



※画像はイメージです。

- ランチメニューは下記がセットになっております。-

- ・東北牧場を楽しむ前菜 ・スープ(お代わり自由)
 - ・漬物 ・ドリンク(コーヒー・紅茶・野草茶)
- ※五目汁そば・担々麺にはスープは付きません。

For lunch menu and Chinese Sichuan set
It comes with an appetizer, soup, pickles,
and a drink to enjoy Tohoku Bokujo.

※Gomoku soup soba and dandan noodles
do not come with soup.

メイン料理を下記よりお選びください

¥ 1,600 (税込 ¥ 1,760)

- **料理長おすすめ 週替わりランチ** ※詳細はスタッフにお訪ねください。
Chef's recommendation weekly lunch Please ask the staff for details.

- **フィリー特製酢豚 プラムの香り** **ライス付**
Filly special sweet and sour pork ~perfume of plums~
With rice

柔らかく煮た豚バラ肉をカリッと香ばしく揚げ、自社農場・東北牧場の山ぶどうを使用した特製黒酢ソースで仕上げました。



- **海老と季節野菜のチリソース** **ライス付**
Shrimp and seasonal vegetables chili sause
With rice

海老のプリプリとした食感を季節野菜と共に、特製チリソースでお楽しみ下さい。



- **牛肉と季節野菜のオイスターソース炒め** **ライス付**
Beef and seasonal vegetables pan fried oyster sauce
With rice

柔らかな牛肉と季節野菜、オイスターソースを香り良く炒めた、食欲をそそる一品です。



- **海老と季節野菜の炒め** **ライス付**
Shrimp and seasonal vegetables pan fried
With rice

香り良く炒めたプリプリの海老と季節野菜を、旨味のある塩味でお楽しみください。



¥ 1,500 (税込 ¥ 1,650)

- **鶏もも肉の薬味ソース** **ライス付**
Chicken with condiment sauce
With rice

外はカリッと、中はジューシーに揚げた若鶏を、特製の甘辛醤油だれで。青菜炒めと共にお召し上がりください。



¥1,400 (税込¥1,540)

● 五目焼きそば ※かた焼きそばもできます。

Seafood and veg mixed pan fried noodles

麺を柔らかい食感に仕上げるため、蒸してから茹で、香ばしく焼き上げました。豊富な具材をのせた醤油味の五目焼きそばです。



● 五目汁そば

Seafood and veg mixed with soup noodles

人気の五目焼きそばの具材を醤油味のストレート麺で、具材と麺が餡で良く絡む、最後のスープまで飽きの来ない一品です。



● 担々麺

Dandan spicy noodles

白胡麻をふんだんに使用した濃厚スープは、高菜や干しエビ・豚肉を炒めた具や麺と良く絡み、胡麻とスパイシーな香りが広がります。



● 五目炒飯

Mixed gomoku fried rice

海老や蟹・叉焼・椎茸・葱を、東北牧場の青玉で香り良く炒めました。しっとり、パラパラとした食感をお楽しみください。



各¥1,300 (税込¥1,430)

● 麻婆豆腐 (黒・白・赤)

Mabo tofu (We have black,white,red.)

ライス付
With rice

おすすめ

黒麻婆豆腐

ピーシャントウバンジャン シャンラージャン
四川豆板醤・ビー梁豆板醤・香辣醬と刺激的な青山椒、自家製ラー油で仕上げたホテルコンチネンタル府中特製黒麻婆豆腐。

白麻婆豆腐

四川料理の味を支える塩を感じる白麻婆豆腐。

赤麻婆豆腐

新感覚な洋風麻婆豆腐。3種類の中では一番辛い逸品。



お得なランチデザート 各¥200 (税込¥220)



● 杏仁豆腐
東北牧場の柿ピューレ掛け



● たんぽぽ入り
ライチ紅茶ゼリー



● クマザサ入り
仙草ゼリー



ランチ限定

フィリー特選セット ¥3,200 (税込¥3,520)

Filly special set

本格中華を心ゆくまでお召し上がり頂ける贅沢なセットです。

- | | |
|--|--|
| ◆ おすすめ前菜盛り合わせ
Chef's recommended appetizer | ◆ 点心2種
Dim sum |
| ◆ 牛肉のオイスターソース炒め
Oyster sauce pan fried beef | ◆ デザート
Dessert |
| ◆ エビのチリソース
Prawn chili sauce | ◆ 本日のスープ (お代わり自由)
Today's soup |
| ◆ 炒飯
Fried rice | ◆ ドリンク (コーヒー、紅茶、野草茶)
Drink coffee tea wild heab tea |



