

飲み放題メニュー

2時間

※オーダーストップは
終了10分前とさせていただきます

ビール

やっぱり

乾杯を
もつと
おいしく!



泡が生まれる。
この泡は、うまさをつなぐ。

◆パーフェクト黒ラベル

中ジョッキ



ルービィ

- ◆巨峰ビア
- ◆シークァーサービア
- ◆パイナップルビア
- ◆シャンディガフ
〈レモン&ジンジャー〉
- ◆レッドアイ〈トマト〉
- ◆コーヒービア
- ◆紅茶ビア



ノンアルコール

- ◆サッポロプレミアム
アルコールフリー



ハイボール

- ◆ハイボール
- ◆ピーチハイボール
- ◆オレンジハイボール



日本酒

- ◆熱燗、常温、冷酒



※別紙メニューあります

サワー

手塩にかけた心にしゅわっと梅え味

- ◆男梅サワー
- ◆レモンサワー
- ◆青梅サワー
- ◆巨峰サワー
- ◆ライムサワー
- ◆グレープフルーツサワー
- ◆シークァーサーサワー



- ◆パイナップルサワー
- ◆クランベリーサワー
- ◆トマトサワー
- ◆桃のサワー
- ◆緑茶ハイ
- ◆ウーロンハイ
- ◆アールグレイハイ
- ◆ジャスミンハイ
- ◆ほうじ茶ハイ

ワイン

- ◆グラスワイン (赤・白)

《ワインのカクテル》

- ◆サングリアリコ (赤)
赤ワイン&オレンジ
- ◆サングリアリコ (白)
白ワイン&オレンジ
- ◆ピアサングリア (赤)
- ◆ピーチサングリア
- ◆プラムサングリア
- ◆レモーネサングリア
- ◆カシスサングリア

《樽詰スパークリングワイン》

- ◆ポールスター
- ◆プリンセス<ピーチ>
- ◆ミモザ<オレンジ>
- ◆キールロワイヤル<カシス>



ラムハイ



《カリビアンハイボール》

完全無欠の食中酒、ラムハイ

- ◆バカルディ ラムハイ
- ◆ラムクランベリー



カクテル

クラシックな味わいのジンソーダ

- ◆ジンソーダ
- ◆スクリュードライバー
- ◆ソルティドッグ
- ◆カシスソーダ
- ◆カシスオレンジ
- ◆カシスウーロン
- ◆ファジーネーブル
- ◆レゲエパンチ
- ◆サムライロック



梅酒



梅エキス入り黒梅酒

◆黒梅酒ロック

3種のポリフェノール入り赤梅酒

- ◆赤梅酒ロック
- ◆赤梅酒ウーロン
- ◆トマト赤梅酒
- ◆ライム黒梅酒



- ◆梅酒ロック
- ◆梅酒水割り
- ◆梅酒お湯割り
- ◆梅酒ソーダ割り
- ◆梅酒紅茶割り
- ◆巨峰梅酒ソーダ
- ◆プラムネクター

焼酎

【ロック/水割り/お湯割り/ソーダ割り】

- ◆麦、芋、甲類、他

※別紙メニューあります



ノンアルコール カクテル

- ◆ヴァージンプリーズ
(クランベリー&グレープフルーツ)
- ◆レモンジンジャー
- ◆オレンジ&アールグレイティー
- ◆ピンクピロー (クランベリー&ネクター)
- ◆サルトガクーラー
(ライム&ジンジャーエール)
- ◆レゲエチョップ (ピーチ&ウーロン)
- ◆ウメウーロン
- ◆フルトマ (巨峰&トマト)
- ◆茶いにーずグレープティー
(巨峰&ジャスミン)
- ◆パインと紅茶のアイスティー
- ◆ストオレンジ (巨峰&オレンジ)



ソフトドリンク

- ◆冷たい知覧につぼん紅茶
- ◆ウーロン茶
- ◆ホット黒ウーロン茶
- ◆梅昆布茶
- ◆コカコーラ
- ◆ジンジャーエール
- ◆カルピスソーダ
- ◆クランベリージュース
- ◆オレンジジュース
- ◆グレープフルーツジュース
- ◆トマトジュース
- ◆ネクターピーチ
- ◆カルピス
- ◆ホットカルピス
- ◆冷たいアールグレイティー
- ◆冷たいジャスミンティー
- ◆ホットコーヒー
- ◆アイスコーヒー



