

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。

Tumbler 950 yen
Small Glass 750 yen

ビール中瓶 (アサヒ・サッポロ・キリン)

Bottle 1,050 yen

ノンアルコールビール小瓶 (アサヒドライゼロ)

Bottle 700 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)

Glass 40ml 800 yen

Glass 60ml 1,200 yen

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。

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)

Glass 40ml 900 yen

Glass 60ml 1,400 yen

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。

Bottle 700ml 10,000 yen

JAPANESE CRAFT GIN

ろく
六(ロック・水割り・ソーダ割り)

Glass 800 yen

Bottle 700ml 13,000 yen

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。

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。

850 yen


SPARKLING WINE



MOET & CHANDON BRUT

(モエ・エ・シャンドン・ブリュット)

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。


 フランス・シャンパーニュ地方

Bottle 750ml 14,000 yen

PINOT CHARDONNAY SPUMANTE

(ピノ・シャルドネ)

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

Bottle 750ml 3,900 yen


WHITE WINE






SAUVIGNON BLANC VARIETAL

(ヴァラエタル・ソーヴィニヨンブラン)

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・ルーション地方

   白身魚のソテー・チキンソテー

Glass 900 yen

Bottle 750ml 3,900 yen

TAKUN SELECTION

(タクン・セレクション)

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    魚介のマリネ

Glass 700 yen

Bottle 750ml 3,000 yen

CHABLIS 1ER CRU MONT DE MILIEU

(シャブリ プルミエ・クリュ モン・ド・ミリュール)

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。
とて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

Bottle 750ml 11,000 yen

ESCUDO ROJO RESERVE CHARDONNAY

(エスクード・ロホ・レゼルヴ・シャルドネ)

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

Bottle 750ml 6,000 yen

Campogrande – Orvieto Classico

(カンポグランデ・オルヴィエート・クラシコ)

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

Bottle 750ml 5,500 yen

RED WINE



SILENI PINOT NOIR

(シレーニ・ピノ・ノワール)

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

Glass 1,200 yen

Bottle 750ml 6,000 yen

DOMODO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

(ドモードモンテプルチアーノ ダブルッツォ)

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/アブルッツォ州    フォアグラのソテー





Glass 850 yen

Bottle 750ml 4,000 yen

Louis Latour Bourgogne Pinot Noir

(ルイ・ラトゥール ブルゴーニュ・ピノ・ノワール)

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

Bottle 750ml 8,300 yen

MOUTON CADET ROUGE

(ムートン・カデ・ルージュ)

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

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

Bottle 750ml 5,500 yen

CORTE GIARA MERLOT CORVINA

(コルテ・ジャーラ・メルロ・コルヴィーナ)

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

Bottle 750ml 5,500 yen





ROSE WINE



CASAL GARCIA ROSE

(カザル・ガルシア・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

Glass 800 yen

Bottle 750ml 3,900 yen

BORDEAUX おすすめワイン

スタッフにお聞きください。

Bottle 750ml 13,500 yen~

COCKTAILS & FRUIT WINE




ほろにが煎茶の香り焼酎 700 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 700 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を持ちました。ピターですっきりとした味わいは食中酒にマッチします。

   豚肉の低温調理

レモンサワー 700 yen

梅酒～白加賀～（ロック・水割り・ソーダ割り） 700 yen

カシス（オレンジ・ウーロン割り・ソーダ割り） 700 yen

カンパリ（オレンジ・ソーダ割り） 700 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 700 yen

（本格麦焼酎） Bottle 700ml 3,700 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 Glass ロック・水割り
お湯割り・ウーロン割り 750 yen




（本格芋焼酎・鹿児島） Bottle 700ml 4,700 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。

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 2,500 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（岡山区） 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

しらはぎ
芳醇清酒白萩（静岡市駿河区） 常温・燗 9勺 800 yen

クラシックなスタイルの日本酒。常温でも燗に付けても楽しめるお酒です。



   茶碗蒸し・魚の揚げ出し




NON ALCOHOLIC

NON ALCOHOLIC SPARKLING WINE

JOYEA ORGANIC SPARKLING CHARDONNAY 750ml 4,200 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

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

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 700 yen

ピンクグレープフルーツオレンジ 700 yen

カシスソーダ 700 yen

カシスオレンジ 700 yen

カシスウーロン 700 yen

JUICE, SODA & COFFEE

オレンジジュース100% 500 yen

アップルジュース100% 500 yen

ジンジャーエール 600 yen

コーラ 600 yen

ホットコーヒー/太陽と大地 500 yen

アイスコーヒー 500 yen

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