



米、海の幸、山の幸...  
 素材からとことんこだわりました。  
 お客様に心から楽しんでいただけるよう、  
 ひとつひとつ丹精込めてお届けします。

銀しやり飯と  
 炬燵  
**かちかち**  
 Kacha \* kacha  
THE JAPANESE DINING  
 GINSHIYARI & KAMADO LIFE  
 The food is made by the chef himself.

ノンアルコールって安心だ。

※未成年、ドライバーの飲酒は法律で禁止されています



ソフトドリンク 各 **二九〇円**

- ユーラ
- ジンジャーエール
- カルピス
- リンゴジュース
- オレンジジュース
- ウーロン茶
- 緑茶
- ジャスミン茶

ノンアルコールサワー 各 **三五〇円**

- レモンサワー
- ライムサワー
- 柚子サワー
- カシスサワー
- カルピスサワー
- 梅サワー
- グレープフルーツサワー

ノンアルコールカクテル 各 **三五〇円**

- カシスオレンジ
- カシスウーロン
- カシスソーダ
- ピーチオレンジ
- ピーチウーロン
- ピーチソーダ
- トロピカルフルーツ



**甘味付**  
**ドリンク**  
**旬菜御膳**  
**限定20食**

**かちかかちランチ営業中!**

営業時間 11:30~14:00 (L.O.13:30)  
 定休日 **水曜定休**  
 TEL **0568-26-6778**

ホームページをチェック!  
<https://www.bloom-ds.com>

かちかかち



# 「今、一番美味しい」を届けたい。

新潟佐渡コシヒカリを使用した自慢の銀しゃり飯と、素材にとことんこだわった食材。目利きの鋭い和食料理人が毎朝仕入れる新鮮食材を使用しています。素材の良さを活かす調理方や、季節に合ったメニューなど「今一番美味しい」旬のお料理をお届けします。お酒に合うお料理やお子様にも人気のお料理まで、家族三代代でお楽しみいただける豊富なラインナップです。

## おしながき

- 刺身 ..... 03
- 籠蒸し料理 ..... 05
- サラダ ..... 07
- 酒肴 ..... 08
- 揚げ物 ..... 11
- 陶板焼き ..... 13
- 炭火焼き ..... 15
- 米とメ物 ..... 19
- 甘味 ..... 23
- お飲み物 ..... 24
- 日本酒 ..... 25



炉端焼き

厳選食材を「炉端焼き」ならではの備長炭の香ばしい風味で仕上げます。備長炭を使用することで煙が少なく、雑味がつかない上品な味わいです。



手作り豆腐

国産の大豆を使用し、水はクセのない井戸水、ミネラル豊富な天然にがりなど極上の素材にこだわった手作り豆腐です。滑らかでとろける食感をお楽しみください。

## かちやかちや2大名物

### 海鮮盛り合わせ



鮮度がいのち

今朝仕入れた新鮮な魚を、新鮮なうちにお客様のお口へお届けしたい。気合の入った盛り付けにも注目です。

### やまと豚の籠蒸し



蒸気が立ち昇る

新鮮な食材を蒸籠(せいろう)で蒸すことで、食材がふっくらヘルシーに美味しく仕上がります。ほうじ茶特有の香ばしい香りもお楽しみください。



陶板焼き

目の前でじゅうじゅうと音を立てて焼き上がる料理が食欲をそそります。陶板で焼くことでムラなく火が通り、雑味のない仕上がりに。食材本来の味をお楽しみいただけます。



桶まぶし

かちやかちやの大本命。これを食べずして帰ることはできません。贅沢食材をふんだんに使用し、名古屋名物「ひつまぶし」風に。半分食べたからお好みで薬味を加えてお茶漬けに。

## お酒に合うお料理、多種揃えてます

・味噌漬クリームチーズ



・だし巻き玉子



・かちやのエビマヨ



愛知県産のお酒



日本酒のススメ  
料理長が厳選した選りすぐりの日本酒をご用意しました。お口に合うものを探してみてください。

おいしいお酒には  
おいしい料理！



# 新鮮魚をあなたのために届けた!

海鮮五種  
桶盛り  
九八〇

鮮度へのこだわり  
職人が毎朝市場まで  
買い付けを行い、新鮮で  
活きの良い食材を仕入れ  
ています。目の前でさばく  
様子を見ることもでき、  
かちかちでしか味わえ  
ない魚介料理の数々を  
ご用意しています。

