

# DRINK MENU

한국어

## A BEER & BEER COCKTAIL 맥주 & 맥주 칵테일

### A-1 생맥주 <이치방 시보리> ¥ 550

生ビール(一番搾り)

\*보리 100% x 이치방 시보리 제법\*으로 깔끔하면서, 충분한 맛을 실현한 맥주.

### A-2 생맥주 <이치방 시보리> 소 ¥ 400

生ビール(一番搾り)小

### A-3 탄레이 프라치나 더블 ¥ 450

淡麗ブラチナダブル

당질제로, 푸린체제로. 보리증량마셔버려!

### A-4 무알코올 맥주 (기린 프리) ¥ 450

ノンアルコールビール(キリンフリー)

보리와 호프의 기본 좋은 맛, 깔끔한 뒷맛.

### A-5 모노우(핑크 아이) ¥ 650

桃生(ピンクアイ)

나가노산 응축 복숭아 주스와 생맥주를 믹스. 맥주를 좋아하지 않는 여성분도 마실 수 있습니다.

### A-6 샌디개프 ¥ 650

シャンディガフ

생맥주와 진저엘 칵테일. 스파이시한 진저엘을 더한 상쾌한 맥주 칵테일입니다.

### A-7 비어 스프리쳐 ¥ 650

ビアスプリッター

독일에서 인기 있는 생맥주를 백포도주로 나눈 칵테일. 탄산도 적당해 뒷골도 깔끔하다.



## B SPARKLING 스파클링

### B-1 스파클링 와인 ¥ 500

スパークリングワイン

정통 샴페인과 마찬가지로 병내에서 이차 발효로 정성스럽게 빚어진 울트라 코스파 & 대만족 CAVA. 오늘 밤은 탁 터놓고 온더록 글라스로 건배! 원코인의 저스트 프라이스도 동그라미 두개.

### B-2 벨리니 ¥ 700

ベリーニ

스�파클링 와인에 복숭아의 단맛을 더한 마시기 쉬운 칵테일.

### B-3 킬 로얄 ¥ 700

キールロワイヤル

부르고뉴 발상인 크림 드 카시스를 양질의 "거품"으로 채운 클래식 아페리티프.

### B-4 미모사 ¥ 700

ミモザ

"샴페인 어 로란제"로 불려 세계에서 가장 화려한 오렌지 주스로 유명합니다.



※ 표시 가격은 모두 세금 별도 가격입니다.

## C WHISKY 위스키



안녕하십니까, 향기의 왕국. 조니 워커. 그 개성들은 한 모금 마실 때마다 얼굴을 내민다. "조니 워커 더블 블랙" 베이스에 사용 위스키는 창업 1820년의 역사를 자랑하는 조니 워커. 널리 알려진 대로 "조니 블랙"입니다. 세계에서 가장 팔리고 있는 스카치의 하나.

**C-1 하이볼 (조니 워커 블랙)** ¥ 500

하이볼(조니워커블랙)

**C-2 생강 하이볼** ¥ 600

진저하이볼

**C-3 코쿠하이** ¥ 600

코쿠하이

**C-4 위스키 (온더록·물에 탐·따뜻한 물에 탐)** ¥ 500

위스키(록·수제리·오탕제리)

부드러우면서 풍부한 향과 감칠맛 있는 깊이가 있는 맛.

**C-5 위스키 더블 (소다에 탐·물에 탐·온더록)** ¥ 800

위스키더블(소다·수제리·록)



**C-6 버본 (포아로세스)** ¥ 500

(소다에 탐·물에 탐·온더록)

버본(포아로세스)(소다·수제리·록)

꽃과 과일을 연상시키는 화려한 향기와 부드러운 맛.

**C-7 버본 더블** ¥ 800

(소다에 탐·물에 탐·온더록)

버본더블(소다·수제리·록)

## D LONDON DRY GIN 진

**D-1 탄퀴레이 진토닉** ¥ 600

탄카레-진토닉

**D-2 탄퀴레이 진리키** ¥ 600

탄카레-진리키

**D-3 탄퀴레이 진백** ¥ 600

탄카레-진백

*Tanqueray*

탄퀴레이 런던라이징

1830년 창업 이래, 까다로운 4차례의 증류에 의해 제조법으로 만들어졌다. 세련된 임팩트가 있는 맛이 특징인 프리미엄진



## E KIRIN BITTERS 사워

**E-1 호로니가 레몬라임** ¥ 450

호로니가레몬라임

**당류 제로!** 맥주 대신에 추하이

**KIRIN BITTERS**



## F JAPANESE SAKE 일본주

추천 일본술! オススメ日本酒

직원에게 물어봐 주시기 바랍니다.

¥ 700~

※ 표시 가격은 모두 세금 별도 가격입니다.

