

預訂名菜〔御予約料理〕

以下のお料理は3日前～前日までの御予約をお願い申し上げます

ふかひれ 姿煮

要予約

中国
飯店

① サイズ価格 (¥ 22,000 ~)

※スタッフにおたずねください。

排 翅



2、ふかひれの煮こみ

(紅焼魚翅)

要予約

…… サイズ価格 (¥ 13,200 ~)

※スタッフにおたずねください。



要予約

北京 烤鴨

3、北京ダック【1匹】(~12名様分)

¥18,700 (税抜¥17,000)

4、北京ダック【半匹】(~6名様分)

¥11,000 (税抜¥10,000)

「北京ダック肉のレタス包み」付き

【追加お料理】

『北京ダックスープの海鮮おこげ』

《1匹》+ ¥6,600(税込) 《半匹》+ ¥3,300(税込)

要予約

5、なまこの蝦子煮込み、上海風

¥4,400 (税抜¥4,000)

(蝦子刺参)

要予約

6、なまこの醤油煮込み、上海風

¥4,180 (税抜¥3,800)

(紅焼海參)

要予約

7、大海老のブラウンソース煮込み

¥4,180 (税抜¥3,800)

(紅焼明蝦)

要予約

8、大海老のチリソース煮込み

¥4,180 (税抜¥3,800)

(乾焼明蝦)

* 記載の価格は消費税込みの価格です 店内お食事 10%、お持帰り 8%となります *



精選套餐 [一品コースメニュー]



Aコース (2~12名様) 【お一人様】 ¥3,190 (消費税10%込)

※ ご来店人数名様分のご注文をお願い致します。

本日の前菜4種盛り合わせ
海老のチリソース煮
本日のスープ
特製 春巻
酢豚
本日のチャーハン
デザート1種類

四喜拼盤
干焼蝦球
什景湯
炸春巻
古老肉
本日炒飯
本日甜點

※ 1卓6名様以上の場合「鶏の唐揚げ」が1品プラスになります。



Bコース (2~12名様) 【お一人様】 ¥4,730 (消費税10%込)

※ ご来店人数名様分のご注文をお願い致します。

本日の前菜5種盛り合わせ
本日のおすすめお料理 一品
海老のチリソース煮
蟹肉入りふかひれスープ
特製春巻、鶏の唐揚げ 盛り合わせ
酢豚
本日のチャーハン または 五目焼きそば
デザート2種類

五彩冷盤
本日推薦一道
干焼蝦球
蟹肉魚翅湯
酥炸兩樣
古老肉
本日炒飯或什景炒麵
甜點二道

* 上記以外のご予約コース&ランチコースメニューは、別メニューをご覧ください *

* 記載の価格は消費税込みの価格です 店内お食事10%、お持帰り8%となります *



精選套餐 [ご予約コースメニュー]



フカヒレの煮こみコース (2~12名様)

【お一人様】 ¥15,400 (税抜 ¥14,000)

* こちらのコースは2営業日前までのご予約をお願い致します *

※ ご来店人数名様分のご注文をお願い致します。

特製 6種前菜 盛り合わせ

六六大順 銭財碟

フカヒレの煮こみ

紅焼魚翅

本日の点心 一品

今日點心

本日のおすすめお料理 一品

本日紹介一道

海老チリ、海老マヨ 2種盛り

鴛鴦蝦球

五目焼きそば または 上海焼きそば

什錦炒麵 或 上海炒麵

本日の揚げ物 一品

酥炸一品

デザート2種、ひとくちフルーツ

甜點二道配水果

本日の中国茶 または 台湾茶

精選茗茶

* 記載の税込価格は消費税率 10%の価格です お持帰りの消費税率は 8%となります *



特別菜單 [特別コースメニュー]



【前日までのご予約をお願いします】



台湾ワインと中華コース 【1名様、お料理&ワイン3杯込、税込】 ¥5,500

*季節、食材の仕入れ状況により、お料理内容が変更になる場合がございます。

※ 4名様～18名様まで ※

*アレルギー食材についてのご希望は、ご予約時にお申し付け下さい。

～【白ワイン】『カドナホワイトワイン／カ多納白葡萄酒』 | 鵬群頂酒庄、彰化縣二林鎮 ～

精選五彩迷你碟

本日の豆皿前菜5種 盛り合わせ

酥炸兩様：蛋皮春捲、咕咾肉

揚げ物2種：春卷、酢豚

今日蒸點一種

本日の点心1品

～【赤ワイン①】『ハンニーフンレッドワイン／漢妮芬紅酒』 | 鵬群頂酒庄、彰化縣二林鎮 ～

鴛鴦蝦球：奶油蝦球、蕃茄蝦球

海老料理2種盛り：えびマヨネーズソース、“辛くない、海老チリ

青椒肉片

“細切りじゃないチンジャオロース”

