

DRINK MENU

テラスレストラン
日本料理 四季

 中島屋 グランドホテル


NON ALCOHOL



NON ALCOHOLIC SPARKLING WINE

JOYEA ORGANIC SPARKLING CHARDONNAY

750ml 3,900 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

SOFT DRINKS

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	600 yen
ピンクグレープフルーツオレンジ	600 yen
カシスソーダ	600 yen
カシスオレンジ	600 yen
カシスウーロン	600 yen

JUICE & SODA

オレンジジュース100%	400 yen
アップルジュース100%	400 yen
ジンジャーエール	500 yen
コーラ	500 yen

TEA

中島屋オリジナルジャスミン煎茶 温(Tea pot) 650 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。

ささば
笹場紅茶 温(Tea pot) 600 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。

アイスティー 500 yen

COFFEE

ホットコーヒー/太陽と大地 500 yen

アイスコーヒー 500 yen

WINE LIST

WINE BY THE GLASS



SILENI PINOT NOIR (シレーニ・ピノ・ノワール)

900 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    牛肉のロースト 赤ワインソース

SINFONIA TEMPRANILLO (シンフォニア)

650 yen

赤/テンブラニーリョ/ミディアムボディ/ラズベリーや桑の実などの赤果実の芳醇な香り。

 スペイン    フォアグラのソテー

SAUVIGNON BLANC VARIETAL (ヴァラエタル・ソーヴィニヨンブラン)

800 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/ルーショー地区    白身魚のソテー・チキンソテー

TAKUN SELECTION (タクン・セレクション)

650 yen





白/シャルドネ・ソーヴィニヨンブラン/気軽に楽しめる高品質カジュアルワイン。フレッシュな味わい。

 チリ    魚介のマリネ

CASAL GARCIA ROSE (カザル・ガルシア・ロゼ)

700 yen

ロゼ/ほんのり甘味を感じる微発泡性ワイン。鮮やかなピンクが食事に花を添えます。

 ポルトガル    サラダや魚介料理、鶏肉料理等幅広く

WINE LIST

CHAMPAGNE



MOET & CHANDON BRUT (モエ・エ・シャンドン・ブリュット)

750ml 9,800 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


SPARKLING WINE



PINOT CHARDONNAY SPUMANTE (ピノ・シャルドネ)

750ml 3,900 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

WHITE WINE



TAKUN SELECTION (タクン・セレクション)

750ml 2,900 yen





シャルドネ・ソーヴィニヨンブラン/気軽に楽しめる高品質カジュアルワイン。フレッシュな味わい。

 チリ    魚介のマリネ

SAUVIGNON BLANC VARIETAL (ヴァラエタル・ソーヴィニヨンブラン)

750ml 3,900 yen

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    白身魚のソテー・チキンソテー

Campogrande - Orvieto Classico (カンボグランデ・オルヴィエート・クラシコ)

750ml 5,500 yen

上品なトロピカルフルーツの果汁や洋梨、アプリコットとオレンジの花の香りのワイン。

 イタリア/ウンブリア州    白身魚のクリームソース

ESCUDO ROJO RESERVE CHARDONNAY (エスクード・ロホ・レゼルヴ・シャルドネ) 750ml 5,800 yen

ローストナッツ等の樽熟成に由来する香りが豊かで、味わい全体に密度があり、エレガントな印象のワイン。

 チリ/アコンカグア    鶏肉のバターソテー

CHABLIS 1ER CRU MONT DE MILIEU (シャブリ プルミエ・クリュモン・ド・ミリュー) 750ml 9,500 yen

白い花のアロマに始まり、余韻には熟した果実の香りが感じられる。

しっとりしたアロマが口の中に広がるとも洗練されたワイン。

 フランス/シャブリ地区    舌平目のムニエル・仔牛のソテー

WINE LIST





ROSE WINE



CASAL GARCIA ROSE (カザル・ガルシア・ロゼ)

750ml 3,200 yen

ほんのり甘味を感じる微発泡性ワイン。鮮やかなピンクが食事に花を添えます。

 ポルトガル    サラダや魚介料理、鶏肉料理等幅広く





RED WINE



Louis Latour Bourgogne Pinot Noir (ルイ・ラトゥール ブルゴーニュ・ピノ・ノワール)

750ml 7,500 yen

チェリーやプラムを思わせる芳醇な香り、なめらかなタンニンと豊かな果実味。

 フランス/ブルゴーニュ地区    ローストビーフ

SILENI PINOT NOIR (シレーニ・ピノ・ノワール)

