

● ビール -Beer- ●

- Draft Beer -		
001	シンハー生 (400ml) Singha draft	140
002	シンハーピッチャー (1000ml) Singha pitcher	300
003	サッポロプレミアム樽生 (355ml) Sapporo premium draft	190
004	サッポロプレミアム樽生メガジョッキ (1000ml) Sapporo premium draft Mega Jug 1,000ml	530

- Bottle Beer -

005	キリン一番搾り (600ml) Kirin	250
006	アサヒビール (640ml) Asahi	190
007	ハイネケン 0.0 ノンアルコールビール (330ml) Heineken 0.0 non-alcohol beer	120

● 酎ハイ・サワー -Sour- ●

008	ウーロンハイ Oolong hai (Oolong tea, Shochu)	170
009	生レモンサワー Lemon sour (Lemon, Vodka, Soda)	190
010	塩レモンサワー Salt lemon sour (Salt, Lemon, Vodka, Soda)	200
011	生搾りグレープフルーツサワー Grape fruit sour (Fresh grape fruit, Vodka, Soda)	280

● 梅酒 -Plum wine- ●

		Glass	Bottle
012	チョーヤの梅酒 (650ml) Choya umeshu	190	1900
013	小正の梅酒 (700ml) Komasa umeshu	200	2000
014	鶴梅 完熟梅 (720ml) Tsuru ume kanjukuume	250	2200
015	庭のうぐいす 特選梅酒 ところ (720ml) Niwa no uguisu tokusen umeshu otoro	320	3200

● 日本酒 -Sake- ●

- 小瓶 Small Bottle 300ml -

016	高清水 水溫生貯蔵 辛口生貯 Takashimizu Hyouonnama Chozou	390
017	菊水 純米吟醸 Kikusui Junmaiginjo	550
018	梵 純粋 純米大吟醸 Bon Junsui Junmai Daiginjo	650

This price is subject to service charge 5% and VAT7%

● ハイボール・ウイスキー -Highball - Whisky- ●

057	デュワーズハイボール Dewar's Highball	150
058	ジンビームハイボール Jim beam Highball	130
059	タラモアデューハイボール Tullamore Dew Highball	200
060	角ハイボール Kaku Highball	180
061	自家製ジンジャーデュワーズハイボール Ginger Dewar's Highball	170
062	自家製ジンジャー角ハイボール Ginger Kaku Highball	200
063	知多ハイボール Chita Highball	360
064	竹鶴ハイボール Takesuru Highball	360

- Bottle -

		Glass	Bottle/round
065	デュワーズ Dewar's		1,500
066	ジムビーム Jim Beam		1,250
067	タラモアデュー Tullamore Dew		1,990
068	サントリー角瓶 Suntory Kaku-bin		1,800
069	シーバスリーガル 12年 Chivas Regal 12y	230	2,800

● ソフトドリンク -soft drink- ●

070	ウーロン茶 Oolong Tea	80
071	オレンジジュース Orange Juice	80
072	グレープフルーツジュース Grape Fruits Juice	120
073	ジンジャーエール Ginger Ale	100
074	自家製辛口ジンジャーエール Home made Ginger Ale	100
075	コーラ Cola	100
076	スパークリングウォーター (750ml) Sparkling Water	160
077	ドリンクグウォーター Drinking Water	40
078	緑茶 Green Tea	40
079	緑茶おかわり自由 free refill for Green Tea	80
080	麦茶 Mugicha	40

This price is subject to service charge 5% and VAT7%



— 利き酒セット —

(3 kinds of sake tasting set 65ml x 3)

辛口セット Dry taste sake set 菊水辛口、作 雅乃智、一ノ蔵 Kikusa Karakuchi / Zaku Miyabinotomo Junmai ginjo / Ichinokura	360
旨口セット Rich Body and Umami flavor sake set 尾張神保町純米、梵 55、高清水 Nabeshima tokubetsu junmai / Bora 55 / Takashimizu Junmai Daiginjo	380
芳醇セット Fruity aroma and refreshing taste sake set 真澄 純米吟醸 (39 SHIRO)、作 雅乃智、瀬野 純米吟醸 45 Masumi Junmai ginjo SHIRO White / Zaku Miyabinotomo Junmai ginjo / Dassai Junmai Daiginjo 45	480
プレミアムセット Highest grade sake set 真山 山田錦 純米吟醸、天の戸純米大吟醸 45、瀬野 純米吟醸 39 Nabeshima Yamada / Amanoto Junmai Daiginjo 45 / Dassai 39	500
辛口・旨口・芳醇セット Dry・Rich body・Fruity aroma set 各カテゴリーからお好きな日本酒を3種お選びください。 Choose three types of sake from each categories	460

— 今 Glass 180ml —

019 菊水の辛口 kikusa no karakuchi	[Dry]	240
020 高清水 純米大吟醸 Takashimizu Junmai Daiginjo	[Rich]	260
021 作 雅乃智 Zaku Miyabi no tomo Junmai ginjo	[Fresh and Fruity]	320
022 一ノ蔵 Ichinokura	[Extra Dry]	450
023 梵・純米 55 Bora Junmai 55	[Rich]	350
024 真澄 純米吟醸 白妙 SHIRO Masumi Junmai ginjo SHIRO White	[Fruity and mellow]	390
025 銀鳥 特別純米 Tokubetsu Junmai Nabeshima 山田錦 純米吟醸 Yamada	[Dry] [Rich]	360 490
026 天の戸純米大吟醸 45 Amanoto Junmai Daiginjo 45	[Rich and Fruity]	440
027 瀬野 純米大吟醸 45 Junmai Daiginjo 45 Dassai 純米大吟醸 39 Junmai Daiginjo 39	[Dry] [Rich]	520 650