～【赤ワイン②】『エリートレッドワイン／菁英紅葡萄酒』 | 鵬群頂酒庄、彰化縣二林鎮 ～

茶樹菇滷肉 配 白飯 或 炒麵

茶樹茸と豚肉の煮込み『ルーロー(滷肉)』 ご飯 または 焼きそば を添えて

本日甜點雙様

本日のデザート2種

精選茉莉花茶

ジャスミン茶





特別菜單 [特別コースメニュー]



【3営業日前までのご予約をお願いします】



北京ダックと台湾ワインコース

【税込 総額】

(平日) ¥45,100

(土日祝) ¥53,570

※ 約3名様～7名様でお召し上がり頂ける、テーブル単位のお料理&ワイン定量コースセットです ※

*季節、食材の仕入れ状況により、お料理内容が変更になる場合がございます。

《 お料理:1卓6～7名様分 》

*アレルギー食材についてのご希望は、ご予約時にお申し付け下さい。

《 ワイン:白1種&赤2種 計3本 》

～ 【白ワイン】 『カドナホワイトワイン／カ多納白葡萄酒』 | 鵬群頂酒庄、彰化縣二林鎮 ～

精選五彩冷菜盤
特選前菜5種 盛り合わせ

大閘蟹黄小籠包子
自家製上海蟹みそ小籠包

～ 【赤ワイン①】 『ハンニーフンレッドワイン／漢妮芬紅酒』 | 鵬群頂酒庄、彰化縣二林鎮 ～

～ 【赤ワイン②】 『エリートレッドワイン／菁英紅葡萄酒』 | 鵬群頂酒庄、彰化縣二林鎮 ～

北京烤鴨二吃：片皮鴨、生菜包鴨鬆

北京ダック
特製味噌炒めダック肉のレタス包み

～ 上記ワインよりお好きなワインと合わせて ～

鴨骨架白湯海鮮鍋粿
ダックスープの海鮮あんかけおこげ

甜點雙輝：迷你蛋撻 和 本日甜點 任選一種
デザート2種：ミニエッグタルト&本日のチョイスデザート

精選茗茶
本日の中国茶または台湾茶



冷盆類 〈前菜〉

白油鶏 むし鶏の冷菜 …… ¥1,375 (持帰 ¥1,350)

※葱油だれ or.油淋ソース

棒棒鶏 バンバンジー …… ¥1,485 (持帰 ¥1,460)

奶油蟹 蟹肉のせポテトサラダ… ¥2,090 (持帰 ¥2,055)

海蜇皮 くらげの冷菜 …… ¥2,090 (持帰 ¥2,055)

…□■□ (以下、前日までのご予約をお願いします) □■□ ……

要予約

什景拼盆

前菜盛り合わせ ……

¥4,650 事前ご注文料理
* スタッフにお尋ねください *

※約5~6名様分

鮑魚類 〈あわび〉

蠔油鮑魚 あわびのかき油味付… ¥4,180 (持帰 ¥4,110)

【ハーフ】 ¥2,510 (持帰 ¥2,465)

…□■□ (以下、前日までのご予約をお願いします) □■□ ……

要予約

奶油鮑魚

あわびのクリーム煮 ……

¥4,180 事前ご注文料理
* スタッフにお尋ねください *

要予約

紅焼鮑魚

あわびの醤油煮付け

¥4,180 事前ご注文料理
* スタッフにお尋ねください *

上海料理 中国飯店

春 卷 〈春 卷〉

炸 春 卷 特製 玉子春卷 …… ￥1,485 (持帰￥1,460)
【ハーフ】 ￥ 895 (持帰 ￥ 875)

蝦 類 〈え び〉

干焼蝦仁 えびのチリソース煮 … ￥2,530 (持帰￥2,485)
【ハーフ】 ￥1,520 (持帰￥1,490)

奶油蝦球 えびマヨネーズソース和え ￥2,695 (持帰￥2,650)

蕃茄蝦仁 えびのトマトソース煮 … ￥2,585 (持帰￥2,540)

炸 蝦 仁 えびの天ぷら …… ￥2,695 (持帰￥2,650)
【ハーフ】 ￥1,620 (持帰￥1,590)

炒 蝦 蟹 えびとカニのうま煮 … ￥3,465 (持帰￥3,410)

…□■□ (以下、前日までのご予約をお願いします) □■□……………

要予約

蘭花炒蝦球 海老とブロッコリー塩味炒め ￥2,695 (持帰￥2,650)
* 事前ご注文料理 * スタッフにお尋ねください *

要予約

黄金蝦球 えびと塩漬け黄身の炒め ￥3,375 (持帰￥3,330)
* 事前ご注文料理 * スタッフにお尋ねください *

要予約

山葵蝦球 海老わさびマヨネーズ和え ￥2,750 (持帰￥2,705)
* 事前ご注文料理 * スタッフにお尋ねください *

上海料理 中国飯店

海鮮類 <海鮮・魚>

炒三鮮 海老、いか、貝柱の炒め ¥4,290 (持帰 ¥4,230)

