

おすすめドリンク

TOGENKYO Recommended Drink

1. フラシネ セミセコ ロゼ ボトル ¥6,000 ハーフボトル ¥3,500 グラス ¥1,000
Freixenet Semi Seco Rose Bottle Half Bottle Glass

フレッシュなベリーの味の広がり、酸味と甘味のハーモニーが良いほのかな味わい。黒ぶどう品種だけで造られたロゼスパークリングワインです。

2. 紹興酒 塔牌麗美 (リーメイ) ボトル ¥3,000 グラス ¥800
Shao Xing Wine Touhai Lee Mei Bottle Glass

熟成した5年貯蔵酒の上澄み部分だけを使用した飲みやすく口当たりの良い味わいです。少し冷やしたストレートがおすすめ。ワイングラスでお楽しみください。

※表示料金には、サービス料および税金が含まれております。
All prices include service charge and tax.

※上記メニューは、季節・天候等により内容が変更になる場合がございます。
This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather.

※特定原材料7品目（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生）のアレルギーをお持ちのお客様は、スタッフにご確認くださいませ。

If you have any food allergies (shrimp, crab, wheat, soba/buckwheat, eggs, milk, peanuts), please inform the restaurant staff.

黄酒

Old Brewage Wine

3. 陳年花彫紹興酒 チン ネン ハナ ボリ ショウ コウ シュ グラス(甕出し) ¥950 二合 350ml ¥1,700
Shao Xing Wine
Glass

伝統的な甕仕込みで歳月をかけて熟成させた銘酒は、一味も二味も違うまろやかな深みを醸しだします。

4. 紹興貴酒 陳年5年 ショウ コウ キ シュ チン ネン ボトル ¥5,500 二合 350ml ¥3,000
Shao Xing Wine 5 years
Bottle

良質のもち米と名水緊湖(かんこ)の湧き水。高度な技術陣が丁寧に造りあげた紹興貴酒。

5. 紹興花彫酒 古越龍山 陳年8年 ショウ コウ ハナ ボリ シュ コ エツ リュウザン チン ネン ボトル ¥8,000 二合 350ml ¥4,200
Shao Xing Wine 8 years
Bottle

8年以上長期貯蔵した秘蔵の原酒を厳選した古越龍山の熟成品。

6. 紹興花彫酒 古越龍山 陳年10年 ショウ コウ ハナ ボリ シュ コ エツ リュウザン チン ネン ボトル ¥12,000 二合 350ml ¥6,100
Shao Xing Wine 10 years
Bottle

良質のもち米と名水黎湖(かんこ)の水を用いて、磨き抜かれた伝統の技と10年の歳月が育てた紹興酒の傑作。

7. 紹興古越龍山 陳釀20年 ショウ コウ コ エツ リュウザン チン ジョウ ボトル ¥36,000
Shao Xing Wine 20 years
Bottle

20年間熟成させた最高級の紹興酒。芳醇な味わいの逸品です。

8. 紹興古越龍山 陳釀30年 ショウ コウ コ エツ リュウザン チン ジョウ ボトル ¥70,000
Shao Xing Wine 30 years
Bottle

最高酒齢である30年長期熟成・貯蔵の紹興酒。香り豊かでまろやかな深き味わいの逸品です。

※表示料金には、サービス料および税金が含まれております。
All prices include service charge and tax.

※上記メニューは、季節・天候等により内容が変更になる場合がございます。
This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather.

※特定原材料7品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)のアレルギーをお持ちのお客様は、スタッフにご確認くださいませ。

If you have any food allergies (shrimp, crab, wheat, soba/buckwheat, eggs, milk, peanuts), please inform the restaurant staff.

白酒

Distilled Liquor

9. フェンチュウ 汾酒 (53度) ボトル ¥6,000 グラス ¥1,000
Fen Chiew Bottle Glass
- コーリャン独特の高貴な香りと味わいが特徴です。

日本酒 / 焼酎

Sake/Shochu

10. おおぜきからたんば 大関辛丹波 一合 ¥750
OZEKI "KARATANBA" 180ml
- 辛口でありながら雑味のない、きりっと引きしまった味わいです。
11. きたほまれ 北の誉 (冷酒) ボトル ¥1,400
"KITA NO HOMARE" 300ml
- 米と米麴を清らかな雪清水で醸した北海道の地酒。米本来の爽やかな香りとフレッシュさが活きています。
12. たいせつくらとくべつじゅんまい 大雪の蔵 (特別純米) ボトル ¥3,800
"TAISETSU NO KURA" (Tokubetsu Junmai) 720ml
- 北海道産米を使用した特別純米酒。低温長期発酵による含み香のあるなめらかな味わいが特徴。
13. さつま 薩摩 (黒麹芋焼酎) ボトル ¥4,100 グラス ¥800 ソーダ割り +¥100
"SATSUMA" (Potato Shochu) Bottle Glass w/Soda
- 芋のほのかな甘みある香り。黒麹独特の強いコクを感じさせる心地良い口当たりです。
14. にかいどうきつちよむ 二階堂 吉四六 (むぎ焼酎) ボトル ¥5,100 グラス ¥950 ソーダ割り +¥100
NIKAIDO "KICCHOMU" (Barley Shochu) Bottle Glass w/Soda
- 麦焼酎を長期貯蔵熟成した本格焼酎。芳醇な香りとまろやかな舌ざわり、柔らかですっきりとした味わいです。

※表示料金には、サービス料および税金が含まれております。
All prices include service charge and tax.

