



ISSEN
DRINK MENU

食材は旬の最良のを選び、その時のいちばんの料理でいただく。
お食事に合わせた銘酒をご用意いたしました。ぜひお試しください。

We have prepared a selection of excellent sake to match your meal.
Please try our sake.

*アルコールを含むドリンクは運転される方、妊娠中、授乳期の方、
未成年者などご提供できない場合がございますので予めご了承ください。
*記載金額にはサービス料15%、消費税10%が加算されています。
* Prices include 10% tax and 15% service charge.
* Alcohol should not be consumed by drivers, pregnant or nursing
mothers, or minors.

酒ペアリング

SAKE PAIRING

¥4,620

お料理に合わせて3種類の日本酒がお楽しみいただけるメニューです。
This menu offers three different types of sake to match the dishes.

前菜
Appetizer

発泡日本酒
Sparkling Sake

お向
Sashimi

軽やかな日本酒
Recommended Sake

焼物
Grilled Dish

旨味のある日本酒
Recommended Sake

ワインペアリング

WINE PAIRING

¥4,620

お料理に合わせて3種類のワインがお楽しみいただけるメニューです。
This menu offers three glasses of wine to match the dishes.

前菜
Appetizer

スパークリングワイン
Sparkling Wine

お向
Sashimi

おすすめの白ワイン
Recommended White Wine

焼物
Grilled Dish

おすすめの赤ワイン
Recommended Red Wine

地酒の利き酒セット

Locally Selected SAKE FLIGHT

¥2,420

瀬戸内のお酒3種類を少しずつお試しいただけるセットです。
A set that allows you to enjoy three types of locally brewed sake, a little at a time.

※内容は仕入れ状況により変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。
The menu is subject to change depending on availability. Please understand in advance.

十八盛 山田錦 純米大吟醸 <岡山 Okayama>
JUHACHIZAKARI YAMADANISHIKI Junmai Daiginjo

Glass (120ml) ¥2,310
四合瓶 (720ml) ¥13,420

低温長期発酵で丁寧に醸した大吟醸。

瀬戸内の魚介を引き立てる旨味のある味わい、

まろやかな口当たりとフルーティーな香りをお楽しみください。

Carefully brewed through low-temperature long-term fermentation,

it has a delicious flavor that complements seafood, a mellow mouthfeel, and a fruity aroma.

石鎚 さくらひめ 純米大吟醸 <愛媛 Ehime>
ISHIDUCHI SAKURAHIME Junmai Ginjo

Glass (120ml) ¥2,310
四合瓶 (720ml) ¥13,420

愛媛県オリジナルの花から生まれた「愛媛さくらひめ酵母」を使用。

果実を感じさせる華やかな香りと適度な甘さ・爽快な酸味が特長。

"Sakurahime" yeast, which is derived from Ehime original flowers, is used.

It features a gorgeous fruit-like aroma, sweetness, and refreshing acidity.

大典白菊 純米大吟醸 雄町 <岡山 Okayama>
TAITEN SHIRAGIKU Junmai Daiginjo

Glass (120ml) ¥1,980
四合瓶 (720ml) ¥11,550

岡山特産の酒米「雄町」使用。50%まで磨き上げ、

雄町ならではのふくやかな味わいと柔らかな香りを引き出した純米大吟醸。

Made from "Omachi", a specialty sake rice of Okayama,

this Sake is polished to 50%, and soft aroma that only "Omachi" can bring out.

酔鯨 純米吟醸 高育54号 <高知 Kochi>
SUIGEI Junmai Ginjo Koiku No.54

Glass (120ml) ¥1,540
四合瓶 (720ml) ¥8,800

高知県オリジナルの原料米「吟の夢」を使用し、

自社酵母と鏡川源流域の湧水で醸した土佐の日本酒。

素材の良さを引き出したしっかりとした旨味、爽やかな柑橘系の酸味、ほのかな吟醸香。

Rice grown and brewed locally—a genuine Kochi original sake.

The sake also exhibits refreshing citrus sourness and a subtle ginjo aroma.

びびび 本醸造 <香川 Kagawa>
BIBIBI Honjozo

Glass (120ml) ¥1,320
四合瓶 (720ml) ¥7,920

小豆島唯一の酒蔵「MORIKUNI」辛口の本醸造酒。

鯛や鱈など瀬戸内の白身魚とも相性の良いすっきりした味わい。

"MORIKUNI" is the only sake brewery in Shodoshima-Island.

It has a clean taste that goes well with white fish from the Seto Inland Sea.

久保田 純米大吟醸 <新潟 Niigata>
KUBOTA Junmai Daiginjo

Glass (120ml) ¥1,320
四合瓶 (720ml) ¥7,920

上質で華やかな香り、甘味と酸味の調和がとれた味わいに

「久保田」らしいシャープなキレが合わさった日本酒。

This sake has a fine, gorgeous aroma and a well-balanced taste of sweetness and acidity combined with the sharpness typical of “Kubota”.