ランチ限定

中華四川セット

Chinese szechuan set

¥2,000 (税込¥2,200)

フィリー絶品麻婆豆腐をハーフサイズの麻婆丼に、更にハーフサイズの担々麺、水餃子、デザートが付いたお得なセットです。

東北牧場野菜オリジナルメニュー

Pesticide-free vegetable from Tohoku Bokujo
original menu



本日の青菜炒め

To day's pan fried green veg

¥1,300 (税込¥1,430)

味つけは下記の4種からお選びください

Please choose from the following 4 flavors

・ オイスターソース ・ ^{シャージャン} 蝦醬 ・ 塩 ・ XO 醬
Oyster sauce Shrimp sauce Salt XO sauce



野菜の蒸籠蒸しバーニャカウダー

Steamed veg with bagna cauda sauce

¥1,300 (税込¥1,430)

ソースは下記の2種からお選びください

Please choose one of the two sauces below

・ 胡麻ソース ・ ^{シャージャン} 蝦醬ソース
sesame sauce Shrimp sauce



牧場ハーブと唐辛子のスパイスソルト

鶏肉と野菜のクリスピー炒め

chicken and veg's crispy fried spicy salted

¥1,400 (税込¥1,540)

牧場青玉子の蟹玉

chinese style brand egg omelet with crab meat

¥1,800 (税込¥1,980)

料理長おすすめ 前菜の盛り合わせ ¥1,200 (税込¥1,320)
Chife' s spiciiedl appetizer

三種前菜盛り合わせ ¥1,500 (税込¥1,650)
Assorted appetizers

蒸し鶏の冷製仕立て ¥1,200 (税込¥1,320)
Cold steamed chicken

4種のソースからお一つお選びください ・葱ソース・香味醤油ソース・胡麻ソース・麻辣ソース
Please choose one of the two sauces below green onion sauce flavored soy sauce sesame sauce spicy sauce

自家製蜜漬け叉焼肉 ¥1,200 (税込¥1,320)
Homemade honey pickled Char-siu

クラゲの冷製仕立て ¥1,200 (税込¥1,320)
Cold jellyfish

彩り野菜の甘酢漬け ¥800 (税込¥880)
Sweet and sour colorful pickled

シャンツァイ
香菜のエスニックサラダ ~青山椒の香り~ ¥1,000 (税込¥1,100)
coriander ethnic salad

ザーサイ ¥500 (税込¥550)
Szechuan pickles



料理長おすすめ 前菜の盛り合わせ



三種前菜盛り合わせ



香菜のエスニックサラダ



フカヒレの姿煮 (小) ¥4,000 (税込¥4,400)
 Braised shark fin (大) ¥7,000 (税込¥7,700)



フカヒレの姿煮 (小) ¥4,500 (税込¥4,950)
 ~上海蟹ソース~ (大) ¥7,500 (税込¥8,250)
 Braised shark fin
 ~ shanghai crab sauce ~



フカヒレの餡かけ石鍋炒飯

Shark fin stone pot fried rice with bean paste

香ばしく焼けた炒飯に濃厚なフカヒレをのせ、あつあつの石鍋でご提供する至福の一品です。

ほぐし

Shark fin flakes

・~醤油煮込み~
 "Stewed in soy sauce"

¥2,800 (税込¥3,080)

・~上海蟹ソース~
 "Shanghai crab sauce"

¥3,300 (税込¥3,630)

姿煮

Whole boiled

・~醤油煮込み~
 "Stewed in soy sauce"

¥4,200 (税込¥4,620)

・~上海蟹ソース~
 "Shanghai crab sauce"

¥4,700 (税込¥5,170)

フカヒレスープ

Shark fin soup

(小) ¥1,200 (税込¥1,320)

(大) ¥2,400 (税込¥2,640)

蟹肉入りフカヒレスープ

Shark fin soup with crabmeat

ズワイ蟹とフカヒレがたっぷりのスープです。

(小) ¥1,300 (税込¥1,430)

(大) ¥2,600 (税込¥2,860)

フカヒレと上海蟹のスープ

Shark fin and Shanghai crab soup

(小) ¥1,400 (税込¥1,540)

(大) ¥2,800 (税込¥3,080)

野菜と玉子スープ

Vegetable and egg soup

(小) ¥600 (税込¥660)