出羽桜 桜花吟醸  
グラス 四八〇  
一合 七八〇



どっさり!  
まぐろ桶盛り 七八〇



気合いを入れて  
盛り付けました  
海鮮七種  
盛り合わせ  
一、五八〇

蓬萊泉 純米吟醸  
グラス 九九〇  
一合 一三八〇



豪快!  
サーモンいくらの  
桶盛り  
七八〇

今日のお付けめ  
本日のメリメロなめろう  
四九〇

日高見 純米超辛口  
グラス 四六〇  
一合 七五〇

自家製たこわさび P09へ 四九〇  
カルパッチョ風サラダ P07へ 七八〇



炙りしめさば 六八〇  
薬味のつけ  
北海道たて貝柱 六八〇  
肉厚で歯ごたえ抜群  
北海道炙り蛸 六八〇

かちやかちやの



# 籠蒸し



**蒸** すと食材の栄養が残りやすく、本来の食を存分に味わえます。油を使わないため肉や魚の脂も適度に落ちヘルシーになります。温野菜なので野菜が嫌いなお子様も美味しくお召し上がりいただけます。ほうじ茶特有の香ばしい香りもお楽しみください。



◉ やまと豚の籠蒸し  
三〜四人前 九八〇

◉ 岐阜恵那鶏の籠蒸し  
三〜四人前 八八〇

◉ 魚の籠蒸し  
三〜四人前 一、二八〇

◉ いろいろ魚貝と  
きのこの籠蒸し  
三〜四人前 一、二八〇



◉ 籠蒸し豆腐  
二〜三人前 六八〇



当店仕込みの手づくり竹ざる豆腐 三九〇



こだわりの手作り豆腐 … P08へ

## やまと豚の籠蒸し

九八〇

籠蒸しの魅力

蒸籠(せいろう)を使用した加熱法では蒸気で食材の水分を補いながらじんわり温めるので、ふっくらと柔らかく食材の旨味がぎゅっと凝縮されます。



神の井 ナゴヤクラウド

グラス 四五〇  
一合 六八〇

# 蒸し 素材のうまみが ぎゅっと凝縮





大豆は国産、水はクセのない井戸水、ミネラル豊富な天然にがりなど極上の素材にこだわっています。  
豆腐作りに最適とされる「愛知県産フクユタカ」をはじめ、厳選した国産大豆のみを使用しています。



手作り豆腐  
はじめました

「水」は豆腐の命。クセのある水は厳禁です。工場近くを流れる庄内川と八田川の豊富な水源に向け地下44メートルまで採掘し、そこから汲み上げたクセのない伏流水の綺麗な井戸水を使用しています。  
化学的な合成を行わず、自然製塩法で海水を凝縮し塩を採取したあとの残母液である昔から豆腐を固めるのに使われてきた本来の生にがり「海精にがり」を主に使用しています。

