



中国料理

鳳凰

A la Carte

2026/9/1 -

ANA CROWNE PLAZA®

— BY IHG —

Chiryu



ランチコース/LUNCH COURSE

平日限定 / WEEKDAYS ONLY

鳳凰ランチ *Houou Lunch*

¥ 2,200

前菜 Appetizer / サラダ Salad

スープ Soup / メイン料理 Main Dish

食事 Rice / デザート Dessert

メイン料理 Main Dish

9月1日～4日 | September 1st - September 4th

麻婆春雨 | 豚肉とニンニクの芽のピリ辛炒め |
鶏肉の唐揚げ 薬味甘酢ソース | 赤いかと野菜のあっさり炒め
Mapo Glass Noodles | Spicy Stir-fried Pork and Garlic Shoots |
Fried Chicken with Sweet and Sour Sauce and Aromatics | Light Stir-fry of Red Squid and Vegetables

9月8日～11日 | September 8th - September 11th

茄子の唐辛子味噌煮込み | 海老の四川唐辛子炒め |
豚肉の甘酢ソース和え | 鶏肉とカシューナッツの炒め
Eggplant Stewed in Chili Miso | Stir-fried Shrimp with Sichuan Chili Peppers |
Pork Tossed in Sweet and Sour Sauce | Stir-fried Chicken with Cashew Nuts

9月15日～18日 | September 15th - September 18th

麻婆春雨 | 牛肉の辛子香味炒め |
豚肉とピーマンの細切り炒め | 蟹肉と白菜の煮込み
Mapo Glass Noodles | Spicy Stir-fried Beef with Aromatics |
Stir-fried Shredded Pork and Green Peppers | Braised Crab Meat and Napa Cabbage

9月24日～25日, 29日～30日 | September 24th - 25th, September 29th - 30th

茄子の唐辛子味噌煮込み | 鶏肉のブラックビーンズ炒め |
牛肉の黒胡椒炒め | 海老と野菜のあっさり炒め
Eggplant Stewed in Chili Miso | Stir-fried Chicken with Black Beans |
Stir-fried Beef with Black Pepper | Light Stir-fry of Shrimp and Vegetables

画像はイメージです。

料金表示はサービス料・消費税が含まれたお支払金額です。

当店で使用しているお米は全て国産米です。

食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出下さい。



ランチコース/LUNCH COURSE
平日限定 / WEEKDAYS ONLY

鳳凰名物陳麻婆豆腐
Chen-Style Mapo Tofu

¥ 2,200

前菜3品盛り合わせ
Assortment of Three Appetizers

サラダ
Salad

スープ
Soup

鳳凰名物陳麻婆豆腐
Chen-Style Mapo Tofu

食事
Rice

デザート
Dessert

画像はイメージです。
料金表示はサービス料・消費税が含まれたお支払金額です。
当店で使用しているお米は全て国産米です。
食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出下さい。



ランチコース/LUNCH COURSE

平日限定/WEEKDAYS ONLY

海老のチリソース煮 *Shrimp in Chili Sauce*

¥ 2,300

前菜3品盛り合わせ
Assortment of Three Appetizers

サラダ
Salad

スープ
Soup

海老のチリソース煮
Shrimp in Chili Sauce

食事
Rice

デザート
Dessert

画像はイメージです。
料金表示はサービス料・消費税が含まれたお支払金額です。
当店で使用しているお米は全て国産米です。
食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出下さい。



ランチコース/LUNCH COURSE

燕子花ランチ *Kakitsubata*

¥ 2,750

前菜 Appetizer

旬菜拼盆 / 本日の前菜三種盛り合わせ
Seasonal Appetizer Platter / Today's Assortment of Three Appetizers

海鮮料理 Seafood

錦秋炒海鮮 / 海の幸と季節野菜の炒め
Stir-fried seafood and seasonal vegetables

点心 Dim Sum

点心爛漫 / 本日の点心四品
Assorted Dim Sum / Today's Selection of Four Dim Sum Dishes

牛肉料理 Beef

家郷平茸牛 / 平茸と牛肉のピリ辛炒め
Spicy Stir-fried Oyster Mushrooms and Beef

食事 Rice

咸菜炒飯 / 高菜漬け炒飯
Takana-zuke Fried Rice

デザート Dessert

精美甜菜 / デザート盛り合わせ Assorted Dessert

画像はイメージです。
料金表示はサービス料・消費税が含まれたお支払金額です。
当店で使用しているお米は全て国産米です。
食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出下さい。