(大) ¥1,200 (税込¥1,320)

クリームコーンスープ

Cream corn soup

(小) ¥600 (税込¥660)

(大) ¥1,200 (税込¥1,320)

酸辣湯

Sour and spicy soup

(小) ¥600 (税込¥660)

(大) ¥1,200 (税込¥1,320)



蟹肉入りフカヒレスープ



クリームコーンスープ



海老のチリソース ¥1,600 (税込¥1,760)
Shrimp with chili sauce

海老のプリプリ!オリジナルのチリソースでお楽しみください。



海老のマヨネーズ ¥1,600 (税込¥1,760)
Shrimp with mayonnaise

季節野菜の炒めの味つけは
下記の3種からお選びください

Seasoning for stir-fried seasonal vegetables
Please choose from the following 3 types

・ 蝦醬 ・ 塩 ・ XO 醬
Shrimp sauce Salt XO sauce

海老と季節野菜の炒め ¥1,600 (税込¥1,760)
Stir-fried shrimp and seasonal vegetables

帆立と季節野菜の炒め ¥1,600 (税込¥1,760)
Stir-fried scallops and seasonal vegetables

イカと季節野菜の炒め ¥1,500 (税込¥1,650)
Stir-fried squid and seasonal vegetables

八宝菜 ¥1,600 (税込¥1,760)
Stir-fried Vegetables and
Meat in Starchy Sauce

白身魚の辛味煮込み ¥1,500 (税込¥1,650)
Spicy stewed of white fish



白身魚の辛味煮込み



フィリー特製酢豚 ¥1,600 (税込¥1,760)
プラムの香り

Filly special sweet and sour pork
"perfume of plums"

柔らかく煮た豚バラ肉をカリッと香ばしく揚げ、
自社農場・東北牧場の山ぶどうを使用した特製
黒酢ソースで仕上げました。



牛肉とピーマンの ¥1,600 (税込¥1,760)
細切り炒め

Stir-fried shredded beef and colorful peppers

香り立つバランスの良い味に仕上げました。

鶏肉と朝天唐辛子の辛味炒め ¥1,500 (税込¥1,650)

Spicy stir-fried chicken and hot peper

青山椒と三種類の唐辛子の辛味を楽しめる一品です。

牛肉のオイスターソース炒め ¥1,600 (税込¥1,760)

Stir-fried beef with oyster sauce

豚肉とキャベツの味噌炒め ¥1,500 (税込¥1,650)

Stir-fried pork and cabbage with miso

鶏もも肉の薬味ソース ¥1,500 (税込¥1,650)

Chicken with condiment sauce

鶏肉とカシューナッツの炒め ¥1,500 (税込¥1,650)

Stir-fried chicken and cashew nuts

豚肉と茄子の辛味炒め ¥1,500 (税込¥1,650)

Sweet and spicy stir-fried pork and eggplant

麺 Noodles



担々麺

担々麺

Dandan spicy noodles

¥1,300 (税込¥1,430)

五目汁そば

Seafood and veg mixed
with soup noodles

¥1,300 (税込¥1,430)



五目汁そば

海老入り汁そば

Soup Soba with Shrimp

¥1,400 (税込¥1,540)

五目焼きそば

Seafood and veg mixed
pan fried noodles

¥1,300 (税込¥1,430)



五目焼きそば

海老入り焼きそば ¥1,400 (税込¥1,540)

"YAKISOBA" with shrimp

- 焼きそばは「かた焼きそば」もできます。

おこげ Crispy Rice Fried

五目おこげ

Gomoku scorched rice

¥1,400 (税込¥1,540)

海鮮おこげ

Seafood scorched rice

¥1,600 (税込¥1,760)



海鮮おこげ



五目炒飯

五目炒飯

Mixed gomoku fried rice

¥1,300 (税込¥1,430)

蟹肉炒飯

Crab meat fried rice

¥1,500 (税込¥1,650)



野草と高菜の炒飯

海老炒飯

Shrimp fried rice

¥1,400 (税込¥1,540)

野草と高菜の炒飯

Wild herb and mustard greens fried rice

¥1,200 (税込¥1,320)

直営農場「東北牧場」で採れる野草を使用したフリーオリジナル炒飯です。

石焼き 麻婆豆腐（黒・白・赤） 各 ¥1,100 (税込¥1,210)

Mabo tofu (We have black, white, red.)