こだわりの味を  
食べてみてください！



削り鯉香る  
かちやかちや  
サラダ  
六八〇

新鮮なお野菜と、削り鯉のふわっとした香ばしい香りと和風ソウルの醤油ドレッシングで美味しくヘルシーに



和風シーザーサラダ  
七八〇

湯葉と自家製豆腐の

当店の仕込みきび  
竹ざる胡麻肉  
三九〇



蓬莱泉 純米吟醸  
グラス 九九〇  
一合 一三八〇



- 大人のパテトサラダ  
〜燻製ベーコンと半熟卵仕上げ〜 四九〇
- カリパツチヨ風サラダ 七八〇
- 黒ごまサラダ 六八〇
- 海苔塩キャベツ 四九〇



白龍 上善如水  
グラス 四八〇  
一合 七八〇





新感覚おつまみ!  
かに味噌チーズ 四九〇

生道井 よき出逢を  
純米吟醸  
グラス五八〇  
一合九六〇



チーズが会うのはワインだけじゃない。日本酒と合わせるチーズ料理をつくってみました。普段飲まないあなたもぜひ。

# チーズと日本酒

女の子にもおすすめ

## おいしい酒のお供たち。

とりあえずここから、さっと出ます。



きゅうりの浅漬け 二九〇



ずわい蟹の身入り  
カニ味噌和え 五九〇



北海炙り蛸の自家製たこわさび 四九〇



塩茹で枝豆 二九〇



柚子風味の蒸し鶏。ポン酢 三九〇



一ノ蔵 ひめぜん 四九〇  
グラス四五〇  
一合六八〇



この相性は反則です...  
味噌漬クリームチーズ 四九〇



## オススメ

季節野菜の

自家製お漬物

盛り合わせ 四九〇



季節によって旬の食材をお漬物に

蓬菜泉 美 純米吟醸  
グラス 九九〇  
一合 一三八〇



大人のポテトサラダ

♪ 燻製ベーコンと半熟卵仕立て♪

四九〇



金陵 濃藍 純米吟醸  
グラス 五八〇  
一合 九〇〇

うまい酒には

うまい肴

かちかちやには

両方ある



お料理に合う日本酒を

料理長が厳選!

すべてのお客様に心から楽しい時間を過ごしていただきたい。かちかちや自慢の料理に合う日本酒を厳選してご用意しました。

かちかちやの厳選日本酒 : P25へ

まだまだあります!

## 酒の友

揚げ物に焼き物、あなたが求めるメニューがきっとありますよ!

手羽先唐揚げ



揚げ物料理 ... P11へ

だし巻き玉子



温物料理 ... P16へ

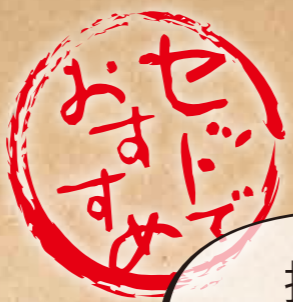
北海道産とろほっけ



焼き物料理 ... P18へ



ぼくはえび！  
 ○ かちやのエビマヨ  
 六八〇  
 甘辛マヨソースがやみつきに！サクサク  
 えびがやめられない、とまらない！



揚げ物  
**新定番!!**



おとなも子どもみんなだいすき！  
**鶏の唐揚げ**

わたしはかに！  
 ○ utorokuri  
 蟹クリームコロッケ  
 なぜだかあると食べたくなっちゃう蟹クリ。  
 特製タルタルソースとの相性もバッチリ！



漬け込みサワー×唐揚げ  
 ○ どっさりレモンサワー  
 四五〇



私たちがフライド家族！  
 ○ ポテトフライ  
 三九〇

名古屋名物  
 ○ 串カツ (味噌orソース) 一三〇



四九〇

サクッと一口かぶり  
 つけば、肉汁がじゅわ  
 っと溢れ出す。何歳  
 になってもついつい食べ  
 たいからあげ。おとなは  
 なからあげ。おとなは  
 ハイボール、こどもは  
 ジュースでもりもり食  
 べよう。大好きなもの  
 を大好きな人と一緒に  
 味わえるってしあわせ。



ホクホク！  
 ○ 長いもフライ  
 (のり塩orレモン&ペッパー)  
 四九〇

おとななめ



角ハイボール 三九〇



サクッとジューシー  
 ○ 手羽先唐揚げ  
 三九〇









お子様も食べやすい！  
油が少なくヘルシーで  
食べやすい食材を使って  
いるので小さいお子様  
から食べられます。  
玉子どろろのどろける  
ような優しい味は心まで  
暖かい気持ちになります。

アスパラとホタテの  
北海道陶板焼き 五八〇

ズワイガニと長芋の  
陶板とろろ焼き 六八〇



陶板焼きって？  
魚や肉、野菜などを  
陶製の板で焼いた料理  
のこと。調理した食材が  
ふっくらと美味しくなり  
ます。お料理を目の前で  
焼き上げるライブ感を  
お楽しみください。

海老ときのこの  
陶板アヒーゾ焼き 六八〇

アヒーゾ焼き？  
オリブオイルやニンニク  
鷹の爪などを使用した  
アヒーゾペースに、特製  
和風ソースを加えて焼き  
ます。油が少なめなので  
ヘルシーなのにしっかりと  
した味に仕上がります。  
アヒーゾのお供に！  
米粉パン 二九〇



ふんわり  
巻き  
たまご

だし巻き玉子 五八〇

おすすめ  
日本酒  
神の井吟醸  
酔ってござる  
グラス四六〇  
一合七五〇

ふんわり竹筒つくね 四九〇  
愛知のたまり醤油月見仕立て

名古屋  
八丁味噌どて煮 三九〇



八海山 特別本醸造 五五〇  
グラス 一合 八八〇



飯のお供に！  
酒の肴に！

新潟こしひかり  
釜土こはん 二八〇  
P19へ

牛霜降り

肩のロースの

極レア炭火焼き

一、二八〇



あき開水神  
純米大辛口  
グラス四五〇  
一合 六八〇

牛霜降り肩ロースの  
極レア炭火桶まぶし

一、六八〇

桶まぶし・釜めし...P21へ



米がほしい!