※上記メニューは、季節・天候等により内容が変更になる場合がございます。
This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather.

※特定原材料7品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)のアレルギーをお持ちのお客様は、スタッフにご確認くださいませ。
If you have any food allergies (shrimp, crab, wheat, soba/buckwheat, eggs, milk, peanuts), please inform the restaurant staff.

ビール

Beer

15. サッポロクラシック (樽生) グラス ¥1,050
SAPPORO "Classic" Draft Beer
16. アサヒスーパードライ (樽生) グラス ¥1,050
ASAHI "Super Dry" Draft Beer
17. サッポロ黒ラベル 中瓶 ¥1,150
SAPPORO "Black-Label" Bottled Beer
18. 青島ビール 小瓶 ¥1,150
Tsing Tao Bottled Beer
中国最古のビール。天然水を原料とした爽やかなのどごしです。
19. ギネススタウト 小瓶 ¥1,150
GUINNESS Stout Bottled Beer
ギネス社独特の醸造方法によるきめ細やかでクリーミーな泡や深いコクと香ばしさ、マイルドな味わいが特徴です。
20. サッポロプレミアムアルコールフリー 小瓶 ¥800
SAPPORO "Premium Alcohol Free" Beer Taste Drink

ウイスキー

Whisky

21. デュワーズ・ホワイトラベル (スコットランド産) ボトル ¥5,000 グラス ¥830 ソーダ割り +¥100
Dewar's White Label
22. 余市 (北海道産) ボトル ¥13,000 グラス ¥1,050 ソーダ割り +¥100
Yoichi
23. サントリー角ハイボール グラス ¥830
SUNTORY Whisky Highball

※表示料金には、サービス料および税金が含まれております。
All prices include service charge and tax.

※上記メニューは、季節・天候等により内容が変更になる場合がございます。
This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather.

※特定原材料7品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)のアレルギーをお持ちのお客様は、スタッフにご確認くださいませ。
If you have any food allergies (shrimp, crab, wheat, soba/buckwheat, eggs, milk, peanuts), please inform the restaurant staff.

シャンパン・スパークリングワイン

Champagne/Sparkling Wine

24. ヴーヴ・クリコ・イエローラベル(フランス/辛口) Veuve Clicquot Brut	ボトル Bottle	¥20,000		
25. モエ・アンペリアル・ブリュット(フランス/辛口) Moët Impérial Brut	ボトル Bottle	¥16,500	ハーフボトル Half Bottle	¥10,000
26. テタンジェ・ブリュット・レゼルヴ(フランス/辛口) Taittinger Brut Réserve	ボトル Bottle	¥15,000		
27. キュベ・ブリュット(南アフリカ/辛口) Cuvée Brut	ボトル Bottle	¥4,000		

赤ワイン

Red Wine

28. シーラー・マルゴー・プライベート・リザーヴ(フランス/フル) Schyler Margaux Private Reserve	ボトル Bottle	¥9,000
29. メリーニ・テッラロッサ・キャンティ・クラシコ(イタリア/ミディアム) Melini Terrarossa Chianti Classico	ボトル Bottle	¥7,000
30. デ・ローチ ピノ・ノワール(アメリカ/ミディアム) De Loach Pinot Noir	ボトル Bottle	¥7,000
31. グラスワイン(赤) Glass of Wine (Red)	グラス Glass	¥900

白ワイン

White Wine

32. シャブリー・ウィリアム・フェーブ(フランス/辛口) Chablis William Fevre	ボトル Bottle	¥8,000
33. フライシャー・ゲヴェルツトラミネール(フランス/辛口) Fleischer Gewurztraminer	ボトル Bottle	¥7,300
34. ポール・ジャンゲランジェ・アルザス・リースリング(フランス/辛口) Paul Ginglinger Alsace Riesling	ボトル Bottle	¥6,800
35. グラスワイン(白) Glass of Wine (White)	グラス Glass	¥900

※表示料金には、サービス料および税金が含まれております。
All prices include service charge and tax.

※上記メニューは、季節・天候等により内容が変更になる場合がございます。
This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather.

※特定原材料7品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)のアレルギーをお持ちのお客様は、スタッフにご確認くださいませ。
If you have any food allergies (shrimp, crab, wheat, soba/buckwheat, eggs, milk, peanuts), please inform the restaurant staff.