※塩味炒め or.XO醬炒め

糖醋魚片 白身魚の甘酢かけ … ¥1,485 (持帰 ¥1,460)

椒鹽鮮魷 いか衣揚げ、スパイス仕立て ¥2,860 (持帰 ¥2,810)

…□■□ (以下、前日までのご予約をお願いします) □■□……………

要予約

清炒三鮮 紋甲いか、海老、貝柱の炒め ¥4,620

事前ご注文料理

* スタッフにお尋ねください *

要予約

椒鹽墨魚 紋甲いか衣揚げ、スパイス仕立て ¥3,620

事前ご注文料理

* スタッフにお尋ねください *

鶏類 <鶏肉>

軟炸鶏 かしわの骨なし唐揚 ¥1,375 (持帰 ¥1,350)

【ハーフ】 ¥ 825 (持帰 ¥ 810)

糖醋鶏 かしわの甘酢だき …… ¥1,485 (持帰 ¥1,460)

…□■□ (以下、前日までのご予約をお願いします) □■□……………

要予約

油淋鶏 特製 ユーリンチー … ¥1,650

事前ご注文料理

* スタッフにお尋ねください *

要予約

腰果雞丁 鶏肉カシューナッツ炒め … ¥1,450

事前ご注文料理

* スタッフにお尋ねください *

上海料理 中国飯店

魚翅湯 <ふかひれスープ>

蟹肉魚翅湯 蟹肉入りふかひれスープ ¥3,080 (持帰¥-----)

【ハーフ】 ¥1,850 (持帰¥-----)

爛鶏魚翅湯 鶏細切りのふかひれスープ ¥2,640 (持帰¥-----)

海鮮魚翅湯 海鮮3種のふかひれスープ ¥3,630 (持帰¥-----)

…□■□ (以下、前日までのご予約をお願いします) □■□……………

要予約

芙蓉魚翅湯 泡雪ふかひれスープ

¥2,750 (持帰¥-----)

事前ご注文料理

* スタッフにお尋ねください *

湯 類 <スープ>

真珠米湯 とうもろこしスープ … ¥ 990 (持帰¥-----)

【ハーフ】 ¥ 595 (持帰¥-----)

菜心蛋湯 玉子と青菜のスープ … ¥ 990 (持帰¥-----)

酸辣湯 サンラータン …………… ¥1,375 (持帰¥-----)

鍋 巴 類 <おこげ料理>

…□■□ (以下、前日までのご予約をお願いします) □■□……………

要予約

海鮮鍋巴 おこげの海鮮あんかけ

¥2,750 (持帰¥-----)

事前ご注文料理

* スタッフにお尋ねください *

上海料理 中国飯店

豆腐類

麻辣豆腐	麻婆豆腐 ……………	¥ 990 (持帰 ¥ 975)
麻婆豆腐	四川風、麻婆豆腐 ……	¥1,265 (持帰 ¥1,245)
三鮮豆腐	海鮮と豆腐の旨煮 ……	¥2,200 (持帰 ¥2,160)
	【蟹肉入り】	¥2,640 (持帰 ¥2,600)

蛋類 〈卵類〉

蝦仁炒蛋	えび入り卵焼き ……	¥1,210 (持帰 ¥1,190)
	【ハーフ】	¥ 725 (持帰 ¥ 710)
蟹粉炒蛋	かに玉 ……………	¥1,870 (持帰 ¥1,840)

…□■□ (以下、前日までのご予約をお願いします) □■□……………

 **要予約**

賽螃蟹	卵白と干し貝柱の泡雪炒め	¥2,450 (持帰 ¥2,400)	事前ご注文料理 * スタッフにお尋ねください *
-----	--------------	--------------------	-----------------------------

蔬菜類 〈野菜〉

…□■□ (以下、前日までのご予約をお願いします) □■□……………

 **要予約**

玉香茄子	茄子と豚挽肉甘辛酢旨煮	¥1,350 (持帰 ¥1,300)	事前ご注文料理 * スタッフにお尋ねください *
------	-------------	--------------------	-----------------------------

 **要予約**

紅焼茄子	茄子と豚肉醤油うま煮	¥1,350 (持帰 ¥1,300)	事前ご注文料理 * スタッフにお尋ねください *
------	------------	--------------------	-----------------------------

