



… Course IKOI …

憩

鉄板焼・お好み焼をリーズナブルに楽しんでいただけるコース

8,000円(税込)

季節のスープ
Seasonal soup

本日のカルパッチョ
Today's Carpaccio

季節の焼野菜
Grilled seasonal vegetables

季節の魚料理
Grilled seasonal fish

国産黒毛和牛サーロインステーキ
Japanese wagyu beef sirloin steak

※国産黒毛和牛フィレステーキに変更可能です +1,100円(税込)
Add 1,100 yen (Tax included) to change to Japanese fillet steak.

豚玉 (ハーフサイズ)
Pork Okonomiyaki half size

デザート
Dessert

17時以降は、ご飲食代金の10%のサービス料をいただいております
All prices are VAT inclusive and subject to 10% service charge after 5 p.m.

写真はイメージです
only image.

※当店の豚肉は「宮崎ブランドポーク」をしております



… Course HANA …

華

華 千房のエッセンスが詰まったおすすめのコース

10,800円(税込)



本日のカルパッチョ
Today's carpaccio

季節の焼野菜
Grilled seasonal vegetables

創作オマール海老鉄板焼
Creative lobster teppanyaki

活 あわび鉄板焼 100g
Fresh abalone

国産黒毛和牛サーロインステーキ
Japanese wagyu beef sirloin steak

※国産黒毛和牛フィレステーキに変更可能です +1,100円(税込)
Add 1,100 yen (Tax included) to change to Japanese fillet steak.

豚玉 (ハーフサイズ)
Pork Okonomiyaki half size

デザート
Dessert



… Course HIBIKI …

響

国産黒毛和牛が堪能できるステーキコース

13,800円(税込)



季節のスープ
Seasonal soup

本日のカルパッチョ
Today's Carpaccio

季節の魚料理
Seasonal fish

活 あわび鉄板焼 100g
Fresh abalone

国産黒毛和牛サーロインステーキ 120g
Japanese beef sirloin steak

+2,200円(税込)で国産黒毛和牛フィレステーキに変更可能です。
Add 2,200 yen (Tax included) to change to Japanese fillet steak.

ガーリックライス
Garlic rice

デザート
Dessert

17時以降は、ご飲食代金の10%のサービス料をいただいております
All prices are VAT inclusive and subject to 10% service charge after 5 p.m.

写真はイメージです
only image.

※当店の豚肉は「宮崎ブランドポーク」をしております

… APPETIZER …

前菜



本日のカルパッチョ 華 style 白トリュフ塩で 1,650円(税込)
Today's carpaccio -HANA style with white salt truffle

和牛の炙りタルタル ブルスケッタ添え 1,750円(税込)
Wagyu beef tartare bruschetta

… SALAD …

サラダ



焼ロメインレタスのシーザーサラダ 半熟たまごを絡めて 1,300円(税込)
Soft boiled egg romaine lettuce Caesar Salad

こんがりチーズの焼ポテトサラダ 1,100円(税込)
Poteto salad Teppanyaki style

生ハムとアボカドのイタリアンサラダ 1,200円(税込)
Prosciutto crudo avocado italian salad

… A LA CARTE …

一品



大阪名物とんぺい焼



特製“鉄板海老マヨ”



カマンベールと海老のアヒージョ

大阪名物 とんぺい焼
Omelet of pork

950円(税込)

ぷちぷちこんにゃくステーキ
Konjac steak

900円(税込)

パリパリ鉄板餃子
Crispy gyoza

780円(税込)

キノコのガーリックバター焼
Mushroom with garlic butter

990円(税込)

グリーンアスパラガスとほうれん草のチーズ焼
Green asparagus spinach cheese

990円(税込)

季節の焼野菜バーニャカウダー
Hot dipping sauce for grilled vegetables

1,380円(税込)

海老パン焼きカマンベール添え
Camembert shrimp baguette

1,100円(税込)

3種ソーセージ鉄板焼
Sausage teppanyaki

1,300円(税込)

特製“鉄板海老マヨ”
Prawn with mayonnaise

1,680円(税込)

カマンベールと海老のアヒージョ
Camembert cheese and garlic shrimp

1,800円(税込)

季節の魚料理
seasonal fish

2,200円(税込)

季節の創作オマール海老鉄板焼
Creative lobster teppanyaki

4,000円(税込)



… SEAFOOD …

魚介料理

帆立貝柱鉄板焼
Scallops

1,800円(税込)

アオリイカ鉄板焼
Squid

1,600円(税込)