ランチコース/LUNCH COURSE

楊貴妃
Youkihi

¥ 3,800

前菜 Appetizer

秋彩香拼盆 / 秋彩りオードブル
Autumn-Inspired Hors d'Oeuvres

海鮮料理 Seafood

錦秋炒海鮮 / 海の幸と季節野菜の炒め
Stir-fried shrimp and green beans

牛肉料理 Beef

家郷平茸牛 / 平茸と牛肉のピリ辛炒め
Spicy Stir-fried Oyster Mushrooms and Beef

魚料理 Fish

蟹肉蒸鮭魚 / 鮭の蒸し物 蟹肉とキノコの餡かけ
Steamed Salmon with Crab and Mushroom Sauce

スープ Soup

朴蕈魚翅羹 / えのき茸とフカヒレの卵白スープ
Enoki Mushroom and Shark Fin Soup with Egg White

ご飯と麺類 Rice & Noodles

高菜漬け炒飯 / ベーコン入り餡かけ焼きそば / 薬膳粥
Choice of One:
Takana-zuke fried rice / Pan-fried noodles with bacon and thickened sauce / Herbal Congee

デザート Dessert

精美甜菜 / デザート盛り合わせ Assorted Dessert

※2名様より承ります。
We accept reservations for parties of two or more.

画像はイメージです。
料金表示はサービス料・消費税が含まれたお支払金額です。
当店で使用しているお米は全て国産米です。
食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りに申し出下さい。



ランチコース/LUNCH COURSE

健美薬膳 Kenbi Yakuzen

¥ 6,000

食前酒 Aperitif

補食養生汁 / 食を補うドリンク

Nutritional Supplement Drink

前菜 Appetizer

健美彩華盆 / 健美彩り 五味調和オードブル盛り合わせ

Assorted Colorful Appetizer Platter

スープ Soup

補血四物湯 / 滋養鶏と四物湯の血を補うスープ

Blood-nourishing soup with nourishing chicken and Shimotsu-to

海老料理 Shrimp

乾焼有頭蝦 / 有頭海老の煎り焼き チリソース煮

Pan-seared whole shrimp simmered in chili sauce

鮑/鶏料理 Abalone/Chicken

葱白鶏翅鮑 / 鮑と鶏手羽中、葱白の煮込み

Braised Abalone, Chicken Mid-Wings, and Scallion Whites

茸料理 Mushroom

烤清助冬菇 / どんこのステーキ風 精進仕立て

Steak-style Donko mushroom

食事 Rice

滋養五豆飯 / 五種豆入り滋養炊込みご飯

Nutritious Mixed Rice with Five Types of Beans

デザート Dessert

仲秋名月点心 / 秋の収穫 仲秋名月を祝うデザート

A dessert celebrating the autumn harvest and the mid-autumn full moon

清香薬膳茶 Tea

香り高い薬膳茶をお楽しみください Aromatic Herbal Tea

※2名様より承ります。

We accept reservations for parties of two or more.

画像はイメージです。

料金表示はサービス料・消費税が含まれたお支払金額です。

当店で使用しているお米は全て国産米です。

食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出下さい。



ディナーコース/DINNER COURSE

彩華 *Saika*

¥ 6,600

前菜 Appetizer

秋風彩華盆/ 秋風彩るオードブル盛り合わせ
Assorted Hors d'Oeuvres Accented by the Autumn Breeze

海鮮料理 Shrimp

錦秋炒海鮮 / 海の幸と季節野菜の炒め
Stir-fried seafood and seasonal vegetables

牛肉料理 Beef

家郷平茸牛 / 平茸と牛肉のピリ辛炒め
Spicy Stir-fried Oyster Mushrooms and Beef

スープ Soup

蟹肉魚翅羹 / 蟹肉とフカヒレ入りスープ
Soup with crab meat and shark fin

海老/蟹料理 Shrimp/Crab

秋美味対相 / 大海老のチリソース煮とソフトシェルクラブの金沙まぶし
Braised Large Shrimp in Chili Sauce and
Soft-Shell Crab Coated in Golden Egg Yolk Crumbs

