

# おすすめドリンク

## TOGENKYO Recommended Drink

1. フレシネ コルドン ロゼ ボトル ¥7,000   ハーフボトル ¥4,200   グラス ¥1,100  
Freixenet Cordon Rose Bottle   Half Bottle   Glass

ラズベリーやさくらんぼの香りに、シナモンと蜂蜜のタッチ。軽やかでエレガントな味わい。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 古越龍山 澄龍 ボトル ¥9,000   グラス ¥1,800  
Shao Xing Rice Wine Bottle   Glass

古越龍山陳年8年原酒の上澄みのみを使用した贅沢な紹興酒。  
渋みや酸味が抑えられ、軽やかな口当たりと華やかな香り、上質な味わいを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(堯出し) Glass ¥1,100 二合 350ml ¥2,200  
Shao Xing Wine

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 Bottle ¥5,500 二合 350ml ¥3,000  
Shao Xing Wine 5 years

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 Bottle ¥8,000 二合 350ml ¥4,500  
Shao Xing Wine 8 years

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

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 Bottle ¥36,000  
Shao Xing Wine 20 years

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 ¥950  
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。
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. さつまくろこうじもじょうちゅう 薩摩 (黒麹芋焼酎) ボトル ¥5,000 グラス ¥950 ソーダ割り ¥1,050  
"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. にかいどうきつちよむ 二階堂 吉四六 (むぎ焼酎) ボトル ¥8,000 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。
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  
Glass
16. アサヒスーパードライ (樽生) グラス ¥1,200  
ASAHI "Super Dry" Draft Beer  
Glass
17. サッポロ黒ラベル 中瓶 ¥1,300  
SAPPORO "Black-Label" Bottled Beer  
Medium Bottle
18. 青島ビール 小瓶 ¥1,200  
Tsing Tao Bottled Beer  
Small Bottle  
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  
Small Bottle  
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 ¥1,000  
SAPPORO "Premium Alcohol Free" Beer Taste Drink  
Small Bottle

## 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 12 years  
Bottle Glass w/Soda
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)  
Bottle Glass w/Soda
23. サントリー角ハイボール グラス ¥1,000  
SUNTORY Whisky Highball  
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.

## 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)<br>Veuve Clicquot Brut | ボトル<br>Bottle | ¥24,000 |                       |         |
| 25. モエ アンペリアル・ブリュット(フランス/辛口)<br>Moët Impérial Brut       | ボトル<br>Bottle | ¥21,000 | ハーフボトル<br>Half Bottle | ¥13,000 |
| 26. テタンジエ ブリュット レゼルヴ(フランス/辛口)<br>Taittinger Brut Réserve | ボトル<br>Bottle | ¥23,000 |                       |         |
| 27. シャンドン ブリュット(オーストラリア/辛口)<br>Chandon Brut              | ボトル<br>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 ガジエ (フランス/フル)<br>Marsannay Rouge Clos du Roy Famille Gagey | ボトル<br>Bottle | ¥16,000 |
| 29. ブレッド&バター カベルネ・ソーヴィニヨン(アメリカ/フル)<br>Bread&Butter Cabernet Sauvignon                     | ボトル<br>Bottle | ¥10,000 |
| 30. プルノット バルベラダルバ(イタリア/フル)<br>Prunotto Barbera Dalba                                      | ボトル<br>Bottle | ¥9,000  |
| 31. グラスワイン(赤)<br>Glass of Wine (Red)  | グラス<br>Glass  | ¥1,000  |

## 白ワイン

### White Wine

- |  |               |         |
|--|---------------|---------|
| 32. プイイ・フュイツェ(フランス/辛口)<br>Pouilly Fuisse                                 | ボトル<br>Bottle | ¥16,000 |
| 33. ウィリアム・フェーブブル シャブリ(フランス/辛口)<br>William Fevre Chablis                  | ボトル<br>Bottle | ¥13,000 |
| 34. ブレッド&バター シャルドネ(フランス/辛口)<br>Bread & Butter Chardonnay                 | ボトル<br>Bottle | ¥10,000 |
| 35. ポール・ジヤングランジエ アルザス・リースリング(フランス/辛口)<br>Paul Ginglinger Alsace Riesling | ボトル<br>Bottle | ¥8,000  |
| 36. グラスワイン(白)<br>Glass of Wine (White)                                   | グラス<br>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  
37. 桂花陳酒 麗白

Fragrant Olive Liquor  
KUEI HUA CHEN CHIEW "LI BAI"

グラス ¥950 ソーダ割り ¥1,050  
Glass w/Soda

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

Lemon Liquor

グラス ¥950 ソーダ割り ¥1,050  
Glass w/Soda

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

Apple Liquor

グラス ¥950 ソーダ割り ¥1,050  
Glass w/Soda

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

Litchi Liquor

グラス ¥950 ソーダ割り ¥1,050  
Glass w/Soda

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

Plum Wine

グラス ¥950 ソーダ割り ¥1,050  
Glass w/Soda

紀州産の梅の実を使った本格梅酒のスタンダード。

アン メ シュ  
42. にごり杏露酒

Apricot Liquor

グラス ¥950 ソーダ割り ¥1,050  
Glass w/Soda

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.

# 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 ¥4,200  
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。

### 44. 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

45. ライチ紅茶<sup>コウ チャ</sup> ¥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。
46. 高山白牡丹(白茶)<sup>コウ サン シロ ボ タン</sup> ¥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(緑茶)<sup>ロン ジン チャ</sup> ¥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)とされています。  
※「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。
48. 阿里山金萱茶(青茶)<sup>ア リ サン キン セン チャ</sup> ¥1,000  
Oolong Tea  
バニラのような濃厚な香りとおほのかな甘みがあります。
49. 白龍珠(ジャスミン茶)<sup>ハクリュウ ジュ</sup> ¥1,000  
Jasmine Tea  
産毛の残る新芽を手摘みし、ジャスミンの香りに移しました。

## ソフトドリンク

### Soft Drink

50. オレンジジュース ¥850  
Orange Juice
51. アップルジュース ¥850  
Apple Juice
52. クランベリージュース ¥850  
Cranberry Juice
53. コカコーラ ¥850  
Coca Cola
54. ジンジャーエール ¥850  
Ginger Ale
55. 烏龍茶 ¥850  
Oolong Tea
56. 黒烏龍茶 ¥900  
Black Oolong Tea
- グラス  
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.