燻 しががる備長炭の  
香り、パチパチと  
あがる炎でじっくり丁寧に  
焼き上げられたお肉は  
口に入れた瞬間、炉端焼き  
ならではの上品で香ばしい  
風味が口いっぱい広がる  
ます。



踊りたくなるおいしさ!

厚切り牛タンの

炭火焼き

一、二八〇

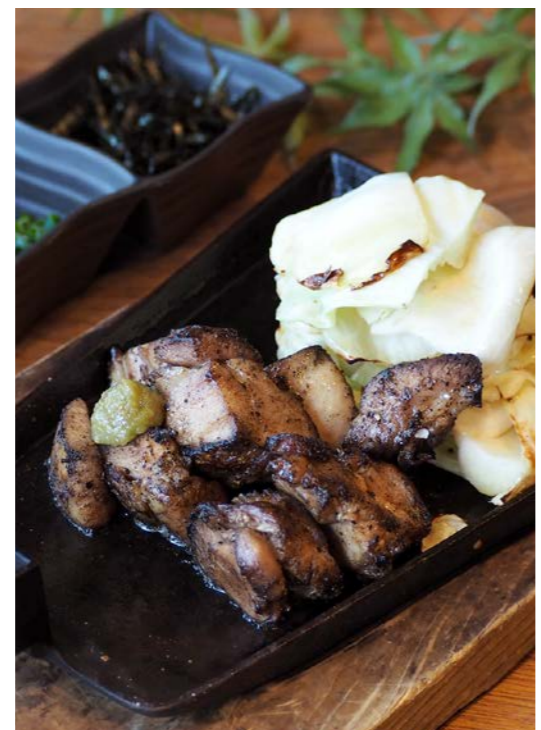


岐阜恵那鶏の

炭火黒焼き

六八〇

〜一味柚子胡椒で〜



食べ比べてみよう!