食事 Rice

鮭香菇炒飯 / 鮭ときのこのチャーハン
Salmon and Mushroom Fried Rice

デザート Dessert

精美甜点心/ 本日のデザート盛り合わせ
Today's Assorted Dessert Platter

中国茶 Tea

香り高い中国茶 Chinese Tea

※2名様より承ります。
We accept reservations for parties of two or more.

画像はイメージです。
料金表示はサービス料・消費税が含まれたお支払金額です。
当店で使用しているお米は全て国産米です。
食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出下さい。



ディナーコース/DINNER COURSE

旬菜薬膳 *Shunsai Yakuzen*

¥ 7,700

食前酒 Aperitif

補食養生汁 / 食を補うドリンク
Nutritional Supplement Drink

前菜 Appetizer

健美彩華盆 / 健美彩り 五味調和オードブル盛り合わせ
Assorted Colorful Appetizer Platter

スープ Soup

補血四物湯 / 滋養鶏と四物湯の血を補うスープ
Blood-nourishing soup with nourishing chicken and Shimotsu-to

海老料理 Shrimp

乾焼有頭蝦 / 有頭海老の煎り焼き チリソース煮
Pan-seared whole shrimp simmered in chili sauce

海老料理 Shrimp

美麗肌肤魚翅 / 美肌効果が期待される気仙沼産フカヒレ姿煮込み
Braised whole shark fin from Kesennuma, expected to have skin-beautifying benefits

鮑/鶏料理 Abalone/Chicken

葱白鶏翅鮑 / 鮑と鶏手羽中 葱白の煮込み
Braised Abalone, Chicken Mid-Wings, and Scallion Whites

茸料理 Mushroom

烤清助冬菇 / どんこのステーキ風 精進仕立て
Steak-style Donko mushroom

食事 Rice

滋養五豆飯 / 五種豆入り滋養炊込みご飯
Nutritious Mixed Rice with Five Types of Beans

デザート Dessert

仲秋名月点心 / 秋の収穫 仲秋名月を祝うデザート
A dessert celebrating the autumn harvest and the mid-autumn full moon

清香薬膳茶 Tea

香り高い薬膳茶をお楽しみください Aromatic Herbal Tea

※2名様より承ります。
We accept reservations for parties of two or more.

画像はイメージです。
料金表示はサービス料・消費税が含まれたお支払金額です。
当店で使用しているお米は全て国産米です。
食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出下さい。



ディナーコース/DINNER COURSE

鳳凰菜譜 *Houou Saifu*

¥ 8,800

前菜 Appetizer

秋香彩華盆 / 秋香る彩りオードブル盛り合わせ
Assorted Hors d'oeuvres with the Colors and Aromas of Autumn

海鮮料理 Seafood

旬菜炒明蝦 / 大海老の旬菜の炒め
Stir-fried Jumbo Shrimp and Seasonal Vegetables

フカヒレ料理 Shark fin

大閘蟹魚翅 / 上海蟹入りフカヒレの姿煮込み
Braised Whole Shark Fin with Shanghai Hairy Crab

鮑/鶏料理 Abalone/Chicken

貴妃鶏鮑魚 / 鮑と手羽先、白葱の煮込み
Braised Abalone, Chicken Wings, and White Leek

牛肉料理 Beef

黒椒炒牛条 / 牛フィレ肉の黒胡椒炒め
Stir-fried beef fillet with black pepper

ご飯 Rice

咸菜炒飯 / 高菜漬け入り炒飯
Fried Rice with Pickled Mustard Greens

デザート Dessert

秋收甜点心 / 収穫の秋 デザート盛り合わせ
Autumn Harvest Dessert Assortment

中国茶 Tea

香り高い中国茶 Chinese Tea

※2名様より承ります。
We accept reservations for parties of two or more.

