

# おすすめドリンク

## TOGENKYO Recommended Drink

1. フレシネ セミセコ ロゼ  
Freixenet Semi Seco Rose

ボトル ¥7,000 ハーフボトル ¥4,000 グラス ¥1,000  
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 陳五年 麗美(リーメイ)  
Shao Xing Wine Touhai Lee Mei

ボトル ¥3,000 グラス ¥900  
Bottle Glass

熟成した五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) **¥1,100** 二合 **¥2,200**  
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出します。

4. 紹興貴酒 陳年五年 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 陳年八年 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 **¥4,500**  
Shao Xing Wine 8 years Bottle 350ml

八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 陳年十年 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十年の歳月が育てた紹興酒の傑作。

7. 紹興古越龍山 陳釀二十年 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

二十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。

※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.

# 白酒

## Distilled Liquor

8. フェンチュウ 汾酒 (53度) ボトル ¥8,000 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

9. おおぜき からたんば 大関辛丹波 一合 ¥900  
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。

10. きた ほまれ 北の誉 (冷酒) ボトル ¥1,500  
"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。

11. 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 ¥4,000  
"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。

12. さつ ま くらこうじもじょうちゆう 薩摩 (黒麹芋焼酎) ボトル ¥4,800 グラス ¥900 ソーダ割り ¥1,000  
"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。

13. にかいどう きつ ちょ む 二階堂 吉四六 (むぎ焼酎) ボトル ¥6,500 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。

14. 濃いめのレモンサワー グラス ¥950  
Glass

※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) グラス ¥1,200  
SAPPORO "Classic" Draft Beer
16. アサヒ スーパードライ (樽生) グラス ¥1,200  
ASAHI "Super Dry" Draft Beer
17. サッポロ 黒ラベル 中瓶 ¥1,300  
SAPPORO "Black-Label" Bottled Beer
18. 青島ビール 小瓶 ¥1,200  
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 オリジナルエクストラスタウト 小瓶 ¥1,300  
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。
20. サッポロ プレミアムアルコールフリー 小瓶 ¥950  
SAPPORO "Premium Alcohol Free" Beer Taste Drink

## ウイスキー

### Whisky

21. シーバスリーガル十二年 (スコットランド産) ボトル ¥12,000 グラス ¥1,000 ソーダ割り ¥1,100  
Chivas Regal 12years
22. シングルモルト余市 (北海道産) ボトル ¥21,000 グラス ¥1,600 ソーダ割り ¥1,700  
Single Malt Yoichi (国産)
23. サントリー 角ハイボール グラス ¥950  
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.

## 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 イエローラベルブリュット (フランス/辛口) Veuve Clicquot Brut	ボトル Bottle	¥21,000		
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	¥20,000	ハーフボトル Half Bottle	¥12,000
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	¥18,000		
27. 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	¥9,000		

## 赤ワイン

### Red Wine

28. ルイ ジャド マルサネ クロデュ ロワファミーユ ガジェ (フランス/フル) Marsannay Rouge Clos du Roy Famille Gagey	ボトル Bottle	¥15,000
29. 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	¥11,000
30. ブレッド&バター カベルネ・ソーヴィニヨン (アメリカ/フル) Bread&Butter Cabernet Sauvignon	ボトル Bottle	¥10,000
31. プルノット バルベラダルバ (イタリア/フル) Prunotto Barbera Dalba	ボトル Bottle	¥9,000
32. グラスワイン(赤) Glass of Wine (Red)	グラス Glass	¥1,000

## 白ワイン

### White Wine

33. プイイ・フュイツセ (フランス/辛口) Pouilly Fuisse	ボトル Bottle	¥13,000
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	¥12,000
35. ブレッド&バター シャルドネ (アメリカ/辛口) Bread & Butter Chardonnay	ボトル Bottle	¥10,000
36. ポール・ジャングランジェ アルザス・リースリング (フランス/辛口) Paul Ginglinger Alsace Riesling	ボトル Bottle	¥8,000
37. グラスワイン(白) Glass of Wine (White)	グラス Glass	¥1,000

※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  
38. 桂花陳酒 麗白 グラス ¥900 ソーダ割り ¥1,000  
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  
39. 檸檬酒 グラス ¥900 ソーダ割り ¥1,000  
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  
40. 林檎酒 グラス ¥900 ソーダ割り ¥1,000  
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  
41. 荔枝酒 グラス ¥900 ソーダ割り ¥1,000  
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  
42. 梅酒 グラス ¥900 ソーダ割り ¥1,000  
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  
43. にごり杏露酒 グラス ¥900 ソーダ割り ¥1,000  
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。

### 44. 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 ¥4,200  
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。

### 45. ピエール・ゼロ ブラン・ド・ブラン (200ml)

PIERRE ZERO Blanc de Blancs

ボトル ¥2,200  
Bottle

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

46. ライチ紅茶 こう ちゃ  
Litchi Tea  
フルーティーで爽やかな香りをお楽しみください。 ¥1,000
47. 高山白牡丹 こう ざん しろ ぼ たん  
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。 ¥1,000
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  
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。 ¥1,000

## ソフトドリンク

### Soft Drink

49. オレンジジュース グラス  
Orange Juice Glass ¥800
50. アップルジュース ¥800  
Apple Juice
51. クランベリージュース ¥800  
Cranberry Juice
52. コカコーラ ¥800  
Coca Cola
53. ジンジャーエール ¥800  
Ginger Ale
54. 烏龍茶 ¥800  
Oolong Tea
55. 黒烏龍茶 ¥850  
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.