岐阜恵那鳥の籠蒸し

八八〇



四海王純米福  
グラス四五〇  
一合 六八〇

うめえも〜も、たまにダド〜

北の国から

樺太ししやも 三九〇

北海炙り蛸 六八〇

北海ほたて貝柱 六八〇

北海こぼれ寿司 一、二八〇



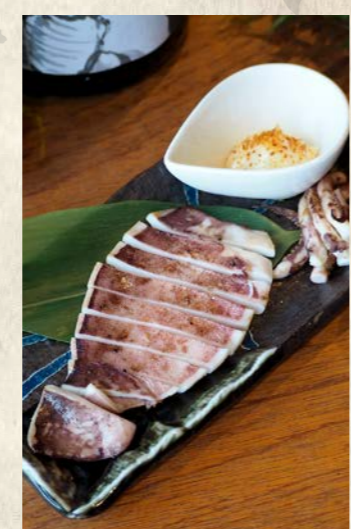
三千盛純米大吟  
グラス 五五〇  
一合 八五〇

今日のお出かけ

・本日のカマ焼き 六八〇

・本日のおすすめ炉端焼き

別紙おすすめメニュー参照



北海道産  
真イカの一夜干し 五八〇

北海道産  
とろほっけ焼き 八八〇





うに、サーモン、かに、そしてイクラ。シャリを覆い尽くす贅沢海の幸にお口の  
中も幸せいっぱい。

北海道 北海道 北海道  
**北海ごぼれ寿司**

今日はぜひたくさんしたい！

二二八〇

かちやの銀しやり。  
米の旨み平  
おこします

新潟こしひかり  
炊きたておひつごはん  
600g 八三〇



新潟県、佐渡ヶ島の豊かな自然に育まれた「佐渡コシヒカリ」を使用しています。艶やかで甘みがあり、香り豊かなお米を召し上げられ。

おせいで  
おすすぬ



海鮮五種盛り合わせ 九八〇

手作りお寿司セット 四八〇  
おひつごはんと海苔のセット ※写真の海鮮は別注文です



キッズに  
おすすぬ

おまかせ  
お寿司盛り合わせ 八貫 九八〇  
※盛り合わせはお子様にアレンジできます。



新潟こしひかり  
釜土ごはん 二八〇

季節野菜の  
自家製お漬物盛り合わせ  
四九〇円

かちやの焼きおにぎり 一九〇  
※おかかの入ったこだわり一手間

海鮮出汁茶漬け 三五〇

梅 明太子 焼鮭



秋田県

湯沢市稲庭町

日本三大うどんの町

稲庭うどんは、四国の讃岐うどん、名古屋のきしめんとともに日本三銘うどんに数えられるほど、おいしさには定評があります。コシのある歯ごたえ、なめらかな舌ざわり、ツルツルした味わいに加え、稲庭うどんにはさらに繊細な線の細い上品さが加わります。

稲庭うどん 五八〇  
※うどんはお子様にアレンジできます。



※夏季は冷麺、冬季は温うどんにて提供いたします。



鯛とお野菜の釜めし 八八〇



岐阜恵那鶏と  
お野菜の釜めし 七八〇



牛霜降り肩ロースの  
極レア桶まぶし 一六八〇

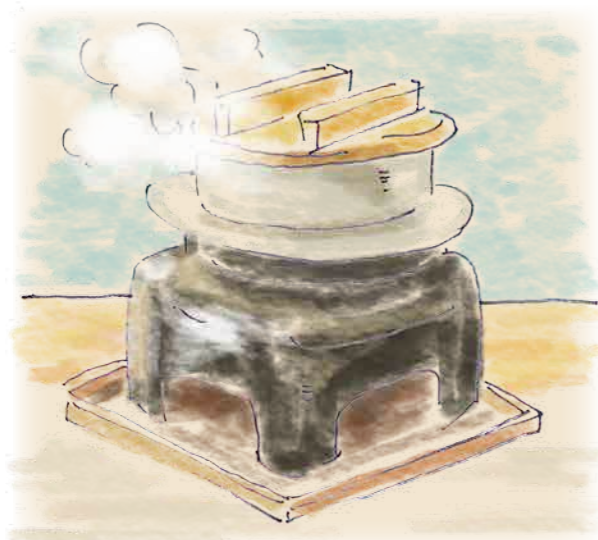


炭火で焼いた  
鰻の桶まぶし 一六八〇

今日の  
お任せ

別紙のおすすめメニューを  
参照ください。

旬の食材を使った  
季節の釜めし



岐阜県恵那鶏に新鮮な鯛、さまざまな野菜をお米と一緒に炊き込むことで食材のうまみがごはんに染み込んでより一層味が深みが生まれます。

釜めし

おいしく  
炊き上がるまで

25分



炭火で焼いた鰻の蒲焼きと極レア肩ロースを贅次に桶盛りつけ、名古屋名物「ひつまぶし」風に。半分食べたらず味を入れてお茶漬けに。



桶まぶし

実はかちかちやの大本命、うまいです



# 甘味処

ちよつとそこのおにいさん、おねえさん。  
おなかがいっぱいになったらうちで休んでいきなさんな。  
おだんごにぶりんにティラミスによりどりみどりだよ！  
甘いものならまだはいるでしょ？



一宮浮野養鶏場直送  
こだわり卵の

## 濃厚たまごぷりん

三八〇



もちり団子と  
ほうじ茶アイスの  
黒蜜仕立て 四八〇



## 宇治抹茶ティラミス

五八〇

おすすめ

## スイーツポテトの 黄金焼き

五八〇

## あいすくりーむ

(バナラorほうじ茶) 一八〇



# お飲み物



いらっしゃいませ、ようこそかちかちやへ  
お客様の喉を潤す、キンキンに冷えたビールに  
しゅわっと炭酸の効いたハイボール、そろってますよ  
さあさあ、グビ——とやちやってください

とりあえず

# 生

冷えています。



生ビール中 四五〇  
生ビール大 六五〇

キリンラガー 五八〇  
ハートランド 四八〇  
ノナルコールビール  
零イチ 三八〇

# 角ハイボール

各 三九〇円



しゅわっと炭酸いいかんじ♪

ぜんぶで

12種類

もあるの。

- ハイボール
- コーラハイボール
- トニックハイボール
- レモンハイボール
- ライムハイボール
- 柚子ハイボール
- ピーチハイボール
- ジンジャーハイボール
- モヒートハイボール
- グレープフルーツハイボール
- カシスハイボール
- マンゴーハイボール