画像はイメージです。
料金表示はサービス料・消費税が含まれたお支払金額です。
当店で使用しているお米は全て国産米です。
食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出下さい。



ディナーコース/DINNER COURSE

蓬菜 *Hourai*

¥ 12,000

前菜 Appetizer

秋宵彩華盆 / 秋宵を彩るオードブル盛り合わせ
Assorted Hors d'oeuvres Adorning an Autumn Evening

海鮮料理 Seafood

葱姜炒明蝦 / 大海老の葱生姜炒め
Stir-fried Jumbo Shrimp with Scallion and Ginger

フカヒレ料理 Shark fin

紅焼魚翅 / フカヒレの姿煮込み
Braised Whole Shark Fin

鴨料理 Duck

北京烤鴨餅 / 北京ダックの薄餅捲き
Peking Duck Wrapped in Thin Pancakes

海老料理 Shrimp

乾焼龍蝦 / ロブスターのチリソース
Lobster in chili sauce

牛肉料理 Beef

秋蔬菜牛排 / 牛フィレ肉の黒胡椒ソース 温野菜添え
Beef Fillet with Black Pepper Sauce and Warm Vegetables

ご飯 Rice

咸菜炒飯 / 高菜漬け入り炒飯
Fried Rice with Pickled Mustard Greens

デザート Dessert

秋收甜点心 / 収穫の秋 デザート盛り合わせ
Autumn Harvest Dessert Assortment

中国茶 Tea

香り高い中国茶 Chinese Tea

※2名様より承ります。
We accept reservations for parties of two or more.

画像はイメージです。
料金表示はサービス料・消費税が含まれたお支払金額です。
当店で使用しているお米は全て国産米です。
食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出下さい。



ディナーコース/DINNER COURSE

啤酒菜館 90分飲み放題付き *Pichu Saikan* 90-minute all-you-can-drink included

¥ 8,000

前菜 Appetizer

旬彩拼盆 / 本日の前菜三種盛り合わせ
Today's Assortment of Three Appetizers

牛肉料理 Beef

香茹牛肉片 / 牛肉ときのこのオイスターソース炒め
Stir-fried beef and mushrooms with oyster sauce

鶏料理 Chicken

金沙粉板鶏 / 鶏肉の唐揚げ マヨ金沙まぶし
Fried Chicken Coated in Golden Mayo Crumbs

点心 Dim Sum

点心二品 / 点心2種盛り
Two kinds of dim sum

海老料理 Shrimp

乾焼蝦仁 / 海老のチリソース煮
Shrimp in chili sauce, served with steamed buns

ご飯 Rice

鮭咸菜炒飯 / 鮭と高菜漬けのチャーハン
Salmon and Takana-zuke Fried Rice

デザート Dessert

精美両点心 / デザート2品盛り
Assortment of two desserts

フリードリンクメニュー Free Drink Menu

瓶ビール | ノンアルコールビール | 紹興酒 | 焼酎 (芋・麦) または果実酒 |
ウイスキー | ウーロン茶

Bottled Beer | Non-Alcoholic Beer | Shaoxing Wine | Shochu (Sweet Potato or Barley)
or Fruit Liqueur | Whisky | Oolong Tea

※4名様より承ります。
We accept reservations for parties of 4 or more.

画像はイメージです。
料金表示はサービス料・消費税が含まれたお支払金額です。
当店で使用しているお米は全て国産米です。
食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出下さい。

A LA CARTE

前菜 *Appetizers*

六種冷菜盛り合せ (1人前) Six Assorted Cold Appetizers (Per Person)	¥ 1,540
蒸し鶏辛子胡麻ソース Steamed Chicken with Spicy Sesame Sauce	¥ 1,760
豚肉辛し蒜ソース Chilled Pork with Garlic Sauce	¥ 1,980
三色冷菜盛り合せ Three Assorted Cold Appetizers	¥ 2,640
クラゲの冷菜盛り合せ Chilled Jellyfish Appetizer	¥ 3,300