上海料理 **中国飯店**

* 記載の価格は消費税込みの価格です 店内お食事 10%、お持帰り 8%となります *

猪肉類 〈豚肉〉

八宝全菜	八宝菜 ……………	¥1,210 (持帰¥1,190)
		【ハーフ】 ¥ 725 (持帰¥ 715)
糖醋肉	酢豚 ……………	¥1,540 (持帰¥1,515)
		【ハーフ】 ¥ 925 (持帰¥ 910)
青椒肉片	豚肉とピーマンの炒め	¥1,485 (持帰¥1,460)
生菜包肉鬆	レタス包み ……………	¥2,145 (持帰¥2,110)

…□■□ (以下、前日までのご予約をお願いします) □■□……………



回鍋肉	ホイコーロー ……………	¥1,375 (持帰¥1,350)	事前ご注文料理 * スタッフにお尋ねください *
-----	--------------	-------------------	-----------------------------



扣肉	あばら肉の煮付け ……	¥2,250 (持帰¥2,225)	事前ご注文料理 * スタッフにお尋ねください *
----	-------------	-------------------	-----------------------------



乳腐肉	豚肉の紅腐乳煮込み ……	¥2,475 (持帰¥2,450)	事前ご注文料理 * スタッフにお尋ねください *
-----	--------------	-------------------	-----------------------------



糖醋丸子	肉団子の甘酢だき ……	¥1,650 (持帰¥1,625)	事前ご注文料理 * スタッフにお尋ねください *
------	-------------	-------------------	-----------------------------

牛肉類 〈牛肉〉

…□■□ (以下、前日までのご予約をお願いします) □■□……………



青椒牛肉	牛肉とピーマンの炒め	¥3,300 (持帰¥3,275)	事前ご注文料理 * スタッフにお尋ねください *
------	------------	-------------------	-----------------------------

上海料理 中国飯店

飯 類 〈御飯〉

什景炒飯	五目チャーハン ……	¥	880	(持帰¥	865)
蝦仁炒飯	えびチャーハン ……	¥	880	(持帰¥	865)
中華飯	五目中華丼 ……	¥	880	(持帰¥	865)
白飯	ライス ……	¥	275	(持帰¥	-----)

麺 類 〈おそば〉

什景炒麵	五目焼きそば ……	¥	880	(持帰¥	865)
海鮮炒麵	海鮮焼きそば ……	¥	1,760	(持帰¥	1,730)
什景湯麵	五目汁そば ……	¥	880	(持帰¥	-----)
担担麵	特製担々麵 ……	¥	1,045	(持帰¥	-----)
海鮮湯麵	海鮮汁そば ……	¥	1,760	(持帰¥	-----)

…□■□ (以下、前日までのご予約をお願いします) □■□ ……

 要予約

上海炒麵	上海焼きそば ……	¥	990	(持帰¥	965)
------	-----------	---	-----	------	------

事前ご注文料理
 * スタッフにお尋ねください *

粥 類 〈おかゆ〉

…□■□ (以下、前日までのご予約をお願いします) □■□ ……

 要予約

肉絲粥	豚肉細切り入りおかゆ ……	¥	990	(持帰¥	965)
-----	---------------	---	-----	------	------

事前ご注文料理
 * スタッフにお尋ねください *

 要予約

三鮮粥	海老、いか、貝柱入りおかゆ ……	¥	1,760	(持帰¥	1,730)
-----	------------------	---	-------	------	--------

事前ご注文料理
 * スタッフにお尋ねください *

點 心 〈点心〉

小籠包子 豚肉、鶏スープ入り
まんじゅう (8個) ¥1,375 (持帰¥-----)
【ハーフ】 ¥ 825 (持帰¥-----)

蒸 餃 子 豚肉、野菜入り
蒸し餃子 (8個) ¥1,100 (持帰¥1,080)
【ハーフ】 ¥ 660 (持帰¥ 650)

干蒸燒賣 香港風 肉焼売 (4個) ¥ 660 (持帰¥ 650)

…□■□ (以下、2営業日までのご予約をお願いします) □■□……………



糯米燒賣 上海風、もち米焼売
(8個) ¥1,320 (持帰¥1,300)
【ハーフ】 ¥ 795 (持帰¥ 780)

甜 點 〈デザート〉

地 瓜 ポテト …………… ¥1,045 (持帰¥1,030)

芝 麻 球 ごま団子(6個)…… ¥1,045 (持帰¥1,030)

杏仁豆腐 杏仁豆腐 …………… ¥ 935 (持帰¥ 920)