水たこ鉄板焼
Giant octopus

1,600円(税込)

海鮮鉄板焼盛り合わせ
Assorted seafood

2,600円(税込)

活 あわび鉄板焼 (約100g)
Live abalone (About 100g)

4,400円(税込)

要予約 活 黒あわび鉄板焼
Only reserve Live black abalone

13,000円(税込)

要予約 活 伊勢海老鉄板焼
Only reserve Live lobster

18,000円(税込)



… STEAK …

肉料理

阿波尾鶏鉄板焼

Japanese chicken teppanyaki

2,400円(税込)

創作フォアグラ料理

foie gras teppanyaki

2,700円(税込)

国産黒毛和牛サーロイン(A4ランク)

Japanese wagyu beef sirloin steak A4 rank

80g — 5,600円(税込)

120g — 8,400円(税込)

160g — 11,200円(税込)

200g — 14,000円(税込)

国産黒毛和牛フィレ(A4ランク)

Japanese wagyu beef fillet steak A4 rank

80g — 7,600円(税込)

120g — 11,400円(税込)

160g — 15,200円(税込)

200g — 19,000円(税込)

数量限定
Limited

国産黒毛和牛シャトーブリアン

Japanese wagyu beef chateaubriand steak

120g — 13,200円(税込)

160g — 16,600円(税込)

200g — 20,000円(税込)

17時以降は、ご飲食代金の10%のサービス料をいただいております
All prices are VAT inclusive and subject to 10% service charge after 5 p.m.

写真はイメージです
only image.

… OKONOMIYAKI …

お好み焼

※当店の豚肉は
「宮崎ブランドポーク」をしています



千房焼

千房焼 (豚肉・いか・貝柱・有頭海老)
CHIBO okonomiyaki
(Pork, Squid, Scallops, Prawn) 2,500円(税込)

恵比寿ふわとろ焼
(豚肉・ベーコン・アボカド・トマト・もち・チーズ・大葉)
Yebisu Fuwatoro okonomiyaki
(Pork, Bacon, Avocado, Tomato, Rice cake, Cheese, Green perilla) 2,300円(税込)

豚玉 (豚肉)
Pork okonomiyaki
(Pork) 1,600円(税込)

海鮮焼 (いか・貝柱・たこ・小えび)
Seafood okonomiyaki
(Squid, Scallops, Octopus, Shrimp) 1,900円(税込)

京都産九条葱のねぎ焼 (豚肉・すじコン・いか)
Kyoto's green onion okonomiyaki
(Pork, Stewed beef and konjac, Squid) 1,900円(税込)

広島風お好み焼 (豚肉・いか・小えび・そば麺)
Hiroshima style okonomiyaki
(Pork, Squid, Shrimp, Noodles) 1,900円(税込)

もだん焼 (豚肉・いか・小えび・そば麺)
Modan okonomiyaki
(Pork, Squid, Shrimp, Noodles) 1,900円(税込)

ミックス山芋焼 (豚肉・いか・小えび・大葉)
Mix yamaimo okonomiyaki
(Pork, Squid, Shrimp, Green perilla) 1,900円(税込)

もっちり山芋焼 (豚肉・もち・チーズ・大葉)
Mocchiri Yamaimo okonomiyaki
(Pork, Rice cake, Cheese, Green perilla) 1,900円(税込)



もだん焼



九条葱のねぎ焼



ミックス山芋焼

17時以降は、ご飲食代金の10%のサービス料をいただいております
All prices are VAT inclusive and subject to 10% service charge after 5 p.m.

写真はイメージです
only image.

… YAKISOBA NOODLES …

焼そば

※当店の豚肉は
「宮崎ブランドポーク」をしています



千房焼そば (豚肉・いか・貝柱・有頭海老)
CHIBO yakisoba noodles
(Pork, Squid, Scallops, Prawn)

2,500円(税込)

豚焼そば (豚肉)
Pork yakisoba noodles
(Pork)

1,600円(税込)

海鮮焼そば (いか・貝柱・たこ・小えび)
Seafood yakisoba noodles
(Squid, Scallops, Octopus, Shrimp)

1,900円(税込)

豚肉と九条葱の塩焼そば (豚肉・素干し小えび)
Yakisoba noodles with green onion with pork salt taste
(Pork, Dry shrimp)

1,900円(税込)

… RICE …

ごはん・メ

※当店は国産米を使用しております



ガーリックライス
Garlic rice

1,200円(税込)

神戸名物 そばめし
Kobe Specialty Sobameshi

1,500円(税込)

17時以降は、ご飲食代金の10%のサービス料をいただいております
All prices are VAT inclusive and subject to 10% service charge after 5 p.m.