ふかひれ・鮑 *Shark Fin & Abalone*

ふかひれと蟹肉スープ Shark Fin Soup with Crab Meat	¥ 3,850
ふかひれの姿煮 (1枚) Braised Shark Fin (Small)	¥ 4,400
鮑の醤油煮込み Braised Abalone with Soy Sauce	¥ 4,730
ふかひれの姿煮 (1枚) Braised Shark Fin	¥ 15,400

鶏料理 *Chicken*

鶏肉とピーナッツ唐辛子炒め Kung Pao Chicken	¥ 1,870
鶏肉のカシューナッツ炒め Stir-Fried Chicken with Cashew Nuts	¥ 1,870
若鶏の香り揚げ Crispy Fried Chicken	¥ 1,870
若鶏の唐揚げ 甘酢ソース掛け Fried Chicken with Sweet Vinegar Sauce	¥ 2,640

海鮮料理 *Seafood*

いかと野菜の炒め Stir-Fried Cuttlefish and Vegetables	¥ 2,640
いかの唐辛子炒め Spicy Stir-Fried Cuttlefish with Peanuts	¥ 2,640
小海老と野菜の炒め Stir-Fried Shrimp and Vegetables	¥ 2,640
小海老のチリソース煮 Shrimp with Chili Sauce	¥ 2,640
鮮魚の甘酢掛け Steamed fish with sweet sour sauce	¥ 2,970
帆立貝とアスパラガスの炒め Stir-Fried Scallops and Asparagus	¥ 3,080
海老のチリソース煮 Prawns with Chili Sauce	¥ 3,520
海老のマヨネーズソース Prawns with Mayonnaise Sauce	¥ 3,520

牛肉料理 *Beef*

牛肉のオイスターソース炒め Stir-Fried Beef with Oyster Sauce	¥ 2,640
牛肉のピーマン炒め Stir-Fried Beef and Green Peppers	¥ 2,640
牛フィレ肉の黒胡椒炒め Black Pepper Beef Tenderloin	¥ 4,620

豚肉料理 *Pork*

酢豚 Sweet and Sour Pork	¥ 1,870
豚肉とキャベツ、ピーマン唐辛子味噌炒め Twice-Cooked Pork with Cabbage & Chili Miso	¥ 1,870
豚肉とピーマン炒め Stir-Fried Pork and Green Peppers	¥ 1,870
豚の角煮 Braised Pork Belly	¥ 2,310

※価格はすべて消費税・サービス料込みです。
All prices include consumption tax and service charges.

豆腐・野菜料理 Tofu & Vegetables

マーボー豆腐 Mapo Tofu	¥ 1,540
茄子の唐辛子味噌煮込み Braised Eggplant with Spicy Miso Sauce	¥ 1,540
五目野菜の炒め Stir-Fried Mixed Vegetables	¥ 1,540
青梗菜とキノコの炒め Stir-Fried Chinese Greens and Mushrooms	¥ 1,540
小海老と豆腐煮込み Braised Tofu with Shrimp	¥ 1,980
蟹と卵の炒め Crab Meat and Egg Stir-Fry	¥ 1,980

ご飯・麺類 Rice & Noodles

五目入り炒飯 Fried rice with chop-suey	¥ 1,320
季節の薬膳粥 Seasonal Medicinal Congee	¥ 1,320
胡麻味噌辛味そば Spicy Sesame Tan Tan Noodles	¥ 1,320
激辛酢辛いそば Hot and Sour Noodles	¥ 1,320
チャーシューと葱入りそば Soup Noodles with Barbecued Pork and Leek	¥ 1,320
五目入り汁そば Soup Noodles with Chop-Suey	¥ 1,540
五目入りあんかけ焼きそば Fried Noodles with Chop-Suey	¥ 1,540
海の幸入りあんかけ焼きそば Fried Noodles with Seafood	¥ 1,540
什錦鍋巴 五目入りおこげ Chop-suey Starchy Sauce on Crispy Rice	¥ 2,640
海鮮鍋巴 海鮮入りおこげ Seafood Chop Suey with Crispy Rice	¥ 2,640