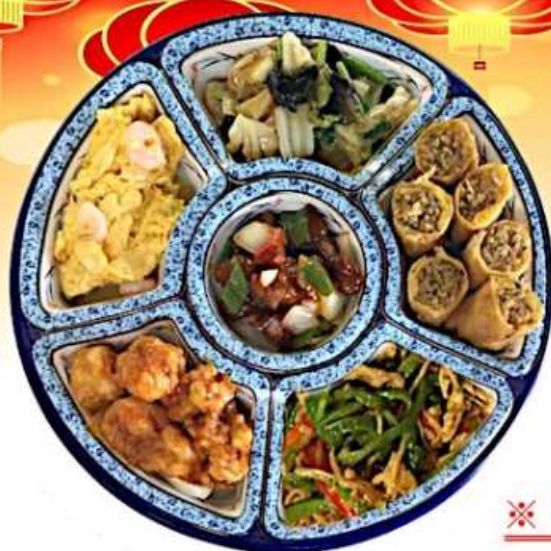
奶 黄 包 カスタードまん(2個) … ¥ 660 (持帰¥ 650)

…□■□ (以下、前日までのご予約をお願いします) □■□……………



布 丁 ババロア(3~8名様分)… ¥* 事前ご注文料理
スタッフにお尋ねください *

上海料理 中国飯店



『特製 春巻』『酢豚』
『海老のチリソース』
『八宝菜』『えび玉』
『豚肉ピーマン炒め』

※【約2~4名様分】 ¥6,000 (消費税8%込)

【お持ち帰り お料理オードブル (小) セット】 お料理6種類



『特製 春巻』
『酢豚』
『海老のチリソース』
『八宝菜』
『豚肉ピーマン炒め』
『鶏の唐揚げ』
『海老マヨネーズソース』



※【約5~8名様分】

¥12,000 (消費税8%込み)

【お持ち帰り お料理オードブル (大) セット】 お料理7種

ご予約・お問い合わせはお電話よりお願いいたします。

☎ 079-421-3808

加古川 中国飯店

中国飯店 上海・廣東料理
兵庫県加古川市野口町良野116-6

午前11:30~午後14:00 / 午後17:00~21:15

※定休日でも予約をお受けできる場合がございます。お気軽にお問い合わせください。



カドナホワイトワイン 卡多納白葡萄酒 CARDONA WHITE WINE



【ワイナリー】

鵬群頂酒莊／ペンチュンティン・ワイナリー

【産地】彰化縣二林鎮、台湾

【ヴィンテージ】 N.V.

【瓶詰年月日】 2024/1/5

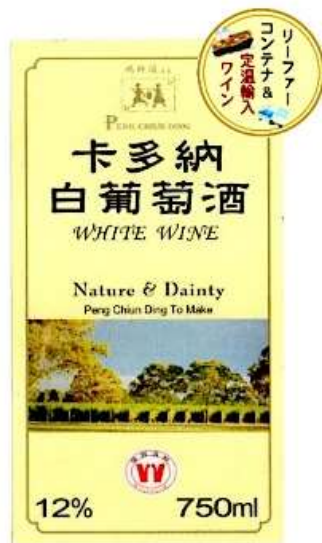
【ぶどう品種】

真香(台中1号)	20%
6230	40%
1312	40%

【味わい】 白、辛口

【ボディ】 ミディアム

【メモ】



品目:果実酒 品名:ワイン 内容量:750ml
原産国:台湾 アルコール分:12% 添加物:
酸化防止剤(亜硫酸塩)保存料(ソルビン酸K)
輸入者及び引取先:台湾ワイン商店 森 明昌
〒675-0066
兵庫県加古川市加古川町寺家町 164-6
※20歳未満の飲酒は法律で禁止されています。



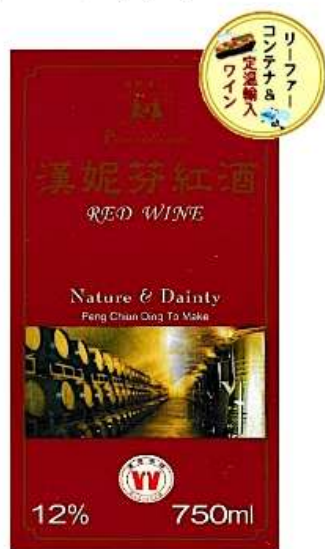
<p>Nature & Dainty Peng Chun Ding To Make</p> <p>12% 750ml</p>	<p>Nature & Dainty Peng Chun Ding To Make</p> <p>12% 750ml</p>	<p>12% 750ml</p>	<h1>台湾ワイン</h1> <p>新品上市 新商品 入荷しました</p>
--	--	------------------	---



ハンニーフンレッドワイン 漢妮芬紅酒 HANNIFEN RED WINE



- 【ワイナリー】 鵬群頂酒莊／ペンチュンティン・ワイナリー
- 【産地】 彰化縣二林鎮、台湾
- 【ヴィンテージ】 N.V.
- 【瓶詰年月日】 2024/1/10
- 【ぶどう品種】 ブラッククイーン 100%
- 【味わい】 赤、辛口
- 【ボディ】 ライトミディアム
- 【メモ】