オススメ



黒

「四川豆板醤」「ピー梁豆板醤」「香辣醬」と刺激的な青山椒、自家製ラー油で仕上げたフリー特製「黒麻婆豆腐」です。

異なる味わいの

3種類食べ比べがおすすめです。



白

四川料理の味を支える塩の源を感じる麻婆豆腐です。



赤

新感覚な洋風麻婆豆腐です。3種類の中では一番辛い逸品です。

ライス ¥200 (税込¥220)

Rice

海老のすり身パン包み揚げ(4個)

Deep-fried shrimp paste wrapped in bread

¥600 (税込¥660)

追加(1個) ¥150 (税込¥165)

※4個以上のご注文で1個単位から追加できます。

自家製焼売(3個)

homemade shumai 3 pieces

貝柱たっぷりの自家製シューマイです。

¥450 (税込¥495)

追加(1個) ¥150 (税込¥165)

※3個以上のご注文で1個単位から追加できます。

春巻き(2本)

Spring Roll 2 pieces

じっくり揚げた皮パリパリの自家製春巻きです。

¥400 (税込¥440)

追加(1個) ¥200 (税込¥220)

※2個以上のご注文で1個単位から追加できます。

餃子(3個)

Chinese style dumpling 3 pieces

東北牧場の野草入りの皮で

野菜たっぷりの餡を包みました。

¥450 (税込¥495)

追加(1個) ¥150 (税込¥165)

※3個以上のご注文で1個単位から追加できます。

海老蒸し餃子(2個)

Shrimp steamed dumplings

¥300 (税込¥330)

追加(1個) ¥150 (税込¥165)

※2個以上のご注文で1個単位から追加できます。

大根餅(2個)

Radish rice care

¥300 (税込¥330)

追加(1個) ¥150 (税込¥165)

※2個以上のご注文で1個単位から追加できます。

小籠包(2個)

Xiaolongbao

¥400 (税込¥440)

追加(1個) ¥200 (税込¥220)

※2個以上のご注文で1個単位から追加できます。



海老のすり身パン包み揚げ



自家製焼売



春巻き



餃子

杏仁豆腐

Almond jelly

とろけるくちどけ杏仁豆腐です。

¥300 (税込 ¥330)

マンゴープリン

Mango pudding

ゴロっと果肉が入ったなめらかマンゴープリンです。

¥400 (税込 ¥440)

胡麻団子 (2 個)

Sesame dumpling 2 pieces

¥400 (税込 ¥440)

追加 (1 個) ¥200 (税込 ¥220)

※2個以上のご注文で1個単位から追加できます。



杏仁豆腐



マンゴープリン



胡麻団子

野草と野菜のゼリー

Wild herb and vegetable jelly

東北牧場で採れた野草・野菜を使ったゼリーです。



たんぽぽ入り ライチ紅茶ゼリー

¥400 (税込¥440)

Wild herb and vegetable jelly
Lychee tea jelly with dandelion

ほどよいライチの甘さと東北牧場で採れた
野草・野菜を使ったおすすめの一品。



たんぽぽ



クマザサ入り 仙草ゼリー

¥400 (税込¥440)

Senso jelly with Kumazasa



クマザサ

各 ¥400 (税込¥440)

※野草は季節などによって変わります。スタッフにご確認ください。

*Wild herbs may change depending on the season. Please check with our staff.



ギシギシ



柿の葉



ヤーコン



ケール

オリジナル
胡麻スープ

麻辣湯

白い『オリジナル胡麻スープ』は胡麻ペーストにピーナツバターを加えた濃厚スープ。マーラータン赤い『麻辣湯』は唐辛子や山椒などが入った刺激的な味。

お一人様 **2,637円**
(税込2,900円)

2名様より承ります。
※前日までのご予約制

追加トッピング

- 追加羊肉 150g 1,364円(税込1,500円)
- 鶏肉 (25g 4切れ) 550円(税込550円)
- スープ (赤・白) 550円(税込550円)
- パクチー 330円(税込330円)
- 野菜 330円(税込330円)
- 中華餅 330円(税込330円)
- チーズ 220円(税込220円)
- ご飯 220円(税込220円)
- 中華麺 220円(税込220円)
- マロニー 220円(税込220円)

羊肉火鍋セット

※食物アレルギーをお持ちの方は、スタッフまでお声掛け下さい。

Shaoxing Rice Wine

紹興酒

紹興酒「塔牌」花彫〈陳五年〉 一合(180ml) ￥664 (税込￥730)
ボトル(600ml) ￥2,000 (税込￥2,200)

