

~ Special Drink menu ~

法事会席ドリンクメニュー



ワイン

《白ワイン》

- キュヴェ・ゴード・フロア・ブラン(辛口・フランス) 750ml 2,300円
(税込2,530円)
柑橘系の香りとフレッシュな酸味。和食にも合うライトな白ワインです。
- ピースポーター(甘口・ドイツ) 750ml 2,800円
(税込3,080円)
柔らかい酸味とフルーティーで華やかな口当たりのワインです。
- シャブリ (辛口・フランス) 750ml 5,700円
(税込6,270円)
ブルゴーニュの代表的な白ワイン銘柄の1つ。
繊細な酸味と爽やかな口当たりが印象的なワインです。

《赤ワイン》

- キュヴェ・ゴード・フロア・ルージュ(ミディアムボディ・フランス) 750ml 2,300円
(税込2,530円)
程良い果実味と酸味、柔らかい渋みで赤ワインを飲みなれていない方でも
飲みやすく楽しめるワインです。
- ボルドーレゼルブ スペシャル(ミディアムボディ・フランス) 750ml 4,400円
(税込4,840円)
熟した果実味が前面に感じられ、しなやかなタンニンが特徴的なワインです。
- クレンドル・ルージュ(フルボディ・フランス) 750ml 5,900円
(税込6,490円)
五大シャトーの一角オー・ブリオンがプロデュース。
芳醇と際立つ果実味と滑らかなタンニン、コストパフォーマンスの高い一品です。

ウイスキー

- リザーブ(グラス:シングル) 350円
(税込385円)
- ハイボール 500円
(税込550円)

焼酎

※レモン等の用意もごさいます。

- グラス焼酎 350円
(税込385円)
- 宝焼酎「純」(レモンサワー/水割り/お湯割り/ウーロン割り/お茶割り)

ソフトドリンク

- コーヒー 300円
(税込330円)
- 紅茶 300円
(税込330円)

本格焼酎

～本格焼酎とは～

麴(こうじ)を用い、芋・麦あるいは米等を原料として発酵させたものを、日本古来の伝統的な「単式蒸留」という方法で蒸留したもの。原料それぞれの風味や香味を色濃く残し、自然の旨さをそのまま堪能できる日本伝統の焼酎です。

かねはち 麦焼酎 兼八



創業以来、代々受け継がれてきた伝統の技で、麦本来の香りと味を最大限に引き出すよう努力し、既存の麦焼酎とは一線を画す香ばしい麦の香りと深みある味が楽しめる本格派麦焼酎です。

ボトル(720ml) 【41012】
5,000円(税込5,500円)

芋焼酎 佐藤 黒麴仕込



黒麴仕込み独特の力強さとしっかりしたボディに、コガネセンガンの香ばしい香りとうまみを持っています。力強い香りとうまみ、滑らかな舌触り、重厚な飲み応えを感じる焼酎です。

ボトル(720ml) 【41011】
7,000円(税込7,700円)

麦焼酎 いいちこ



ボトル(900ml) 【40158】
1,800円(税込1,980円)

芋焼酎 黒霧島



ボトル(900ml) 【41009】
1,800円(税込1,980円)

米焼酎 白岳しろ



ボトル(720ml) 【41010】
1,800円(税込1,980円)

各種ワイン・焼酎についてはお打合せの際ご予約にて承ります

上記の金額に対して、サービス料10%が加算されます