

おすすめドリンク

TOGENKYO Recommended Drink

1. フレシネ セミセコ ロゼ ボトル ¥6,500 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 陳5年 麗美 (リーメイ) ボトル ¥3,000 グラス ¥900
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8品目（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ）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, walnuts, etc.), 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) **¥1,000** 二合 **¥1,800**
Shao Xing Wine Glass 350ml

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 **¥3,000**
Shao Xing Wine 5 years Bottle 350ml

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 **¥4,200**
Shao Xing Wine 8 years Bottle 350ml

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 **¥14,000** 二合 **¥7,500**
Shao Xing Wine 10 years Bottle 350ml

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8品目（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ）のアレルギ-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, walnuts, etc.), please inform the restaurant staff.

白酒

Distilled Liquor

9. フェンチュウ 汾酒 (53度) ボトル ¥7,000 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 ¥800
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
- 米と米麹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生きています。
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. さつまくろこうじもじょうちゅう 薩摩 (黒麹芋焼酎) ボトル ¥4,500 グラス ¥850 ソーダ割り ¥950
"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 ¥6,000 グラス ¥950 ソーダ割り ¥1,050
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8品目（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ）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, walnuts, etc.), please inform the restaurant staff.

ビール

Beer

- | | | |
|---|---------------------|--------|
| 15. サッポロクラシック (樽生)
SAPPORO "Classic" Draft Beer | グラス
Glass | ¥1,100 |
| 16. アサヒ スーパードライ (樽生)
ASAHI "Super Dry" Draft Beer | グラス
Glass | ¥1,100 |
| 17. サッポロ 黒ラベル
SAPPORO "Black-Label" Bottled Beer | 中瓶
Medium Bottle | ¥1,200 |
| 18. 青島ビール
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。 | 小瓶
Small Bottle | ¥1,200 |
| 19. ギネス オリジナルエクストラスタウト
GUINNESS Extra 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き、マイルドな味わいが特徴です。 | 小瓶
Small Bottle | ¥1,200 |
| 20. サッポロ プレミアムアルコールフリー
SAPPORO "Premium Alcohol Free" Beer Taste Drink | 小瓶
Small Bottle | ¥850 |

ウイスキー

Whisky

- | | | | | | | |
|--|---------------|---------|--------------|--------|-----------------|--------|
| 21. シーバスリーガル 12年 (スコットランド産)
Chivas Regal 12years | ボトル
Bottle | ¥10,000 | グラス
Glass | ¥1,000 | ソーダ割り
w/Soda | ¥1,100 |
| 22. イチローズモルト&グレーン
ホワイトラベル (国産)
Ichiro's Malt & Grain White Label | ボトル
Bottle | ¥14,000 | グラス
Glass | ¥1,100 | ソーダ割り
w/Soda | ¥1,200 |
| 23. シングルモルト余市 (北海道産)
Single Malt Yoichi | ボトル
Bottle | ¥20,000 | グラス
Glass | ¥1,500 | ソーダ割り
w/Soda | ¥1,600 |
| 24. サントリー 角ハイボール
SUNTORY Whisky Highball | | | 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8品目（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ）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, walnuts, etc.), please inform the restaurant staff.

シャンパン・スパークリングワイン

Champagne/Sparkling Wine

- | | | | | |
|---|---------------|---------------|-----------------------|---------|
| 25. ヴーヴ・クリコ イエローラベルブリュット (フランス/辛口)
Veuve Clicquot Brut | | ボトル
Bottle | ¥20,000 | |
| 26. 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 | ¥17,000 | ハーフボトル
Half Bottle | ¥11,000 |
| 27. 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 | |
| 28. シャンドン ブリュット (オーストラリア/辛口)
Chandon Brut | | ボトル
Bottle | ¥8,000 | |

赤ワイン

Red Wine

- | | | | |
|---|--|---------------|---------|
| 29. ジュヴレ シャンベルタン (フランス/フル)
Gevrey Chambertin | | ボトル
Bottle | ¥15,000 |
| 30. シーラー・マルゴー・プライヴェート・リザーヴ (フランス/フル)
Schyler Margaux Private Reserve | | ボトル
Bottle | ¥10,000 |
| 31. 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 | ¥8,000 |
| 32. グラスワイン (赤)
Glass of Wine (Red) | | グラス
Glass | ¥950 |

白ワイン

White Wine

- | | | | |
|---|--|---------------|---------|
| 33. プイイ・フュイツェ (フランス/辛口)
Pouilly Fuisse | | ボトル
Bottle | ¥12,000 |
| 34. ウィリアム・フェーブル シャブリ (フランス/辛口)
William Fevre Chablis | | ボトル
Bottle | ¥10,000 |
| 35. ポール・ジヤングランジェ アルザス・リースリング (フランス/辛口)
Paul Ginglinger Alsace Riesling | | ボトル
Bottle | ¥7,000 |
| 36. グラスワイン (白)
Glass of Wine (White) | | グラス
Glass | ¥950 |

※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8品目（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ）のアレルギ―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, walnuts, etc.), 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
37. 桂花陳酒 麗白 グラス ¥850 ソーダ割り ¥950
Glass w/Soda
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
38. 檸檬酒 グラス ¥850 ソーダ割り ¥950
Glass w/Soda
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
39. 林檎酒 グラス ¥850 ソーダ割り ¥950
Glass w/Soda
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
40. 荔枝酒 グラス ¥850 ソーダ割り ¥950
Glass w/Soda
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
41. 梅酒 グラス ¥850 ソーダ割り ¥950
Glass w/Soda
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
42. にごり杏露酒 グラス ¥850 ソーダ割り ¥950
Glass w/Soda
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8品目（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ）のアレルギ―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, walnuts, etc.), 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。

43. 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。

44. 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8品目（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ）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, walnuts, etc.), please inform the restaurant staff.

中国茶

Chinese tea

45. ライチ紅茶 こう ちゃ
Litchi Tea ¥1,000
フルーティーで爽やかな香りをお楽しみください。
46. 大紅袍 たい こう ほう
Da Hong Pao Tea ¥1,000
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。
47. 高山白牡丹 こう ざん しろ ぼ たん
Pai Mu Tan Tea ¥1,000
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。
48. 龍井茶 ろん じん ちゃ / りゅう せい ちゃ / りゅう い ちゃ
Longjing Tea ¥1,000
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

49. オレンジジュース グラス
Orange Juice ¥750 Glass
50. アップルジュース ¥750
51. グレープフルーツジュース ¥750
52. クランベリージュース ¥750
53. コカコーラ ¥750
54. ジンジャーエール ¥750
55. 烏龍茶 ¥750
56. 黒烏龍茶 ¥800

※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8品目（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ）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, walnuts, etc.), please inform the restaurant staff.