良質なもち米と麦麴を用いて伝統的な手造りによる甕仕込み甕貯蔵で、
5年間じっくり熟成させて生まれた絶妙なバランスの味わいとたくましいボディ。
そして、上品な口あたりはまさに紹興酒の頂点に立つ逸品です。

紹興酒「塔牌」花彫〈陳八年〉 一合(180ml) ￥1,000 (税込￥1,100)
ボトル(600ml) ￥3,000 (税込￥3,300)

伝統的な手造りで8年熟成・貯蔵した、紹興酒の中から特に品質の優れたものを
厳選した極上の逸品。馥郁とした香り、丸みのある豊かな味わい、
コクと旨みのバランスが抜群の円熟の紹興酒。

古越龍山〈陳十年〉 一合(180ml) ￥2,545 (税込￥2,800)
ボトル(700ml) ￥7,700 (税込￥8,470)

天皇皇后両陛下をはじめ、各国の元首など様々な賓客をもてなしてきた
由緒あるゲストハウス「釣魚台国賓館」。ここで供されている紹興酒が古越龍山です。

紹興酒三種〈五年・八年・十年〉飲み比べ 各30ml ￥773 (税込￥850)

グラスビール ¥400
Glass beer (税込 ¥440)

生ビール ¥700
Draft beer (税込 ¥770)

瓶ビール ¥800
Bottled beer (税込 ¥880)

オールフリー ¥600
ALL FREE (税込 ¥660)

ハイボール ¥700
Whiskey and Soda (税込 ¥770)

ウーロンハイ ¥700
Shochu and Oolong (税込 ¥770)

レモンサワー ¥700
Lemon sour (税込 ¥770)

グレープフルーツサワー ¥700
Grapefruit sour (税込 ¥770)

グラスワイン 赤・白 ¥700
Glass wine Red or White (税込 ¥770)

Shochu 焼酎

赤兎馬（芋焼酎）グラス ¥700
Potato Shoch Glass (税込 ¥770)

兼八（麦焼酎）グラス ¥800
Barley Shochu Glass (税込 ¥880)

Sake 日本酒

日本酒（冷酒）一合 ¥600
Cold Sake (税込 ¥660)

日本酒（熱燗）一合 ¥600
Hot Sake (税込 ¥660)

Whisky Malt ウィスキーモルト

ハイランドパーク12年 ¥1,182
HIGHLANDPARK 12Y (税込 ¥1,300)

ザ・マッカラン12年 ¥1,800
THE MACLLAN 12Y (税込 ¥1,980)

グレンフィディック12年 ¥1,182
Glenfiddich 12Y (税込 ¥1,300)

グレンリベット12年 ¥1,182
GLEN L LIVET 12Y (税込 ¥1,300)

ラフロイグ10年 ¥1,273
LAPHROAIG 10Y (税込 ¥1,400)

アートベック10年 ¥1,273
Ardbeg 10Y (税込 ¥1,400)

ボウモア12年 ¥1,091
BOWMORE 12Y (税込 ¥1,200)

Blended ブレンデット

バランタイン17年 ¥1,455
Ballantines 17Y (税込 ¥1,600)

バランタインファイネスト12年 ¥909
Ballantines Finest 12Y (税込 ¥1,000)

オールドパー12年 ¥1,000
Old Parr 12Y (税込 ¥1,100)

ジョニーウォーカーブラック ¥1,000
JOHNNIE WALKER BLACK (税込 ¥1,100)

シーバスリーガル12年 ¥1,000
CHIVAS REGAL 12Y (税込 ¥1,100)

ニッカ セッション ¥591
NIKKA sesaion (税込 ¥650)

Bourbom バーボン

ローワンズ クリーク ¥1,273
ROWAN'S CREEK (税込 ¥1,400)

ブラントン ブラック ¥1,182
Blanton Black (税込 ¥1,300)

ジャックダニエル ¥882
JACK DANIELS (税込 ¥970)

Red Wine 赤ワイン

ドミニオ・デ・プンクトゥン ロベティア テンプラニーリョ ¥1,800 (税込 ¥1,980)
 DOMINIO DE PUNCTUN LOBETIA TEMPRANILLO
ミディアムボディ / 辛口 柔らかな果実味が楽しめる有機ワイン。