写真はイメージです
only image.

… DESSERT …

デザート



焼マシュマロとフォンダンショコラ

アイスクリームとシャーベットの盛り合わせ

Assorted ice creams and sorbets

680円(税込)

焼マシュマロとフォンダンショコラ 980円(税込)

Baked marshmallow & chocolate fondant



わらび餅とアイスクリーム

わらび餅とアイスクリーム

Warabi mochi and icecream

880円(税込)

千房特製プリン

Chibo's original pudding

900円(税込)

… DRINK …

ドリンク

ビール Beer	エビス樽生 Glass of draft Beer “YEBISU”	900円(税込)	焼酎 Sho-Chu	吉四六 KITTYYOMU	880円(税込)
	エビス中瓶 Bottle Beer “YEBISU”	950円(税込)		富乃宝山 TOMINOHOUZAN	990円(税込)
	サッポロ黒ラベル Bottle Beer “SAPPORO Black Label”	900円(税込)		佐藤 黒 SATO KURO	1,100円(税込)
	エビス黒小瓶 Bottle Beer “YEBISU THE BLACK”	780円(税込)		レモンカット LEMON-CUT	250円(税込)
グラス スパークリング ワイン Glass sparkling wine	ポールスター Glass sparkling wine “Polestar”	750円(税込)	氷 ICE	250円(税込)	
			クラブソーダ CLUBE-SODA	350円(税込)	
酎ハイ Chu-hi	サワー (レモン・ライム) Sour (Lemon, lime)	800円(税込)	日本酒 Sake	八海山 特別本醸造 HAKKAISAN	1,100円(税込)
	ウーロン茶割 Japanese vodka sour Oolong tea	800円(税込)		白鹿 HAKUSHIKA	830円(税込)
	玉露入りお茶割 Japanese vodka sour Japanese green tea	800円(税込)			
ウイスキー Whiskey	デュワーズ Dewar's	900円(税込)	梅酒 Japanese plum liqueur	和三盆梅酒 WASANBON	850円(税込)
	シーバズリーガル12年 CHIVAS REGAL 12years	1,100円(税込)		黒糖梅酒 KOKUTO	850円(税込)
	山崎12年 YAMAZAKI 12years	2,100円(税込)			
ソフトドリンク Non-alcohol drink	ウーロン茶 Oolong tea	650円(税込)	オレンジジュース Orange juice	650円(税込)	
	コーラ Coke	650円(税込)	グレープフルーツジュース Grapefruit Juice	650円(税込)	
	ジンジャーエール Ginger ale	650円(税込)	山崎の水 (発泡) Yamazaki Mineral Soda	850円(税込)	
	玉露入りお茶 Japanese tea	650円(税込)	千房特製ソーダ (紅茶ソーダ) CHIBO Tea soda (Black Tea soda)	700円(税込)	
			プレミアムアルコールフリー PREMIUM ALCOHOL FREE Non - Alcohol Beer	750円(税込)	

17時以降は、ご飲食代金の10%のサービス料をいただいております
All prices are VAT inclusive and subject to 10% service charge after 5 p.m.

… WINE …

ワイン

グラスワイン
Glass of wine

グラスワイン - 赤・白 -
Glass of wine -Red, White -

1,000円(税込)

シャンパン
Champagne

モエ・エ・シャンドン・ブリュット・アンペリアル

16,800円(税込)

Moët et Chandon Brut Impérial (FRANCE)

フランス / シャンパーニュ

グリーンアップル、洋ナシといった新鮮な果実とミネラル、白い花のニュアンスにブリオッシュ、シリアルなどの成熟した香りが調和。フレッシュでありながらエレガントで、口当たりはしなやかで芳醇。アペリティフからデザートまで、どんな料理にも絶妙に調和します。

ハーフ 9,200円(税込)

クウォーター 4,800円(税込)

モエ・エ・シャンドン・ブリュット・アンペリアル ロゼ

22,500円(税込)

Moët et Chandon Brut Impérial Rose (FRANCE)

フランス / シャンパーニュ

野いちごや胡椒などの表現豊かな香りとフレッシュな口当たり。生き生きとした果実味がはっきり感じられます。喉越しは柔らかく、爽やかでしなやかな後味です。果実味に富んだ豊かな風味と、力強いあじわいのバランスの取れた、非常に希少なシャンパーニュです。