飲み放題日本酒

たかしみず・はんぷかい・はしらづくり

●高清水・頒布会・柱造り(秋田市)

日本酒度+3
酸度 1.3

江戸時代に確立した製法で、清酒のもろみに米焼酎を加え、日本酒の旨みをより引き立たせた独特の風味が特徴です。

ふくこまち・じゅんまい60

●福小町・junmai 60(湯沢市)

日本酒度+3
酸度 1.8

高精白することなく味わいを求めた新たなる挑戦。一回火入れの瓶貯蔵、呑み飽きしない調和のとれた味わいです。

かくえもん・じゅんまい

●角右衛門・純米80%(湯沢市)

日本酒度+5
酸度 1.3

低精白にありがちな雑味をほのかな「厚味」に、えぐみをさりげなく「旨味」に置き換え、やや辛口でシャープな喉越しです。

ひらいずみ・やまはいほんじょうぞう

●飛良泉・山麴本醸造(にかほ市)

日本酒度+3
酸度 1.6

「山麴」は飛良泉の伝統的な酒母仕込法です。端麗辛口ながらもふくよかな味わい、快い酸味が特徴です。

ちょうかいさん・じゅんまい・ちょうからくち

●鳥海山・純米・超辛口(由利本荘市矢島)

日本酒度+15
酸度 1.4

日本酒度+15の超辛口酒。低精白米で米の旨みを感じます。キレ味の良さは、まさしく“電光石火”

●本日のおまかせ

●天の戸 純吟 五風十雨(横手市)

●まんさくの花・巡米70シリーズ(横手市)

●春霞・純米・木の葉ラベル(美郷町)

●高清水・頒布会シリーズ(秋田市)

●両関・銀紋(湯沢市)

●その他

飲み放題本格焼酎

しらたまのつゆ

白玉の露(芋焼酎 鹿児島)

芋らしい香りと、コクが豊かな1本。「魔王」で有名な白玉酒造が贈る自信作。飽きのこない旨さが特徴です。

さつまちゃや

薩摩茶屋(芋焼酎 鹿児島)

甘味の際立つ焼酎。深いコクと芋の旨味、香りが魅力的に調和したバランスの良い逸品です。

げんろういん

元老院(芋焼酎 鹿児島)

樽貯蔵をすることで特有の香りと琥珀色がほんのり付きます。広がりのある風味が魅力の芋・麦ブレンド焼酎です。

とろとろ

静とろ(芋焼酎 鹿児島)

その名の通りのとろとろ感とほんのり漂う甘さと、自然の恵みが一体となった焼酎です。

あかきりしま

赤霧島(芋焼酎 宮崎)

紫芋「ムラサキマサリ」を使用することで、真っ赤なもろみが生まれる珍しい1本。芳醇な香りと甘みが特徴的です。

なかなか

中々(麦焼酎 宮崎)

しっかりとしたコクと飲みやすい味わいが楽しめます。幻の焼酎「百年の孤独」の原酒として知られる逸品です。

わらむぎ

和ら麦(麦焼酎 福岡)

吟醸香のような上品な香りが漂い、みずみずしい味わいの麦焼酎。厳選した大麦を使用し、丁寧に造られた蔵元自慢の逸品です。

あさひ・さんじゅうど

朝日・30度(黒糖焼酎 鹿児島)

喜界島で最も古い酒蔵の人気商品。黒糖の甘い香りは強すぎず、弱すぎず、丸みのある柔らかな口当たり。

はくすい・こめ

白水・米(米焼酎 熊本)

名水百選にも選ばれた、南阿蘇・白川水源の朝採り湧水を割り水に使用。まろやかな味わいと、キレの良い後口が特徴です。

きっちょううんかい

吉兆雲海・黒麴(そば焼酎 宮崎)

蔵元独自の日向灘黒潮酵母と伝統的な黒麴により造られます。芳醇な香り広がる香味豊かな1本です。