— 今 Bottle 720ml —

028 尾張 男山 大吟醸 Owari otokoyama	[Dry]	1000
029 作 雅乃智 純米吟醸 Zaku Miyabinotomo Junmai ginjo	[Extra Dry]	1500
030 金紋秋田 X3 三倍麹仕込み純米酒 Kinmon Akita Junmai X3	[Sweet]	2000
031 末廣 伝承山廃純米 Soehiro Densho Yamahai Junmai	[Rich and Fruity]	2200
032 瀬野 純米大吟醸 45 Dassai Junmai Daiginjo 45	[Rich and Fruity]	2500
033 八海山純米大吟醸 Hakkaisan Junmai Daiginjo	[Dry]	3900

034 結ゆい Musubi Yui	純米吟醸 まっしぐら Junmai ginjo mashiigura	[Fresh and elegant]	1900
	特別純米 赤磐藤町 Tokubetsu Junmai Akaiwaomachi	[Fresh and elegant]	2000

◆ 焼酎 - Shochu - ◆

芋 - Potato -	Class	Bottle
035 薩州宝山 Sasshu Hozan	140	1,400 (900ml)
036 富乃 宝山 Tomino Hozan	210	1,900 (720ml)
037 泥亀 芋 Dorogame Imo	240	2,200 (720ml)
038 黒霧島 Kuro Kirishima	240	2,100 (720ml)
039 赤霧島 Aka Kirishima	260	2,600 (900ml)
040 薩摩 白波 Satsuma Shiranami	190	2,000 (900ml)
041 三岳 Mitake	200	2,000 (900ml)
042 赤猿 Akazaru	190	1,900 (900ml)
043 黄猿 Kizaru	190	1,900 (900ml)
044 白猿 Shirozaru	190	1,900 (900ml)
045 明るい農村 Akarui Nouson	220	2,200 (900ml)

麦 - Barley -

046 下町のナポレオン いいいち Napoleon Ichiho	170	1,700 (900ml)
047 二階堂 Nikaido	200	1,950 (900ml)
048 泥亀 麦 Dorogame Mugi	200	1,950 (900ml)

黒糖 - Brown sugar -

049 喜界島 Kikaijima	200	2,200 (900ml)
----------------------	-----	---------------

◆ ボトルセット - Bottle set - ◆

050 ウーロン茶 Oolong Tea	100	054 ソード1本 Soda	50
051 梅干1ヶ Umeboshi(Plum) 1 pcs	90	055 水 Ice	100
052 レモン1ヶ分 Lemon 1 pcs	100	056 ボトルウォーター Drinking Water	40
053 タイ・マナオ1個 Thai Manao 1 pcs	30		

Japanese Wine



Aruga Branca Clareza アルガブランカ クラレーザ



Yamanashi Katsunuma Winery : Koshu White Wine

This wine is made from "Koshu grapes" and by using the Sur Lie fermentation method. The special feature of this wine is suitable for not only Western style dishes but also for Japanese dishes. It suits especially dishes with Japanese condiments such as miso, soy sauce and wasabi.

日本固有の葡萄品種「甲州」を用いて醸しあげた辛口甲州ワイン。爽やかな香りと透明感のある瑞々しい味わい、いきいきとした酸味を持ったワインです。ワインとの相性が難しいとされていた味噌、醤油、わさび等を使った和食とも好相性。

Dry-Medium 750ml 2,200 THB

Rubaiyat Koshu Sur Lie ルバイヤート 甲州 シュール リー



Yamanashi Marufuji Winery : Koshu White Wine

Rubaiyat Koshu Sur Lie is a more fruity Koshu wine made from grapes grown in Katsunuma. Its attack is slightly racy, much like Rubaiyat Koshu, and is just as lively. This wine, though, has a charming fruity aroma that leads into a pulpy body with a clean acidity and faint candied-fruit sweetness. A food-friendly wine, it's excellent for Japanese cuisine and fish.

日本のワインを扱う書籍・雑誌等には必ず紹介されている有名な白ワイン。シュール・リー製法でより辛口な洗刺とした香りと厚みのある味わいを表現。「日本の食に合うワイン」をテーマに醸造され寿司や刺身など和食全般に。また貝類や魚のカルパッチョ、焼き鳥(塩)にもよく合います。

Dry-Medium 750ml 2,400 THB

Arugano Fogo アルガーノ フォーゴ



Yamanashi Katsunuma Winery : Muscat Bailey A Red Wine

Rubaiyat Koshu Sur Lie is a more fruity Koshu wine made from grapes grown in Katsunuma. Its attack is slightly racy, much like Rubaiyat Koshu, and is just as lively. This wine, though, has a charming fruity aroma that leads into a pulpy body with a clean acidity and faint candied-fruit sweetness. A food-friendly wine, it's excellent for Japanese cuisine and fish.

日本人の繊細な味覚に合う赤。料理と共に味わう食中酒として控えめで優しい味わい。日本固有の葡萄品種「マスカット ベリー A」を中心に醸されライトでありながら芳醇な香りと柔らかい渋味が特徴です。

Light-Body 750ml 1,990 THB