ハーフ 11,500円(税込)

クウォーター 5,300円(税込)

白ワイン
White wine

ガヴィ・デル・コムネ・デイ・ガヴィ

7,000円(税込)

Gavi Del Comune Di Gavi (ITALY)

イタリア / ピエモンテ / コルテーゼ

ミネラル、青リンゴ、レモンのようなフレッシュな香り。スズランなどの白い花やレモン、青リンゴを思わせる香りが豊かに感じられます。辛口で、バランスの取れたエレガントな味わいです。

エクスペクション・リースリング

8,000円(税込)

Expression Riesling (FRANCE)

フランス / アルザス / リースリング

シトラス系、菩提樹の花などの上品な香り。洗練とした若さに溢れ、口に含むとフルーティーかつクリスピーな旨味のある酸味に満たされる、お手本のようなリースリングです。

メゾン・ジョセフ・ドルーアン シャブリ

8,800円(税込)

Maison Joseph Drouhin Chablis (FRANCE)

フランス / ブルゴーニュ / シャルドネ

淡い黄金色。爽やかなシトラス系の香りに青リンゴやミント、レモングラスを思わせる香り。イキイキとしたクリーンで上品な酸、バランスよくフィニッシュに心地よいミネラルがしっかりと感じられます。

サンセール・セレクション

9,000円(税込)

Sancerre Selection (FRANCE)

フランス / ロワール / ソーヴィニオン・ブラン

熟した果物や柑橘類の華やかな香り、果実味があり、サンセール特有のミネラル感もしっかりあります。心地よく、わずかにミントのような風味が感じられ、余韻が長く続きます。

ジャーニーズエンド シャルドネ

9,800円(税込)

Journey's End Chardonnay (SOUTH AFRICA)

南アフリカ / ステレンボッシュ / シャルドネ

ブドウは全て手収穫。フリーランジュースだけ使用し、野生酵母にて発酵しています。ナンヤビーチを連想させるフルーツの香りと、キレのある酸味の長い余韻が心地よい一本。

エステート・コレクション・キャメロット・ハイランズ・シャルドネ 22

12,600円(税込)

Tominooka Kosyu (AMERICA)

アメリカ / カリフォルニア / シャルドネ

ドライアップルやオレンジピールのアロマ、パイナップルなどの熟度の高いトロピカルフルーツの香りに、バニラの濃密なニュアンスが重なります。口に含むと、優しい酸にふくよかな果実の風味が感じられリッチな印象。余韻にかけては硬質なミネラル感があり、全体の印象を引き締まったものになっています。熟した果実の風味に奥行きが加わった逸品です。

ムルソー・ヴィエイユ・ヴィーニュ

25,000円(税込)

Meursault Vieilles Vignes (FRANCE)

フランス / ブルゴーニュ / シャルドネ

リンゴや白桃、白い花のフローラルなアロマに、ヘーゼルナッツやバニラなどの複雑味のある香りが立ち昇ります。余韻には果実に加えて、トーストやアーモンドの香ばしい風味も感じられる1本です。