仙禽 オーガニックナチュラル <栃木 Tochigi>
SENKIN Organic Nature

Glass (120ml) ¥1,540
四合瓶 (720ml) ¥8,800

オーガニック米「亀の尾」を使用し、完全無添加で作られた自然派日本酒。

自然に任せ、時間をかけて生まれた古くて新しい味わい。

Natural sake made with organic rice and completely additive-free.

A new and old taste made slowly by letting nature take its course.

発泡日本酒

Bottle Sparkling Sake

獺祭 純米大吟醸45 にがりスパークリング <山口 Yamaguchi>
DASSAI Junmai Daiginjo 45 Cloudy Sparkling

180ml ¥2,310

にがり酒だからこそ分かる山田錦の米の甘み。

繊細かつ存在感のある純米大吟醸が見せる鮮やかな味の切れと余韻をご堪能ください。

The sweetness of rice, which can be appreciated because it is cloudy sake.

Enjoy the lingering taste of this delicate yet present Junmai Daiginjo.

美丈夫 しゅわっ! <高知 Kochi>
BIJOFU Schwa!! Sparkling Ginjo

500ml ¥4,290

しゅわっとはじける、発泡性の吟醸酒。爽やかな酸味とキレのある吟醸酒に

炭酸を溶け込ませ、アルコール度を少し抑えた、すっきり飲みやすい味わい。

Bijofu Schwa!! is a sharp and refreshingly tart tasting sparkling sake.

Its smooth taste is partly due to it being lower in alcohol than most sake.

月山スパークリング クラウド <島根 Shimane>
GASSAN Sparkling Cloud

360ml ¥4,620

島根の銘水百選に指定された超軟水の仕込み水と地元の良質な米を使用。

瓶内二次発酵で醸されたきめ細かい泡、優しい吟醸香と爽やかな味わいをお楽しみ下さい。

The brewing water is local ultra-soft water and high-quality rice

in Shimane, is used. Enjoy the fine bubbles, gentle ginjo aroma, and refreshing taste.

ビールBeer

生ビール	アサヒ		
Draft Beer	ASAHI		¥1,320
小瓶ビール	キリン	334ml	¥1,100
Bottled Beer	KIRIN		

ウイスキーJapanese Distilled Spirits

ウイスキー	知多		
Japanese Whisky	CHITA		¥1,540
ボタニカル	マキノジン・トニック		
Botanical	“MAKINO GIN”		
Gin Tonic with Japanese Lime	“Sudachi”		¥1,540

焼酎Japanese Distilled Spirits

ちんぐ	麦焼酎	＜長崎＞	
Chingu	Wheat	＜Nagasaki＞	¥880
みとら	芋焼酎	＜鹿児島＞	¥880
Mitora	Tubers	＜Kagoshima＞	
直島	米焼酎	＜兵庫＞	
Naoshima	Rice	＜Hyogo＞	¥1,210

瀬戸内の果実酒Fruit Wine from Setouchi Area.

白下糖梅酒	＜香川＞		
Plum Wine	＜Kagawa＞		¥880
ゆず酒	＜香川＞		
Yuzu Liqueur	＜Kagawa＞		¥880
ど桃	＜岡山＞		
Peach Liqueur	＜Okayama＞		¥880

ノンアルコールAlcohol Free Drink

ノンアルコール	ビール		
Alcohol Free Beer			¥990
ノンアルコール	スパークリングワイン		
Alcohol Free Sparkling Wine			¥1,540
ノンアルコール	ワイン（白/赤）		
Alcohol Free Wine	（White/Red）		¥880

スパークリングワインSparkling Wine

プロセッコ	スブマンテ	ブリュット	
ラ・ジャラ			
PROSECCO DOC SPUMANTE BRUT			¥1,650
LA JARA			
＜イタリア / ITALY＞			

白ワインWhite Wine

ルミエール	甲州シュールリー		
Lumiere KOSHU	Sur Lie		
＜山梨/Yamanashi＞			¥1,650
エッダ	サン・マルツァーノ		
EDDA	San Marzano vini S.p.A.		
＜イタリア/ITALY＞			¥1,780

赤ワインRed wine

ドメヌ・ド・ラ・ソース・シルーブル			
Domaine De La Source Chiroubles			
＜フランス/ FRANCE＞			¥1,650
高畠	バリック	メルロー&カベルネソーヴィニオン	
TAKAHATA	Merlot & Cabernet Sauvignon		
＜山形/ Yamagata＞			¥1,780

ソフトドリンクSoft Drink

温州みかん	ジュース		
Japanese Mandarin	Orange Juice		¥1,100
シャンピン	烏龍茶		
Xiang Pin	Oolong Tea		¥880
ジンジャー	エール		
Ginger Ale	CANADA DRY		¥770
コカ・コーラ			
Coca Cola			¥770
緑茶			
Green Tea			¥770
フルーツ	ジュース		
＜アップル / グレープフルーツ / トマト＞			
＜ Apple / Grapefruit / Tomato＞			¥660

ミネラルウォーターMineral Water

アクアパナ			
Acqua Panna	（Still Water）	500ml	¥1,320
サンペレグリノ	（炭酸水）		
Sant Pellegring	(Sparkling Water)	500ml	¥1,320