils as other menu items. Therefore, trace amounts of allergens may be present *Photos are for illustrative purposes only *All prices include consumption tax *Items and dishes may vary