# うまいさけ、置いています。

料理長厳選の日本酒を料理に合わせてご用意しました。日本酒はじめてみませんか？

グラス (100ml)

一合 (180ml)

飲み方

熱燗

ぬる燗

冷酒

## 出羽桜 桜花吟醸

〔吟醸酒〕山形県

グラス 四八〇  
一合 七八〇

「桜花を飲んで日本酒が好きになった」というファンは多く、吟醸酒を世に広めたパイオニア的なお酒。フルーティーな吟醸香と、ふくよかな味わいが特徴。青りんごやメロンを想わす吟醸香は女性にも人気があり、日本酒の入門酒としても特にオススメです。



## 一ノ蔵 ひめぜん

〔純米〕宮城県

グラス 四五〇  
一合 六八〇

爽やかな酸味と柔らかな甘みがバランス良く溶け合っており、酔い過ぎを誘います。軽くお酒落しを楽しみたい時にぴったりの日本酒。



## 白瀧 上善如水 純米吟醸

〔清酒・純米〕新潟県

グラス 四八〇  
一合 七八〇

雷解け水のようにすっきりとした口当たり。クセがなくどんな料理にも合い、日本酒ビギナーにも楽しんでいただけるお酒。



## 金陵 濃藍純米吟醸

〔清酒・純米〕新潟県

グラス 五八〇  
一合 九〇〇

爽やかな果実香となめらかな旨味が濃厚に調和しています。どんな料理とも寄り添える、そんな食中酒の鏡、ぜひ一度お話し下さい。



## 三千盛 純米大吟

〔清酒・大吟醸〕岐阜県

グラス 五五〇  
一合 八五〇

旨みと酸味のバランスが良く、落ち着いた吟醸香、柔らかな旨み、爽やかな後味とキレ。お刺身や繊細な味付けの和食と相性が良い純米酒です。



## 日高見 純米超辛口

〔清酒・純米〕宮城県

グラス 四六〇  
一合 七五〇

『ひとめぼれ』を60%まで磨き上げた辛口純米酒。超辛口でありながらしっかりと頂けたコクと旨みがありお燗にしても美味しく頂ける日本酒。特にお魚料理との相性は抜群です。



## あさ開 水神 純米大辛口

〔清酒・純米〕新潟県

グラス 四五〇  
一合 六八〇

まろやかな米本来の持ち味にしゅかりとした味のある辛口純米です。米本来の持ち味を活かした辛口純米ですので、「こはんどおかず」のように、あらゆるお料理と相性が抜群です。



## 八海山 特別本醸造

〔本醸造〕新潟県

グラス 五五〇  
一合 八八〇

酒好き、辛口好きの晩酌党から絶大な人気を誇る酒です。香りは控えめで、角のとれた柔らかな口当たりと丸みを帯びた柔らかな味わい、抜群のキレ味を持つ辛口本醸造。



# 日本酒

## スパークリング

## 奥の松 純米大吟醸

〔本醸造〕新潟県

一合 一一八〇

きめ細やかに弾ける泡の清涼感、吟醸香にほんのりとした甘味。純米大吟醸ならではの米の旨みと後味のキレの良さをお届けします。



# 本格辛口

# 甘め・フルーティー

地元×愛知県産×かちかち



愛知県産のお酒

● 生道井 よき出逢を 純米吟醸

程よく薫吟醸香。思わず、もう一杯飲みたく  
なってしまう呑み口の良いお酒。

グラス 五八〇  
一合 九六〇

〔清酒・純米（愛知県）〕

● 神の井 吟醸 酔ってござる

香りが爽やかですっきりとした吟醸酒です。

グラス 四六〇  
一合 七五〇

〔清酒・吟醸酒（愛知県）〕

● 神の井 ナゴヤクラウド 特別純米

地元大高のお米。愛知県の開発した独自酵母。  
地元出身杜氏の技。これらすべてが一体となった  
地産地消のお酒です。柔らかい口当たり、ふくよかな  
味わいのやや辛口のお酒です。