赤ワイン
Red wine

- サンド・ポイント・ピノ・ノワール** 6,000円(税込)
Sand Point Pinot Noir (AMERICA)
アメリカ / カルフォルニア / ピノ・ノワール
濃厚な熟したイチゴとチェリーコーラの風味。スパイスの香りが最初の香りに溶け込み、なめらかでバランスの取れたワインです。
- カストロ セラーズ エステート ジンファンデル** 7,000円(税込)
Castoro Cellars Estate Zinfandel (AMERICA)
アメリカ / カルフォルニア / ジンファンデル
ベリーにブルーベリー、カシスなどの香りにベッパーのような風味が特徴。まろやかさのなかにすっきりした風味を感じられます。毎年のように、ワイン評論家から高い評価を受けている1本です。
- プリオリ・キャンティ・リゼルヴァ** 8,200円(税込)
Terre de' Priori Riserva (ITARY)
イタリア / トスカーナ / サンジョベーゼ
フルボディでバナナや黒胡椒の風味が感じられ、タンニンはきめ細かです。全体的に調和がとれており旨味とバランスの良い酸味、長い余韻があります。
- クロ・アンリ エステート ピノ・ノワール** 8,800円(税込)
Clos Henri Estate Pinot Noir (NEW ZEALAND)
ニュージーランド / マールボロ / ピノ・ノワール
新鮮でいて華奢。みずみずしいイチゴとドライイタリアンハーブの香り。口に含むと、僅かな白いタバコと独特な赤い果実の香りが刺激的な風味と調和しつまでも続きます。鮮やかな酸味が際立たせる消えないミネラル感と共に自然な後味。
- ジャーニーズエンド カベルネ・ソーヴィニオン** 8,800円(税込)
Journey's End Cabernet Sauvignon (SOUTH AFRICA)
南アフリカ / ステレンボッシュ / カベルネ・ソーヴィニオン
果実由来のカシスや芳醇なフルーツケーキ、オーク樽由来のシナモンスパイスとダークチョコレートなどの香り。濃縮したダークベリーのような果実味は、クリーミーで柔らかくエレガントなタンニンを伴い、フィニッシュは美しく長い。
- バローロ・イ・トレ・パイイス** 12,000円(税込)
Barolo I Tre Pais (ITALY)
イタリア / ピエモンテ / ネッピオーロ
口に含むと、まずフレッシュでリッチな味わいが広がり、その後は滑らかでバランスの取れた味わいへと変化します。ピュアな赤い果実と洗練されたタンニンが感じられます。
- シャトー・シュヴァル・ノワール** 12,000円(税込)
Chateau Cheval Noir (FRANCE)
フランス / ボルドー / メルロ・カベルネ・フラン
非常に美しく深い濃厚なガーネットレッド。力強い赤い果物のブーケに燻したオークのニュアンス、スパイシーなヒントとスーパワのオーバートーンが感じられます。口当たりは細かい構造と丸みがあり、エレガントなタンニンによりシルキーに仕上げられています。
- ジャーニーズエンド ザ・グリフィン シラー** 13,000円(税込)
Journey's End The Griffin Syrah (SOUTH AFRICA)
南アフリカ / ステレンボッシュ / シラー
若々しさと複雑さを持ったワイン。スマイルやチェリーと、かすかな白コショウの香り。アメリカンオーク樽を使用することで、ほのかにキャラメルなどの香りに、口に含んだ時の重みと口当たりが生まれている。全体的にリッチでジュシー。シルキーかつ磨かれたタンニンが、ストラクチャーとエレガントな余韻をもたらしている。
- ジュブレ・シャンベルタン・ヴィエイユ・ヴィーニュ** 19,000円(税込)
Gevrey Chambertin Vieilles Vignes (FRANCE)
フランス / ブルゴーニュ / ピノ・ノワール
まろやかな口当たりとしっかりとしたタンニンが特徴です。濃密なフルーツの味わいとスパイシーなニュアンスが絶妙に調和し、長い余韻が感じられます。

… KENZO WINERY …

ケンゾーワイン

ワインの聖地ナパ・ヴァレーで生まれたプレミアムワイン

— White wine(白ワイン)



あさつゆ

asatsuyu

産地 アメリカ カリフォルニア州 ナパ・ヴァレー

ブドウ品種 ソーヴィニヨン・ブラン、セミヨン

清涼感と芳醇さを併せ持つ唯一無二の白ワイン

ケンゾーエステイトの唯一の白ワインは、ハイディ・パレットが初めて手がけたソーヴィニヨン・ブラン。

澁刺とした清涼感を放ち、透明感の中に華やかな芳醇さと厚みを併せ持っています。

……21,000円(税込)

……HALF 11,000円(税込)

— Red wine(赤ワイン)



rindo

紫 鈴

rindo

産地 アメリカ カリフォルニア州 ナパ・ヴァレー

ブドウ品種 カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ、プティ・ヴェルド、マルベック、カベルネ・フラン

深みとしなやかさを併せ持つ繊細な赤ワイン

『ケンゾーエステイト』のフラッグシップワイン。良質な葡萄が持つピュアな黒果実の香りが広がり、

緻密できめ細かいタンニンが口中を優しく包み込みます。

……28,000円(税込)

……HALF 15,000円(税込)



murasaki

紫

murasaki

産地 アメリカ カリフォルニア州 ナパ・ヴァレー

ブドウ品種 カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ、プティ・ヴェルド、マルベック、カベルネ・フラン

高貴さと優雅さを表す上級ボルドーブレンド

最上級の樽のメルロを主体につくられた上級ボルドーブレンド。

複雑で繊細な香りが漂い、シルキーななめらかさで、優雅な余韻を愉しめます。

……50,000円(税込)

……HALF 25,000円(税込)



ai

藍

ai

産地 アメリカ カリフォルニア州 ナパ・ヴァレー

ブドウ品種 カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ、プティ・ヴェルド、マルベック、カベルネ・フラン

