

BEER




サッポロ静岡麦酒

最初一杯は本当に美味しい生ビールから。静岡だけで飲めるビールです。

Tumbler 1,050 yen

Small Glass 800 yen

当店は美味しい静岡麦酒を提供するお店としてサッポロビール様より「パーフェクト静岡麦酒協力店」に認定されました！




   よだれ鶏・ザーサイ

ビール中瓶 (アサヒ・サッポロ・キリン)

チンタオ

青島ビール小瓶 (中国)

マイルドな口当たりとスムーズな喉ごし、クセのないスッキリとした味わいが特徴。

   鶏肉の冷菜 葱ソース

ノンアルコールビール小瓶 (アサヒドライゼロ)

Bottle 750 yen

WHISKY

デュワーズホワイトラベル

Dewar's WHITE LABEL

(ストレート・ロック・水割り・ハイボール + 50yen)

スコッチ/スコットランド

くせが無く飲みやすい、ハイボールが美味しいウイスキー。

   鶏肉の唐揚げ

オールド・グランダッド

OLD GRAND-DAD 40°C

(ストレート・ロック・水割り・ハイボール + 50yen)

バーボン/アメリカ

マイルドでスムーズな飲み口、深い香りの本格派バーボン。

   油淋鶏

JAPANESE CRAFT GIN

ろく

六 (ロック・水割り・ソーダ割り)

Glass 1,000 yen

Bottle 700ml 15,000 yen

ろく

六ジントニック

1,050 yen

こだわりのジャパニーズクラフトジン。

ポタニカルな香りで爽やかな味わい。ソーダ割りがおすすめ。

   棒々鶏

紹興酒

中国、浙江省紹興市の鑑湖の湧水ともち米を醸造し、3年以上貯蔵熟成させたコクのある

お酒です。2022年、静岡市は浙江省との友好提携40周年を迎えました。

塔牌五年 花彫

Bottle 600ml

3,600 yen

Pot 180ml (常温・燗)

1,100 yen

Glass (ロック・ソーダ割り)

700 yen

まろやかな酸味にほどよいスモモの香り、カジュアルに楽しめる紹興酒です。

   麻婆豆腐

塔牌五年 麗美




Bottle 500ml

3,800 yen

Glass (ストレート)

800 yen

透き通った上澄みだけを使用した上品な味わい。冷やしてワイングラスで提供します。

   冷菜三種盛り合わせ

紹興老酒熟成二十年




Bottle 500ml

8,250 yen

Pot 180ml (常温・燗)

3,600 yen

20年熟成による深い余韻にうっとり、まろやかな味わいです。

   やわらかアワビの旨煮

こえつりゅうざん

けいとくちん

古越龍山十年 景德鎮




Bottle 500ml

11,000 yen

甘味と酸味のバランスと口当たりの良さが特徴です。

中国の代表的な陶磁器名産品である景德鎮ボトルで

大切な席を演出いたします。

   フカヒレの姿煮

紹興酒飲み比べ

1,600 yen

塔牌五年 花彫 塔牌五年 麗美 紹興老酒 二十年

製造方法の違い、熟成年数の違い、温度での違いをお楽しみいただけます。

お好きな料理とのマリージュを探してみてくださいませ。

COCKTAILS & FRUIT WINE

ほろにが煎茶の香り焼酎

800 yen

富士宮、富士登山道近くの倉沢煎茶を焼酎に漬け込み香りと旨味を抽出しました。

ほろにがきの中に旨味の溶け出した新しい静岡割りを是非ご堪能ください。

   春巻き

富士南麓和紅茶ハイボール

800 yen

静岡県産の和紅茶をウイスキーに漬け込み紅茶の香りに移しました。

ピターですっきりとした味わいは四川料理の食中酒にマッチします。

   五目炒飯

レモンサワー

800 yen

貴梅酒 (ロック・水割り・ソーダ割り + 50yen)

750 yen

カシス (オレンジ・ウーロン割り・ソーダ割り)

800 yen

カンパリ (オレンジ・ソーダ割り)

800 yen

焼酎

一番札 特撰

Glass ロック・水割り
お湯割り・ウーロン割り




750 yen

(本格麦焼酎)

Bottle 700ml

4,200 yen

華やかな香りとまろやかな味わいが特徴の本格プレミアム焼酎です。

   鶏肉とカシューナッツの炒め

古秘 薩摩

Glass ロック・水割り
お湯割り・ウーロン割り

800 yen

(本格芋焼酎・鹿児島)

Bottle 700ml

5,150 yen

黒麹仕込み・かめ貯蔵ならではの、濃厚でまろやかな、洗練された味わいに仕上がっています。

   回鍋肉

日本酒

純米吟醸




たかさご

高砂 (静岡県富士宮市)

Bottle 300ml

1,950 yen

富士山伏流水の柔らかな口当たり、爽やかな香りが料理を引き立てる淡麗辛口。

   豚肉とビーマンの細切り炒め

しだいずみ




志太泉 特別本醸造 (静岡県藤枝市)