750ml 5,200 yen

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。

 ニュージーランド    牛肉のロースト 赤ワインソース

MOUTON CADET ROUGE (ムートン・カデ・ルージュ)

750ml 4,800 yen

カンヌ国際映画祭の記念ボトル。

イチゴ・カシス等個性的な果実味の広がりトスパイスのニュアンスが融合。

 フランス/ボルドー地区    豚ヒレ肉や鶏胸肉のソテー

CORTE GIARA MERLOT CORVINA (コルテ・ジャーラ・メルロ・コルヴィーナ)

750ml 4,800 yen

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/ヴェネト州    黒トリュフ風味のメイン料理

SINFONIA TEMPRANILLO (シンフォニア)

750ml 2,900 yen

テンプラニーヨ/ミディアムボディ/ラズベリーや桑の実などの赤果実の芳醇な香り。

 スペイン    フォアグラのソテー

BORDEAUX おすすめワイン

750ml 13,000 yen~

スタッフにお聞きください。

ALCOHOL

DRAFT BEER

アサヒ生ビール マルエフ

最初の一杯は本当に美味しい生ビールから。まろやかな旨味。

Glass 410ml 750 yen
Small Glass 280ml 600 yen

BOTTLED BEER

ビール中瓶 (アサヒ・サッポロ・キリン)

Bottle 500ml 850 yen

ノンアルコールビール アサヒドライゼロ

Bottle 334ml 600 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・ハイボール・水割り)

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です。

   オードブル・前菜

Glass 40ml 600 yen

Glass 60ml 1,100 yen

Bottle 700ml 8,000 yen




オールド・グランダッド

 OLD GRAND-DAD 40°C

(ストレート・ロック・ハイボール・水割り)

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。

   ローストビーフ

Glass 40ml 700 yen

Glass 60ml 1,300 yen

Bottle 700ml 10,000 yen

 ガイアフロー プロローグK

(ストレート・ロック・水割り)

シングルモルト/静岡


静岡市内初の蒸留所で作られた最初のシングルモルトウイスキーです。

Glass 1,500 yen

Bottle 700ml 19,800 yen

JAPANESE CRAFT GIN




ろく

 六 (ロック・水割り・ソーダ割り)

ろく

 六ジントニック

こだわりのジャパニーズクラフトジン。ボ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。

   自身魚の天ぷら

Glass 750 yen

Bottle 700ml 12,000 yen

800 yen




金額は消費税込みです。

日本酒

がりゅうばい

臥龍梅 純米吟醸 浮世絵ラベル (静岡市清水区) Bottle 300ml 2,100 yen

穏やかな吟醸香が心地よく、ボリュームのある旨味がありながらキレの良い辛口。

   焼き魚・煮物

たかさご

純米吟醸 高砂 (静岡県富士宮市) Bottle 300ml 1,800 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。

   お造り・天ぷら

きへい

喜平特撰 生貯蔵酒 (岡山県) Bottle 300ml 1,200 yen

軽い香りと穏やかな喉ごし、淡麗旨口、新鮮な酒の香りと味を楽しめる生貯蔵酒です。

   カルパッチョ・前菜

焼酎

一番札 特撰 (本格麦焼酎) Glass (ロック・水割り・お湯割り・ウーロン割り) 600 yen
Bottle 700ml 3,500 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。

古秘 薩摩 (本格芋焼酎・鹿児島) Glass (ロック・水割り・お湯割り・ウーロン割り) 650 yen
Bottle 700ml 4,000 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。

COCKTAILS & FRUIT WINE

ほろにが煎茶の香り焼酎 600 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。




ほろにがさの中に旨味の溶け出した新しい静岡割りを是非ご堪能下さい。

   お造り

富士南麓和紅茶ハイボール 650 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。

ビターですっきりとした味わいはメイン料理の食中酒にマッチします。

   豚肉の低温調理

レモンサワー 600 yen

梅酒～白加賀～ (ロック・水割り・ソーダ割り) 600 yen

カシス (オレンジ・ウーロン割り・ソーダ割り) 600 yen

カンパリ (オレンジ・ソーダ割り) 600 yen

— CONCEPT —

私たちは料理とお飲み物を通してお客様に感動をお届けしたい、

そんな想いでレストランサービスをしています。

シーンや料理に合わせたお飲み物をご提案し、

その味を探して頂きたいと考えました。

答え合わせが出来た時のなるほど体験、そこに喜びを感じて頂けたら幸いです。

お気軽にお声掛けください。