## G SOUR 사워

G-1 플레인 플레인 ¥ 430

G-2 신선한 레몬 フレッシュレモン ¥ 450

G-3 황도 黄桃 ¥ 500  
 나가노 현 천곡 산 노란색 복숭아를 사용합니다. 부드러운 식감과 백도에는 없는 진하고 고급스러운 단맛을 맛볼 수 있습니다. 직원들에게도 인기.

G-4 파인애플 パイナップル ¥ 500  
 오키나와 이리오모테 산, 파인애플을 사용합니다. 과육도 가득하고 상큼한 단맛과 향기.

G-5 생강 × 유자 ジンジャー×柚子 ¥ 500  
 도쿠시마 현 아난 산, 니시지 씨가 정성스럽게 키운 생강과 유자를 사용합니다. 혈행 촉진 및 여성에게 희소식 냉증 예방 효과도.



G-6 아세로라 × 카뮤카뮤 ¥ 500  
 アセロラ×カムカム  
 남미 산 카뮤카뮤와 국산 아세로라 과육을 사용합니다. 무려 비타민 C가 레몬의 60배! 신맛과 단맛의 절묘한 조화.

G-7 블루 베리 × 허니 베리 ¥ 500  
 ブルーベリー×ハスカップ  
 홋카이도 산의 신선한 과일을 사용합니다. 칼슘 철분, 비타민, 안토시아닌이 풍부해 영양 보조 식품으로 간편한 우등생.

## H COCKTAILS 칵테일



H-1 스미노프 레모네이드  
 スミノフレモネード ¥ 550

깔끔한 단맛, 부드러운 뒷맛. 새롭지만 정겨운 달콤한 레몬 맛.

H-2 카시스 소다 ¥ 550  
 カシソーダ

H-3 카시스 오렌지 ¥ 600  
 カシスオレンジ

## I MAKKORI 막걸리

I-1 토라 (나마시보리) 병 (700ml) ¥ 2,700  
 虎(生絞り) ボトル(700ml)

고려 시대부터 전해지는 제법을 완고하게 지켜 일절 첨가물을 사용하지 않고 순수 국산 쌀만을 원료로 가열 살균 처리를 하지 않은 생으로 짠 국산 술.



## J WINE 와인

와인리스트도 있습니다. 가볍게 문의해 주시기 바랍니다.  
 ワインリストもございます。お気軽にスタッフにお訪ねください。



※ 표시 가격은 모두 세금 별도 가격입니다.



## K SHO-CHU (온더록·물에 탐·따뜻한 물에 탐) 소주

- K-1 고구마(만노야) 芋(萬野屋) ¥ 400
- K-2 보리(만노야) 麦(萬野屋) ¥ 400
- K-3 병 고구마 (720ml) ボトル芋(720ml) ¥ 2,500
- K-4 병 보리 (720ml) ボトル麦(720ml) ¥ 2,500



## L FRUIT LIQUEUR 과실주



- L-1 매실주 (맛코이 우메슈) ¥ 400  
(온더록·물에 탐·따뜻한 물에 탐)  
梅酒(まっこい梅酒)(ロック・水割り・お湯割り)  
국산 매실을 100% 사용. 매실 씨에서 맛을 이끌어낸 안닌을 연상시키는 향기와 감칠맛이 풍부한 맛.

## M FRUIT Soda (Non-alcoholic) 과일 스쿼시(무알코올)

- M-1 생강 × 유자 ジンジャー×柚子スカッシュ ¥ 380  
도쿠시마 현 아난 산 생강과 유자를 사용합니다. 혈행 촉진 및 냉증 예방에도.
- M-2 아세로라 × 카뮤카뮤 アセロラ×カムカムスカッシュ ¥ 380  
남미 산 카뮤카뮤와 국산 아세로라 과육을 사용합니다. 신맛과 단맛의 절묘한 조화.
- M-3 블루 베리 × 허니 베리 ブルーベリー×ハスカップスカッシュ ¥ 380  
홋카이도 산의 신선한 과일을 사용합니다. 칼슘과 철분, 비타민 등이 풍부.
- M-4 황도 黄桃スカッシュ ¥ 380  
나가노 현 지쿠마 산 황도를 사용합니다. 살살 녹는 식감과 진하고 고급스러운 단맛.
- M-5 파인애플 パイナップルスカッシュ ¥ 380  
오키나와 이리모테 산, 파인애플을 사용합니다. 과육도 가득하고 상큼한 단맛과 향기.



## N SOFT DRINKS 소프트 드링크



- N-1 흑우롱차 黒烏龍茶 ¥ 300
- N-2 콜라 コーラ ¥ 300
- N-3 진저엘(드라이한 맛) ジンジャーエール(辛口) ¥ 300
- N-4 오렌지 주스 オレンジジュース ¥ 300
- N-5 칼피스 カルピス ¥ 300

※ 표시 가격은 모두 세금 별도 가격입니다.