グラス 四五〇  
一合 六八〇

〔清酒・純米（愛知県）〕

● 神の井 美山錦 純米吟醸 無濾過

高精白した酒造好適米美山錦を100%使用  
しました。香りが爽やかですっきりとした  
酒質でありながらコクを感じる。他の商品とは  
一味違ったお酒です。

グラス 六二〇  
一合 九六〇

〔清酒・吟醸酒（愛知県）〕



蓬萊泉 美 純米吟醸

ふわりと広がる華やかな吟醸香と  
甘口の柔らかな口当たり。日本酒に  
馴染みの薄い方でも、すんなり受け  
入れられる味わいです。

グラス 九九〇  
一合 一三八〇

〔清酒・純米（愛知県）〕



四海王 純米福

重みの無い、スッキリとした辛口の  
純米酒。爽やかでキレのある味わい  
が特徴です。

グラス 四五〇  
一合 六八〇

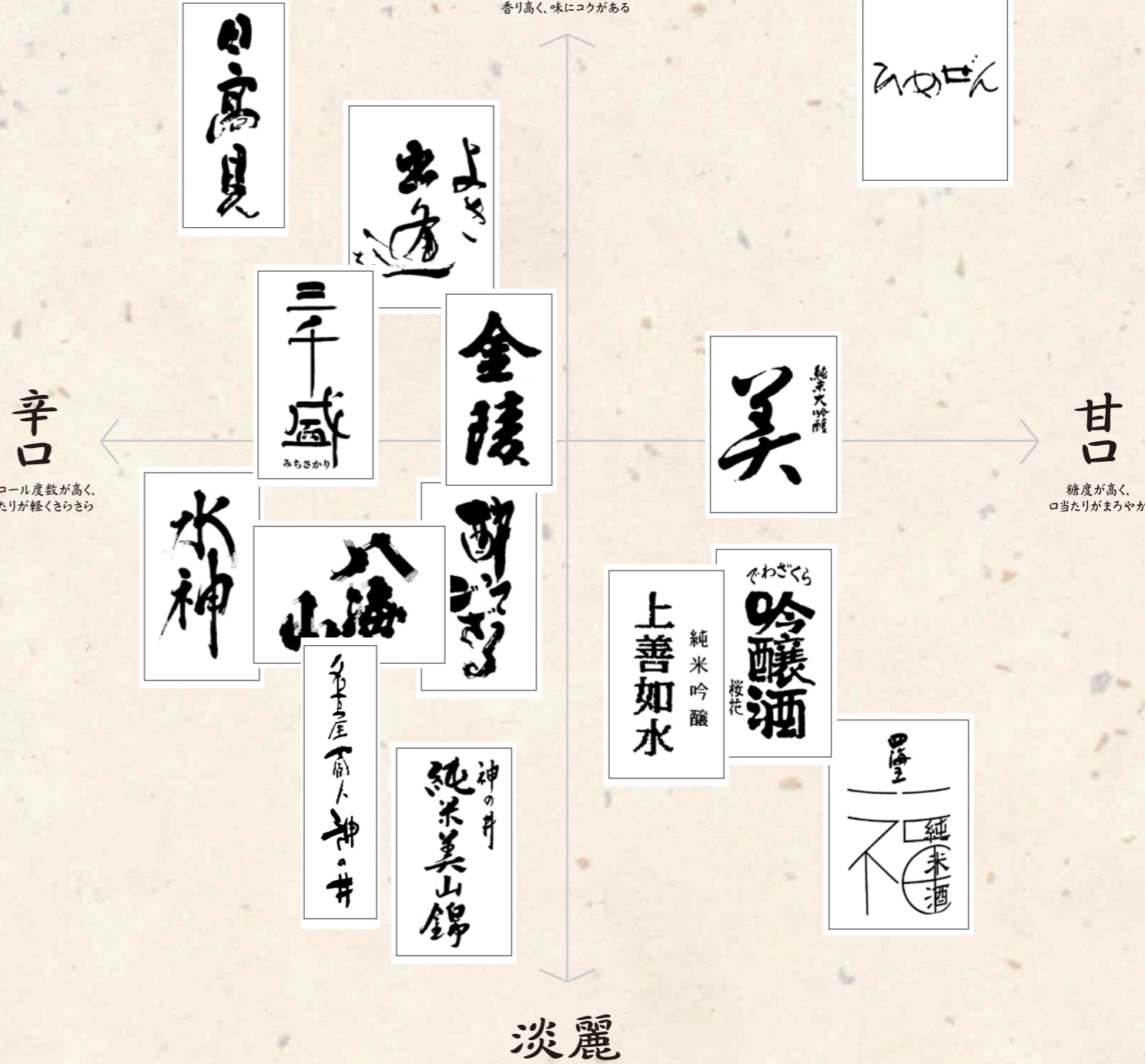
〔吟醸酒（愛知県）〕

芳醇

口当たりがしっかりしていてまろやか  
香り高く、味にコクがある

辛口

アルコール度数が高く、  
口当たりが軽くさらさら



淡麗

口当たりがきっぱりしてみずみずしい  
糖度と酸味が低く、癖がない

純米酒

純米とは文字通りお米だけで作られたお酒の  
こと。逆に純米表記のないものは製造過程で  
アルコールが加えられてきています。

相性の良い料理… 肉料理・揚げ物・焼き物



吟醸酒

吟醸酒とはお米の表面を削り、低温で時間をかけて  
発酵させたお酒のこと。雑味が少なく、大吟醸はさら  
に研磨され、よりクリアな味わいになっています。

相性の良い料理… 刺身・前菜・さっぱり系



本醸酒

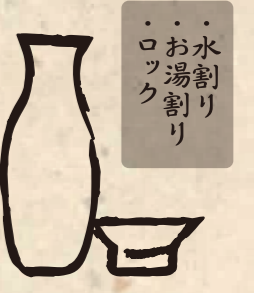
本醸酒とは造る過程で醸造用アルコールを加えてあり、  
吟醸造りでないお酒のこと。但し普通酒とは違い、  
添加量が白米の総重量の10%未満と定められています。

相性の良い料理… 酒の肴・漬物・塩辛など





# 焼酎



〔芋焼酎〕  
黒霧島 四八〇  
ボトル 二、八〇〇

穂仕込み由米のトロリとした甘み、スツキリとした後切れの良さをもち、香りに癖がなく非常に飲みやすい。