点心 Dim Sum

大根もち 2枚 Fried Radish Cake (2 Pcs)	¥ 550
揚げ春巻 2本 Fried Spring Rolls (2 Pcs)	¥ 550
芝麻軟堆黒ごま餡入り団子 2個 Black Sesame Filled Rice Dumplings (2 pcs)	¥ 550
干し海老入りワンタン 4個 Shrimp Wonton Soup (4 Pcs)	¥ 660
小豆あん入り桃まん 2個 Peach-Shaped Red bean Sweet Buns (2 Pcs)	¥ 660
白菜入り水餃子 5個 Boiled Cabbage Dumplings (5 Pcs)	¥ 770
ニラ入り焼餃子 3個 Pan-Fried Chive Dumplings (3 Pcs)	¥ 770
小龍包 3個 Xiao Long Bao (3 Pcs)	¥ 792
海老蒸し餃子 4個 Steamed Shrimp Dumplings (4 Pcs)	¥ 792
肉焼売 4個 Pork and Shrimp Siu Mai (4 Pcs)	¥ 792

スープ Soups

トマトと野菜の卵スープ Shark Fin Soup with Crab Meat	¥ 1,320
五目入り黒胡椒酸味スープ Sauteed Cuttlefish and Vegetables with Chili Sauce	¥ 1,870

デザート Desserts

杏仁豆腐アンニンドーフ Chinese Almond Pudding	¥ 550
タピオカ入りココナッツミルク Coconut Milk with Tapioca	¥ 550
アイスクリーム Ice Cream	¥ 550

※価格はすべて消費税・サービス料込みです。
All prices include consumption tax and service charges.

DRINKS

ソフトドリンク *Soft Drinks*

オレンジジュース Orange Juice	¥ 800
アップルジュース Apple Juice	¥ 800
コーラ Cola	¥ 800
ジンジャーエール Ginger Ale	¥ 800
カルピスウォーター Calpis Water	¥ 800
カルピスソーダ Calpis Soda	¥ 900
奥会津金山天然炭酸水 Okuaizu Kanayama Natural Sparkling Water (330 Ml)	¥ 1,000
みかんジュース (愛知県蒲郡産) Gamagori Mandarin Orange Juice	¥ 1,200
サンペレグリーノ (天然発泡ミネラルウォーター) S.Pellegrino Natural Sparkling Mineral Water (750 Ml)	¥ 1,500
ぶどうジュース (愛知県幸田産) Grape Juice (Kota, Aichi) (180 Ml)	¥ 1,600

ノンアルコール *Non-Alcoholic Drinks*

まるで梅酒なノンアルコール Plum-Style Non-Alcoholic Drink	¥ 800
ノンアルコールビール (アサヒドライゼロ) Asahi Dry Zero (334 Ml)	¥ 900
スパークリングワイン 白 Non-Alcoholic Sparkling Wine (White)	¥ 1,000
スパークリングワイン ロゼ Non-Alcoholic Sparkling Wine (Rosé)	¥ 1,000
グラス赤ワイン (メルロ種) Non-Alcoholic Red Wine (Merlot)	¥ 1,000
グラス白ワイン (シャルドネ種) Non-Alcoholic White Wine (Chardonnay)	¥ 1,000
まるで梅酒なノンアルコールソーダ割 Plum-Style Non-Alcoholic Soda	¥ 1,000

中国茶・日本茶 *Tea Selection*

凍頂烏龍茶 Dongding Oolong Tea (400ml Pot)	¥ 880
東方美人茶 Oriental Beauty Tea (400ml Pot)	¥ 880
茉莉真珠 Jasmine Pearl Tea (400ml Pot)	¥ 880
普洱茶 Pu'er Tea (400ml Pot)	¥ 880
額田ほうじ茶 Nukata Hojicha	¥ 880
額田煎茶 (各種) Nukata Sencha	¥ 880
三河わ紅茶 Mikawa Black Tea	¥ 880
舞花茶 Blooming Flower Tea (400ml Pot)	¥ 1,200

グラスワイン *House Pour*

グラス 赤ワイン Red Wine	¥ 900
グラス 白ワイン White Wine	¥ 900
グラス スパークリングワイン 白 Sparkling Wine (White)	¥ 1,200

電気ブラン・味醂 *Denki Bran & Mirin*

電気ブラン Denki Bran	¥ 900
有機三州味醂 Organic Sanshu Mirin	¥ 900

※価格はすべて消費税・サービス料込みです。
All prices include consumption tax and service charges.