果実酒

Chinese Fruit Liquor

- クエイホワ チンチュウ リー バイ
36. 桂花陳酒 麗白 ボトル ¥3,200 グラス ¥800 ソーダ割り +¥100
Fragrant Olive Liquor
KUEI HUA CHEN CHIEW "LI BAI"

楊貴妃が好んだといわれる果実酒。白ワインに金木犀を漬け込んだ優雅な香りと爽やかな味わいが特徴です。

- レ モン シュ
37. 檸檬酒 グラス ¥800 ソーダ割り +¥100
Lemon Liquor

レモンと蜂蜜の程良いバランス。甘酸っぱい爽やかな味わいです。

- リン ゴ シュ
38. 林檎酒 ¥800 +¥100
Apple Liquor

青りんごのフルーティで新鮮な香り。爽やかな酸味とほのかな甘さが特徴です。

- ライ チ シュ
39. 荔枝酒 ¥800 +¥100
Litchi Liquor

ライチの柔らかかでジューシーな香りと、味わい豊かな芳香感をお楽しみください。

- ウメ シュ
40. 梅酒 ¥800 +¥100
Plum Wine

紀州産の梅の実を使った本格梅酒のスタンダード。

- アンズ シュ
41. にごり杏露酒 ¥800 +¥100
Apricot Liquor

あんずの果肉を使用した杏露酒です。

※表示料金には、サービス料および税金が含まれております。
All prices include service charge and tax.

※上記メニューは、季節・天候等により内容が変更になる場合がございます。
This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather.

※特定原材料7品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)のアレルギーをお持ちのお客様は、スタッフにご確認くださいませ。
If you have any food allergies (shrimp, crab, wheat, soba/buckwheat, eggs, milk, peanuts), please inform the restaurant staff.

ノンアルコールワイン

Non-Alcoholic Wine

2017年のノーベル賞授賞式晩餐会に提供された、晩餐会初のノンアルコールワインです。

- 世界初のオーガニック認定。保存料、二酸化硫黄無添加。
- 無発酵でアルコール0.0%。カロリーはワインの約1/3。

42. オピア シャルドネ スパークリング オーガニック

OPIA Chardonnay Sparkling Organic

ボトル ¥4,000
Bottle

白い花や青りんご、梨の爽やかな香りと柑橘系の果実のアロマが広がり、フレッシュな余韻が残ります。

43. ピエール ゼロ ブランド ブラン

PIERRE ZERO Blanc de Blancs

グラス ¥1,000
Glass

トロピカルフルーツや桃、ライチ、花を想わせるアロマと共に、繊細な泡が心地良い仕上がり。クリーンな味わいを愉しめるスパークリングワインテイストのドリンクです。

※表示料金には、サービス料および税金が含まれております。

All prices include service charge and tax.

※上記メニューは、季節・天候等により内容が変更になる場合がございます。

This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather.

※特定原材料7品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)のアレルギーをお持ちのお客様は、スタッフにご確認くださいませ。

If you have any food allergies (shrimp, crab, wheat, soba/buckwheat, eggs, milk, peanuts), please inform the restaurant staff.

中国茶

Chinese tea

44. ライチ紅茶 こう ちゃ ¥1,000
Litchi Tea
フルーティーで爽やかな香りをお楽しみください。
45. 大紅袍 たい こう ほう ¥1,000
Da Hong Pao Tea
青茶 (半発酵茶) の中で最も貴重な物で、香木にも似た独特な芳香に富み、渋みだけでなく甘みさえ感じます。
46. 高山白牡丹 こう ざん しろ ぼ たん ¥1,000
Pai Mu Tan Tea
白茶 (弱発酵茶) で渋みがなくまろやかな優しい味わいです。
47. 龍井茶 ろんじんちゃ / りゅうせいちゃ / りゅういちゃ ¥1,000
Longjing Tea
混じりけが無く穏やかな味で、とても良い香りがすることから中国では四絶 (しぜつ) と言われています。
※「絶」とは他の追従を許さぬほど優れているという意味。古今東西、誰もが中国を代表する銘茶と認める「龍井茶」は、その色、形、味、香りのどれもが秀でていているという理由で、この「四絶」と呼ばれます。

ソフトドリンク

Soft Drink

48. オレンジジュース グラス ¥700
Orange Juice Glass
49. アップルジュース ¥700
Apple Juice
50. グレープフルーツジュース ¥700
Grapefruit Juice
51. クランベリージュース ¥700
Cranberry Juice
52. コカコーラ ¥700
Coca Cola
53. ジンジャーエール ¥700
Ginger Ale
54. 烏龍茶 ¥700
Oolong Tea
55. 黒烏龍茶 ¥750
Black Oolong Tea

※表示料金には、サービス料および税金が含まれております。
All prices include service charge and tax.

※上記メニューは、季節・天候等により内容が変更になる場合がございます。
This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather.

※特定原材料7品目 (えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生) のアレルギーをお持ちのお客様は、スタッフにご確認くださいませ。
If you have any food allergies (shrimp, crab, wheat, soba/buckwheat, eggs, milk, peanuts), please inform the restaurant staff.