〔芋焼酎〕  
赤兔馬 五八〇

甘い香りとまろやかな味、芋焼酎ながら口当たりが良く飲みやすい。さらに濃厚でしっかりとした味わいも、赤兔馬の魅力。



〔芋焼酎〕  
まろやか芋 五八〇  
ボトル 三、三〇〇

口に含むとひろがる甘くふくよかな芋の風味と、果実味あふれる香り。



〔麦焼酎〕  
白水 四八〇  
ボトル 二、八〇〇

やさしい麦の香りとやわらかくまろやかな味わいが特長の本格麦焼酎です。



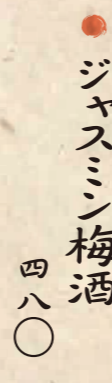
〔麦焼酎〕  
中々 五八〇

上品で香ばしく、ほんのり甘い穀物の香りを、持つ、キャラメルのような風味が繊細に口の中に広がり、程よく軽やかな味わい。



〔梅酒〕  
濃厚梅酒 四五〇

〔梅酒〕  
ジャスミン梅酒 四八〇



# ワイン

〔赤〕 カンパジュールージュ グラス 四八〇

〔白〕 カンプジェブラン グラス 四八〇

〔赤〕 ジャコンティ ロッソ ボトル 二、四八〇

〔白〕 ジャコンティ ビアンコ ボトル 二、四八〇

# 洋酒

角 (ロック・水割り・ソーダ割り) 三八〇

甘やかな香りと厚みのあるコク、ドライな後口が特長のウイスキー

知多 (ロック・水割り・ソーダ割り) 五八〇

軽やかな味わいとほのかに淡い香りが特徴

# カクテル

女子人気 No.1 カシオレ



カシオオレンジ 四五〇

カシスウーロン 四五〇

カシスソーダ 四五〇

ファジーネーブル 四五〇

ピーチウーロン 四五〇

ピーチソーダ 四五〇

ジントニック 四五〇

モスコミュール 四五〇

シャンディーガフ 五五〇

# 清け込みソー

果実をじっくり漬けた焼酎でつくったフルーティソー。爽やかな香りと口当たりでとっても飲みやすい。レディにおすすめ!

どっさりレモンソー 四五〇

漬け込み レモン&ジンジャー 四五〇

漬け込み パイン&ローズマリー 四五〇

漬け込み オレンジ&アーモンド 四五〇

# 清け込みソー



レモンソー

ライムソー

柚子ソー

カシスソー

カルピスソー

梅ソー

グレープフルーツソー

ウーロンハイ

緑茶ハイ

ジャスミンハイ

三九〇