純粋な葡萄の魅力が頂点で花開く珠玉の名品

厳選された樽だけを厳選した、カベルネ・ソーヴィニヨンを主体につくられた珠玉の逸品。

「藍」は、至高への揺ぎない意思と溢れる情熱を表わす神秘的な色。

まさにこの名品を語るに相応しい言葉です。

……50,000円(税込)

……HALF 25,000円(税込)

KENZO ESTATE

WINERY

純粋な自然に守られ葡萄を育む、癒しの聖地

世界有数のカルトワインの産地である、米国カリフォルニア州ナパ・ヴァレー。
ケンゾーエステイトは、ナパ・ヴァレーの東南部に位置するワイルドホース・ヴァレーという標高 500m の山間に 470 万坪もの敷地を有しています。
しかし、広大な敷地の中で葡萄畑が占めるのは、わずか 7% ほど。敷地の大半は手つかずの大自然です。その緑豊かな森や湖が、車の排気ガスや街での排水などから畑を隔離し、純粋な葡萄を育てているのです。これが、ケンゾーエステイトのこだわり。ゆえに、その葡萄畑は茶畑のように整然と美しく、洞窟のようなケイブや小さな村に見えるワイナリー棟など、すべての施設で自然との共生を目指しています。



世界最高峰を目指して情熱を傾けるチーム

偉大なワインと平凡なワインの分岐点とは？

気候や土壌といった自然環境、栽培や醸造の技術といった諸条件はさることながら、ワインの運命を最終的に決定づけるのは、そこにひたむきな情熱を捧げる人間がいるかどうか、ということです。既存のワイナリーを買うのではなく、ゼロから出発し、長い歳月をかけてワイナリーを立ち上げた辻本憲三のワインづくりにかける情熱。その思いに共鳴するかのよう、同じ情熱をもった仲間が運命的な出会いを経て、ここに集まりました。そして、情熱という固い絆で結ばれたこのチームに支えられて、世界最高峰のワインづくりが始まったのです。



醸造家 マーク・ネインズ
Vineyard Manager / Marc Nanes

名門「ハンドレッドエーカー」などで名だたるワインメーカーとともに、様々なプレミアムワインの製造に携わり、ロバート・パーカーによる評価点で4度100点満点を獲得するなど、数々のワインでアワードに輝くトップスコアを獲得している醸造家。



ワイナリーオーナー 辻本憲三
Winery Owner / Tsujimoto Kenzo

いまや世界 220 ヶ国に市場を持つエンターテインメント産業の旗手、カブコンの創業者で現 CEO。その一方でナパ・ヴァレーの未開の山林を開拓し、自らのワイナリー、ケンゾーエステイトを開業。明確なビジョンと卓越したマーケティング力で、世界的に評価される最高峰のワインづくりを目指し、オーナーとして指揮を執っています。



栽培家 デビッド・アブリュー
Vineyard Manager / David Abreu

『コルギン』『ブライアント・ファミリー』『ハーラン・エステイト』など、様々なカルトワインを生んだ名門ワイナリーで葡萄栽培を手掛けてきたカリスマ的な栽培家。ケンゾーエステイトの創業以来、そのヴィンヤード・マネージャーとして采配を振るっています。

… COCKTAIL …

カクテル

ジン
Gin base

ジントニック 850円(税込)
GIN and TONIC

ジンバック 850円(税込)
GIN BUCK

ジンリッキー 850円(税込)
GIN RICKEY

ウォッカ
Vodka base

ウォッカトニック 850円(税込)
VODKA and TONIC

モスコミュール 850円(税込)
MOSCOW MULE

スクリュードライバー 850円(税込)
SCREW DRIVER

カシス
Cassis base

カシスソーダ 850円(税込)
CASSIS and SODA

カシスオレンジ 850円(税込)
CASSIS and ORANGE

カシスグレープフルーツ 850円(税込)
CASSIS and GRAPEFRUIT

カシスウーロン 850円(税込)
CASSIS and OOLONG TEA

カンパリ
Campari base

カンパリソーダ 850円(税込)
CAMPARI and SODA

カンパリオレンジ 850円(税込)
CAMPARI and ORANGE

ピーチ
Peach base

ファジーネーブル 850円(税込)
FAZZY NAVEL

その他
Others

シャンディーガフ 850円(税込)
SHANDY GAFF

キティ 850円(税込)
KITTY