品目:果実酒 品名:ワイン 内容量:750ml
 原産国:台湾 アルコール分:12%
 輸入者及び引取先:台湾ワイン商店 森 明昌
 〒675-0066
 兵庫県加古川市加古川町寺家町 164-6
 ※20歳未満の飲酒は法律で禁止されています。
 ＊発酵で生成された二酸化炭素(発炭酸)を含有しています。



			<h1>台湾ワイン</h1> <p>新品上市 新商品 入荷しました</p>
--	--	--	---



エリートレッドワイン 菁釀紅葡萄酒 ELITE RED WINE

彰化縣二林鎮
北緯23°5度



【ワイナリー】

鵬群頂酒庄 / ペンチュンティン・ワイナリー

【産地】彰化縣二林鎮、台湾

【ヴィンテージ】 N.V.

【瓶詰年月日】 2024/1/15

【ぶどう品種】

台中2号 100%

【味わい】 赤、辛口

【ボディ】 ミディアム

【メモ】



品目：果実酒 品名：ワイン 内容量：750ml
原産国：台湾 アルコール分：12%
輸入者及び引取先：台湾ワイン商店 森 明島
〒675-0066 兵庫県加古川市加古川町寺家町 164-6
※20歳未満の飲酒は法律で禁止されています。
*ワインの発酵過程で生成される二酸化炭素(亜硫酸塩)を
微量含有している可能性があります。

お 飲 み 物

【 瓶 ビール 】

アサヒ スーパードライ (中瓶)	¥ 640
キリン ラガー (中瓶)	¥ 640
エビスビール (中瓶)	¥ 670
青島ビール (小瓶 330ml)	¥ 600

【 生 ビール 】

アサヒ スーパードライ	〔中ジョッキ〕 ¥ 600
	〔グラス〕 ¥ 340

【 チューハイ/ハイボール/フルーツ酒 etc. 】

チューハイ (ライム or.レモン)	〔1杯〕 ¥ 490
角ハイボール	〔1杯〕 ¥ 660
杏露酒 (シトルチュウ)	〔1杯〕 ¥ 550
『キテイ』 (赤ワイン&ジンジャーエール)	〔1杯〕 ¥ 660
『オペレーター』 (白ワイン&ジンジャーエール)	〔1杯〕 ¥ 660

【 ノンアルコール ドリンク 】

ノンアルコールビール 『アサヒ ゼロ』	〔瓶〕 ¥ 430
カシスオレンジ “ダブルゼロ“	〔1杯〕 ¥ 430
ウーロン茶	〔瓶〕 ¥ 300
コカ・コーラ	〔瓶〕 ¥ 300
オレンジジュース	〔瓶〕 ¥ 300
ジンジャーエール	〔瓶〕 ¥ 300
東方美人ウーロン茶	〔500mlPET〕 ¥ 660

【中国酒 & 台湾酒】

紹興酒 5年	〔640ml ボトル〕	¥2,310
	〔150ml グラス〕	¥ 660
紹興陳年老酒 8年	〔750ml ボトル〕	¥4,620
台湾 陳年紹興酒 8年	〔600ml ボトル〕	¥2,650

◀ その他中国酒&台湾酒リストもご用意しております ▶
スタッフにお申し付けください。

【地酒】

希少 <small>かみよ くわ</small> 『神代の鋤』 大吟醸	〔4合瓶〕	¥3,870
	〔100ml グラス〕	¥ 660
盛典 『神吉』 純米吟醸	〔4合瓶〕	¥2,800
	〔100ml グラス〕	¥ 660
本日のおすすめ 『盛典』	* スタッフにお申し付けください *	
『米のささやき』 大吟醸	〔300ml 瓶〕	¥2,690
菊正宗 上撰	〔1合瓶〕	¥ 500
菊正宗 冷酒	〔300ml 瓶〕	¥ 800
『百黙』 純米大吟醸	〔4合瓶〕	¥6,100

【焼酎】

(麦) 『田苑 ゴールド』	〔1升瓶〕	¥6,620
	〔1杯〕	¥ 550
(芋) 『三岳』 『黒霧島』	〔5合瓶〕	¥3,900
その他銘柄	〔1杯〕	¥ 550

【グラスワイン】 白/赤/ロゼ/ナチュラル 〔1杯〕 ¥ 770

【台湾ワイン3種お試しグラスセット】

白ワイン1種(70ml) & 赤ワイン2種(各70ml) / 計3杯〔1セット〕 ¥2,500



『シャンパーニュ／香檳葡萄酒』 Champagne

- ノン・ヴィンテージ／無年份香檳酒／Non Millesime  ボトル
- **■** ゴッセ グラン・レゼルヴ スリュット ** ￥22,000
No.1  **ゴッセ**/NM/エペルネ  シャルドネ、ピノ・ノワール、ムニエ
- **■** クリュッグ グランド・キュヴェ 163 エディション MV " * ￥77,000
No.2  **クリュッグ**/NM/ランス  シャルドネ、ピノ・ノワール、ムニエ
- ヴィンテージ／年份香檳酒／Millesime  ボトル
- **■** ゴッセ セレスリス エクストラ・スリュット 2002 " * ￥55,000
No.3  **ゴッセ**/NM/エペルネ  シャルドネ52%、ピノ・ノワール48%