Bottle 300ml



1,650 yen


清涼感のある上品な味わい。






淡麗旨口、大吟醸と同じ精米歩合50%の贅沢な一本。




   冷菜三種盛り合わせ






WINE






	MOET & CHANDON BRUT (モエ・エ・シャンドン・ブリュット)	Bottle 750ml	16,000 yen
バランスの良いエレガントな味わいは前菜からメイン、デザートまで。もちろん辛い料理にもピッタリです。			
 フランス・シャンパーニュ地方			






	PINOT CHARDONNAY SPUMANTE (ピノ・シャルドネ)	Bottle 750ml	5,000 yen
ちょっといい日の乾杯に、楽しい時間の始まりを演出。合わせるのは料理ではなくグラスと心。			
 イタリア・ピエモンテ州    冷菜三種盛り合わせ			





	TAKUN SELECTION (タクン・セクション)	Glass	900 yen
		Bottle 750ml	3,000 yen
白/シャルドネ・ソーヴィニヨンブラン 気軽に楽しめるフレッシュで高品質カジュアルワイン。			
 チリ    八宝菜			






	SAUVIGNON BLANC VARIETAL (ヴァラエタル・ソーヴィニヨンブラン)	750ml	4,300 yen
白/濃厚な柑橘系の風味に繊細な白い花のニュアンスを伴った、果実味溢れる味わい。			
 フランス/ラングドック・ルーシヨン地方    イカと野菜の塩味炒め			

	CODEBREAKER (レイボスワイン コードブレイカー)	Bottle 750ml	7,300 yen
カベルネソーヴィニヨン・メルロー 赤/保存料の代わりに自然由来のレイボス、ハニーブッシュのチップを使用しています。四川の麻・辣にもしっかりと合わせる1本です。			
 南アフリカ    麻婆豆腐			

	SILENI PINOT NOIR (シレーニ・ピノ・ノワール)	Glass	1,350 yen
		Bottle 750ml	6,600 yen
赤/複雑味があり、かつエレガントなニュアンス。日本人の大好きな味わい。おすすめです。			
 ニュージランド    ホタテと野菜のオイスターソース炒め			

	CORTE GIARA MERLOT CORVINA (コルテ・ジャアラ・メルロ・コルヴィーナ)	Bottle 750ml	6,000 yen
メルロ/コルヴィーナ 赤/チェリーやプラムの心地良い赤系果実のアロマが広がり、徐々にスパイスやハーブのニュアンスが融合。			
 イタリア    豚の角煮			

	DOMODO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO (ドモードモンテプルチアーノ ダブルッツォ)	Glass	900 yen
		Bottle 750ml	4,200 yen
赤/モンテプルチアーノ/ミディアムボディ ハイコスパワイン。飲み応えのあるリッチな味わいです。			
 イタリア    黒酢酢豚			


	ROSE D'ANJOU LACHETEAU (ロゼ・ダンジュ ノブレス・ド・ロワール)	Bottle 750ml	5,500 yen
フランボワーズや赤すぐりなどの果実の香り、ほのかに甘さを感じるロゼワインです。			
 フランス    大海老の四川チリソース煮			




NON ALCOHOLIC

NON ALCOHOLIC SPARKLING WINE

JOYEA ORGANIC SPARKLING CHARDONNAY	750ml	4,500 yen
-------------------------------------------	-------	-----------

ジョエア・シャルドネ/オーガニック・ノンアルコールスパークリングワイン

 フランス オーガニック 大切な日の乾杯に飲めない人も一緒に祝う。




   お祝いの席

TEA




牧之原烏龍茶	温(Tea pot)	600 yen
	冷(Glass)	500 yen
	冷(Decanter)	1,200 yen

牧之原の茶葉で作った静岡県産の烏龍茶。爽やかな香りと優しい味わいが特徴です。

   杏仁豆腐

中島屋オリジナルジャスミン煎茶	温(Tea pot)	700 yen
静岡の煎茶とジャスミンの花のコントラストが美しく、香りと旨味のバランスが最高。		
  	胡麻団子	

ジャスミン茶	温(Tea pot)	700 yen
	冷(Glass)	600 yen
アイスティー	(Glass)	600 yen

ささば	笹場紅茶	温(Tea pot)	650 yen
静岡県富士市産 甘い香りが特徴。ストレートがおすすめです。			
  	胡麻団子		

MOCKTAILS

イギリスを発祥としたノンアルコールカクテルの総称です。

ピンクグレープフルーツソーダ	800 yen
ピンクグレープフルーツオレンジ	800 yen
カシソーダ	800 yen
カシオレンジ	800 yen
カシスウーロン	800 yen

JUICE, SODA & COFFEE

オレンジジュース100%	600 yen
アップルジュース100%	600 yen

ジンジャーエール	700 yen
コーラ	700 yen
ホットコーヒー	600 yen
アイスコーヒー	600 yen

DRINK MENU

藤枝四川飯店&ガーデンズ
焼津四川飯店&ガーデンズ

 中島屋ホテルズ