ワイン Wine

ホライゾン・デュ・シュッド シャルドネ Horizon du Sud Chardonnay – Maison Prosper Maufoux (750 Ml)	¥ 6,600
ホライゾン・デュ・シュッド ピノ・ノワール Horizon du Sud Pinot Noir – Maison Prosper Maufoux (750 Ml)	¥ 6,600
ブルゴーニュ ルージュ ピノ・ノワール Prosper Maufoux Bourgogne Pinot Noir (750 Ml)	¥10,000
シャブリ ドメーヌ・ヴォコレ・エ・フィス Chablis – Domaine Vocoret & Fils (750 Ml)	¥10,000

カクテル Cocktails

ファジーネーブル Fuzzy Navel	¥ 1,400
レゲーパンチ Reggae Punch	¥ 1,400
カシスオレンジ Cassis Orange	¥ 1,400
カシスソーダ Cassis Soda	¥ 1,400
カシスウーロン Cassis Oolong	¥ 1,400
カンパリオレンジ Campari Orange	¥ 1,400
カンパリソーダ Campari Soda	¥ 1,400

ビール Beer

瓶ビール (小瓶) アサヒスーパードライ Asahi Super Dry Bottled Beer (334ml)	¥ 950
瓶ビール (小瓶) アサヒ黒生 Asahi Black Draft Bottled Beer (334ml)	¥ 950
瓶ビール (小瓶) キリンラガー Kirin Lager Bottled Beer (334ml)	¥ 950
生ビール (アサヒスーパードライ) Draft Beer – Asahi Super Dry (334ml)	¥ 1,000

ウィスキー Whisky

グレングラント アルボラリス Glen Grant Arboralis	¥ 1,000
グレンモーレンジィ オリジナル10年 Glenmorangie Original 10 Years	¥ 1,100
愛知クラフトウィスキー キヨス Aichi Craft Whisky Kiyosu	¥ 1,200
シーバスリーガル12年 Chivas Regal 12 Years	¥ 1,600
ザ・グレンリベット12年 The Glenlivet 12 Years	¥ 1,600
サントリー知多 Suntory Chita	¥ 1,600
オールドパー12年 Old Parr 12 Years	¥1,700

日本酒 Japanese Sake

【関谷醸造】蓬莱泉 和 (ワイングラス) Horaisen Nagomi (Wine Glass)	¥ 2,000
【関谷醸造】蓬莱泉 美 (ワイングラス) Horaisen Bi (Wine Glass)	¥ 2,800
【関谷醸造】蓬莱泉 空 (ワイングラス) Horaisen Kuu (Glass)	¥ 3,200
【関谷醸造】蓬莱泉 和 (カラフェ) Horaisen Nagomi (Carafe)	¥ 3,600
【関谷醸造】蓬莱泉 美 (カラフェ) Horaisen Bi (Carafe)	¥ 6,000
【関谷醸造】蓬莱泉 空 (カラフェ) Horaisen Kuu (Carafe)	¥ 7,000

※価格はすべて消費税・サービス料込みです。
All prices include consumption tax and service charges.

果実酒 *Fluit Liqueur*

杏露酒 (あんず) Apricot Liqueur	¥ 1,000
桂花陳酒 (きんもくせい) Osmanthus Liqueur	¥ 1,000
荔枝酒 (ライチ) Lychee Liqueur	¥ 1,000
サンザシ酒 Hawthorn Liqueur	¥ 1,000
藍莓酒 (ブルーベリー) Blueberry Liqueur	¥ 1,000
梅酒 Plum Liqueur	¥ 1,000
杏露酒ソーダ割 Apricot Liqueur Soda	¥ 1,200
桂花陳酒ソーダ割 Osmanthus Liqueur Soda	¥ 1,200
荔枝酒ソーダ割 Lychee Liqueur Soda	¥ 1,200
サンザシ酒ソーダ割 Hawthorn Liqueur Soda	¥ 1,200
藍莓酒ソーダ割 Blueberry Liqueur Soda	¥ 1,200
梅酒ソーダ割 Plum Liqueur Soda	¥ 1,200