『スパークリングワイン／氣泡葡萄酒』 Sparkling Wine

- 日本、大分県／日本・大分縣／JAPAN, Oita  ボトル
-  安心院 スパークリングワイン エクストラ・スリュット 2017 ** ￥7,700
No.4  **安心院葡萄酒工房** /宇佐市安心院町  シャルドネ

『ロゼワイン／桃紅葡萄酒』 Rose Wine

- 日本、岡山県／日本・岡山縣／JAPAN, Okayama  ボトル
-  アンナチュラル 2022 サンジョベーゼ 500ml * ￥4,400
No.21  **岡山ワインバレー 荒戸山ワイナリー** /新見市  サンジョベーゼ
-  ペルラン ロゼ 2020 * ￥5,500
No.22  **domaine tetta (ドメーヌテッタ)** /新見市  安芸クイーン、マスカット・ベリーA、その他6種

『オレンジワイン／橙酒』 Orange Wine

- オーストラリア、西オーストラリア州／澳洲・西澳州／AUSTRALIA, WA  ボトル
-  カレン アンバー ワイン 2018 ** ￥11,000
No.23  **カレン・ワインズ**/マーガレット・リバー  セミヨン、ソーヴィニヨン・ブラン



『白ワイン／白葡萄酒』 White Wine

- 日本、兵庫県／日本・兵庫縣／JAPAN, Hyogo  ボトル
-  神戸ワイン リースリング 2017 * ¥ 3,300
- No.5  **神戸ワイナリー** / 神戸市  リースリング
-
- 日本、兵庫県／日本・兵庫縣／JAPAN, Hyogo  ボトル
-  ヴァン-シュウ プラス スラン 2021 「vin-shu plus blanc 2021」 * ¥ 7,600
- No.7  **Botanical Life** / 加西市  山梨県産ぶどう
-
- オーストラリア、西オーストラリア州／澳州・西澳州／AUSTRALIA, WA  ボトル
-  カレン・ヴィンヤード ソーヴィニヨンスラン セミヨン 2016 ** ¥ 7,700
- No.8  **カレン・ワインズ** / マーガレット・リバー  ソーヴィニヨン・ブラン、セミヨン
-
- フランス、アルサス／法國・阿爾薩斯／FRANCE, Alsace  ボトル
-  グラン・クリュ フランクシュタイン リースリング 2017 * ¥ 11,000
- No.9  **ドメヌ・メルシオル** / ダンバッハ・ラ・ヴィル  リースリング
-  グラン・クリュ ケフェルコスフ リースリング 2015 ** ¥ 12,100
- No.10  **マルタン・シャツゼル** / アメルシュヴィール  リースリング
-
- フランス、ブルゴーニュ／法國・勃艮地／FRANCE, Bourgogne  ボトル
-  モレ・サン・ドニ スラン 2013 " * ¥ 22,000
- No.11  **ドメヌ・デュジャック** / モレ・サン・ドニ  シャルドネ
-
- アメリカ、カリフォルニア／美國・加州／USA, California  ボトル
-  リネア ソーヴィニヨン・スラン クームスヴィル 2014 " * ¥ 30,800
- No.12  **ファヴィア・エリクソン・ウィングローワーズ** / ナバ・ヴァレー  ソーヴィニヨン・ブラン
-
- フランス、アルサス／法國・阿爾薩斯／FRANCE, Alsace  ボトル
-  クロ・サン・テューヌ リースリング 2003 375ml " * ¥ 38,500
- No.13  **トリンバック** / リボヴィレ  リースリング




『赤ワイン／紅葡萄酒』 Red Wine

日本、岡山県／日本・岡山縣／JAPAN, Okayama


🍷 ボトル

 ヴァン-シュウ フラス ルージュ1 2021 「vin-shu plus rouge1 2021」* ¥ 7,600
No.14 🍷 Botanical Life / 加西市 🍷 長野県産ぶどう

 ヴァン-シュウ フラス ルージュ2 2021 「vin-shu plus rouge2 2021」* ¥ 7,600
No.15 🍷 Botanical Life / 加西市 🍷 山形県産ぶどう


アメリカ、カリフォルニア／美國・加州／USA, California

🍷 ボトル

 モス・ロックス エイシェント ヴァイン リザーヴ ジンファンデル 2018 * ¥ 8,800
No.16 🍷 オークリッジ・ワイナリー／ローダイ 🍷 ジンファンデル

フランス、ブルゴーニュ／法國・勃艮地／FRANCE, Bourgogne

🍷 ボトル

 ル・メイ・フランゲ コート・ド・ニュー・ヴィラージュ 2017 " * ¥ 14,300
No.17 🍷 ファミーユ・トラペ／ジュブレ・シャンベルタン 🍷 ピノ・ノワール

 モレ・サン・ドニ ルージュ 2013 " * ¥ 22,000
No.18 🍷 ドメヌ・デュジャック／モレ・サン・ドニ 🍷 ピノ・ノワール

オーストラリア、西オーストラリア州／澳州・西澳州／AUSTRALIA, WA

🍷 ボトル

 カレン ダイアナ・マデリン 2017 ウィルヤスラッス * ¥ 23,100
No.19 🍷 カレン・ワインズ／マーガレット・リバー 🍷 カベルネ・ソーヴィニオン、メルロ、プティ・ヴェルド、マルベック

アメリカ、カリフォルニア／美國・加州／USA, California

🍷 ボトル

 オーヴァチャー N.V. " * ¥ 55,000
No.20 🍷 オープス・ワン／ナパ・ヴァレー 🍷 カベルネ・ソーヴィニオン、メルロー、カベルネフラン、プティヴェルド、マルベック



『ナチュラルワイン／自然葡萄酒』

Natural Wine

- 【スパークリング】 フランス、アルサス／法國・阿爾薩斯／FRANCE, Alsace  ボトル
- ■ レ・スル・デマ スリュット・ナチュール * ￥ 8,800
No.24  ドメーヌ・ジュリアン・メイヤー／ノートルタン  ピノ・ブラン／ピオディナミ
- 【白】 日本、岡山県／日本・岡山縣／JAPAN, Okayama  ボトル
- ☐ ● メロー 2021 「mellow 2021」 ** ￥ 5,500
No.25  GRAPE SHIP (グレーブシップ) / 倉敷市船穂町  マスカット・オブ・アレキサンドリア
- ☐ ● メロー 2021 スルーラベル 「mellow 2021 スルーラベル」 *** ￥ 5,500
No.26  GRAPE SHIP (グレーブシップ) / 倉敷市船穂町  マスカット・オブ・アレキサンドリア
- 【ロゼ】 日本、岡山県／日本・岡山縣／JAPAN, Okayama  ボトル
- ☐ ● 朱 2021 「SHU 2021」 * ￥ 6,820
No.27  GRAPE SHIP (グレーブシップ) / 倉敷市船穂町  マスカット・オブ・アレキサンドリア, シラー, グルナッシュ
- 【赤・微発泡】 日本、山形県／日本・山形縣／JAPAN, Yamagata  ボトル
- ☐ ● パンプアツプ ルージュ 2021 「Pump up Rouge 2021」 * ￥ 5,500
No.28  Yellow Magic Winery (イエローマジックワイナリー) / 山形県南陽市  マスカット・ベリーA, キャンベル
- 【赤・微発泡】 日本、兵庫県／日本・兵庫縣／JAPAN, Hyogo  ボトル
- ☐ ● ヴァン-シュウ ペットナット 2017 「vin-shu pet-nat 2017」 * ￥ 7,600
No.29  Botanical Life / 加西市  マスカット・ベリーA
- 【赤】 日本、兵庫県／日本・兵庫縣／JAPAN, Hyogo  ボトル
- ☐ ● ヴァン-シュウ 2017 「vin-shu 2017」 * ￥ 7,600
No.30  Botanical Life / 加西市  マスカット・ベリーA
- ☐ ● ヴァン-シュウ 2020 「vin-shu 2020」 ***** ￥ 7,600
No.31  Botanical Life / 加西市  マスカット・ベリーA etc.



『甘口ワイン／甜酒』 Sweet Wine

ポルトガル／葡萄牙／PORTUGAL

ボトル

アランスル・モスカテル・デ・セトゥーバル 2010 ** ￥ 6,600
No.32 ジョゼ・マリア・ダ・フォンセカ／ペニンシュラ・デ・セトゥーバル モスカテル・デ・セトゥーバル

フランス、アルサス／法國・阿爾薩斯／FRANCE, Alsace

ボトル

セレクション・ド・グラン・ノースル リースリング Fut27 1989 375ml " * ￥ 38,500
No.33 トリンバック／リボヴィレ リースリング

スペイン／西班牙／SPAIN

ボトル

ミカエラ モスカテル * ￥ 3,520
No.34 ボデガス・バロン／サンルーカル・デ・バラメダ モスカテル

ミカエラ ペドロ・ヒメネス * ￥ 6,600
No.35 ボデガス・バロン／サンルーカル・デ・バラメダ ペドロ・ヒメネス