紹興酒 *Shaoxing Wine*

紹興酒塔牌花彫5年 Shaoxing Hua Diao 5 Years (180ml)	¥ 1,320
古越龍山 エクストラスムーズ Furukoshi Ryuzan Extra Smooth (180ml) (ボトル Bottle 480ml)	¥ 1,050 ¥ 3,300
紹興貴酒5年 Shaoxing Aged Wine 5 Years (180ml) (ボトル Bottle 640ml)	¥ 1,650 ¥ 5,350
紹興貴酒8年 Shaoxing Aged Wine 8 Years (180ml) (ボトル Bottle 640ml)	¥ 2,200 ¥ 6,600
紹興貴酒10年 Shaoxing Aged Wine 10 Years (180ml) (ボトル Bottle 640ml)	¥ 3,000 ¥ 8,250
紹興老酒12年 Shaoxing Aged Wine 12 Years (180ml) (ボトル Bottle 500ml)	¥ 4,500 ¥ 9,000
紹興老酒20年 Shaoxing old wine for 20 Years (ボトル Bottle 500ml)	¥ 11,000

※価格はすべてサービス料・消費税込みです。
All prices include the service charge and consumption tax.

麦焼酎 *Barley Shochu*

愛知クラフト 清須 麦 (グラス) 清須桜酒造 愛知県清須 (Gls) Aichi Craft Kiyosu Barley ShochuKiyosu Sakura Brewery, Kiyosu, Aichi	¥ 1,000
愛知クラフト 清須 麦清須桜酒造 愛知県清須 (700ml) Aichi Craft Kiyosu Barley ShochuKiyosu Sakura Brewery, Kiyosu, Aichi	¥ 6,000
中々 (グラス) 黒木本店 (Gls) 宮崎県児湯郡高鍋 NakanakaKuroki Honten Brewery, Takanabe, Miyazaki	¥ 1,100
中々黒木本店 宮崎県児湯郡高鍋 (720ml) NakanakaKuroki Honten Brewery, Takanabe, Miyazaki	¥ 7,700
佐藤 (グラス) 佐藤酒造 鹿児島県霧島 (Gls) Sato Sato Distillery, Kirishima, Kagoshima	¥ 1,320
佐藤佐藤酒造 鹿児島県霧島 (720ml) Sato Sato Distillery, Kirishima, Kagoshima	¥ 7,700
兼八 (グラス) 四ツ谷酒造 大分県宇佐 (Gls) KanehachiYotsuya Brewery, Usa, Oita	¥ 2,200
兼八四ツ谷酒造 大分県宇佐 (720ml) KanehachiYotsuya Brewery, Usa, Oita	¥14,520

焼酎 *Shochu*

愛知クラフト 清須 米 (グラス) 清須桜酒造 愛知県清須 (Gls) Aichi Craft Kiyosu Rice Kiyosu Sakura Brewery, Kiyosu, Aichi	¥ 1,000
愛知クラフト 清須 米 清須桜酒造 愛知県清須 (700ml) Aichi Craft Kiyosu Rice Kiyosu Sakura Brewery, Kiyosu, Aichi	¥ 6,000
三岳 (グラス) 三岳酒造 鹿児島県熊毛郡屋久島 (Gls) Mitake, Mitake Brewery, Yakushima, Kagoshima	¥ 1,100
三岳三岳酒造鹿児島県熊毛郡屋久島 Mitake, Mitake Brewery, Yakushima, Kagoshima (900ml)	¥ 7,700
富乃宝山 (グラス) 西酒造 鹿児島県日置市吹上 (Gls) Tomino HouzanNishi Brewery, Fukiage, Hioki, Kagoshima	¥ 1,100
富乃宝山西酒造 鹿児島県日置市吹上 Tomino HouzanNishi Brewery, Fukiage, Hioki, Kagoshima (720ml)	¥ 7,700