メタル デュリフ ¥2,273 (税込 ¥2,500)
 METAL DURIF
フルボディ / 辛口 色濃く、強靱なタンニン、ベリー香。力強い個性派ワイン。

スモーキングルーン メルロー ¥3,000 (税込 ¥3,300)
 SMOKING LOON MERLOT
ミディアムボディ / 辛口 親しみやすくカジュアルに楽しめるワイン。

カール・ファフマン シュペードブルグンダー ¥4,000 (税込 ¥4,400)
 KARL PFAFFMANN SPATBURGUNDER
ミディアムボディ / 辛口 果実の濃厚さとまろやかさが調和した見事な味わい。

ダークホース ビック レッド ブレンド ¥4,545 (税込 ¥5,000)
 DARK HORSE BIG RED BLEND
フルボディ / 辛口 しっかりとタンニンを感じる、濃く豊かな味わいが魅力。

サブミッション ¥4,545 (税込 ¥5,000)
 SUBMISSION
ミディアムフル / 中辛口 濃厚かつ芳醇な味わい、ステーキ等の肉料理に◎

エスターハージーエストラス ピノ・ノワール ¥4,545 (税込 ¥5,000)
 ESTERHA'ZY ESTORAS PINOT NOIR
ミディアムボディ / 辛口 エlegantできめ細やかなタンニン、ベリーの果実味が心地よく広がる

ビプントイオ ネーロ ダーヴォラ カベルネ ¥4,727 (税込 ¥5,200)
 Bio NERO D'AVOLA CABERNET CEVICO
ミディアムボディ / やや辛口 赤身肉のローストやグリルに合う有機ワイン。

シャトーピーユ・2014 ¥7,255 (税込 ¥7,980)
 CHATEAU POUPILLE 2014
ミディアムボディ / 辛口 フレッシュでフルーティーな果実味と香りが心地よい飲み心地。

シャトーヌフ・デュ・パプ ¥8,000 (税込 ¥8,800)
 CHATEAUNEUF-DU-PAPE
フルボディ / 辛口 スターキ等の肉料理に◎



スペイン 【ロベティア テンプラニーリョ】



オーストラリア 【メタル デュリフ】



アメリカ 【ダークホース ビック レッド ブレンド】



イタリア 【ビプントイオ ネーロ ダーヴォラ カベルネ】



アメリカ 【スモーキングルーン メルロー】

タバコをふかしている罫がユニークなデザインのラベル



ドイツ 【カール・ファフマン】



アメリカ 【サブミッション】

689
セラーズ



オーストリア 【ピノ・ノワール】



フランス 【シャトーピーユ・2014】

「究極のワイン」



フランス 【シャトーヌフ・デュ・パプ】

ラベルの点字は世界初！
「全ての人がワインを楽しんでほしい」という思いが込められている

White Wine 白ワイン

ドミニオ・デ・プンクトゥン ロベティア シャルドネ ¥1,800 (税込 ¥1,980)
 DOMINIO DE PUNCTUN LOBETIA CHARDONNAY
辛口 シャルドネ特有のフレッシュな口当たりと華やかな香り、コクを感じられる。

クマ オーガニック トロンテス ¥2,273 (税込 ¥2,500)
 CUMA ORGANIC TORRONTE'S
辛口 ※「トロンテス」=アルゼンチンを代表する香り高い白ブドウ 中華やエスニック料理に◎

カサ・デル・セロ ソーヴィニヨンブラン ¥3,000 (税込 ¥3,300)
 CASA DEL CERRO SAVIGNONBLANC
辛口 香り、酸味、甘味の調和のとれたワイン。和・洋・中と料理を選ばず楽しめます。

原茂デラウェア ¥3,000 (税込 ¥3,300)
 HARAMO WAIN DERAWARE
甘口 フルーティーで甘酸っぱい爽やかな味わい。

カンフーガール ¥4,000 (税込 ¥4,400)
 KUNGFU GIRL
中辛口 溢れるほどのフレーヴァーとフレッシュさ、ほんのりとした甘みとミネラル感のある洗練された味わい。スパイシーな料理に◎

ツァーヘル ウィーナー ゲミシュターサツ ¥4,000 (税込 ¥4,400)
 ZAHEL WIENER GEMISCHTER SATZ
中辛口 ミネラル、酸、果実味が見事に調和したパワフルなワイン食前、食中酒としてオススメ。

ダークホース シャルドネ ¥4,545 (税込 ¥5,000)
 DARK HORSE CHARDONNAY
辛口 リンゴや桃を感じさせる豊かな香り、まろやかでコクのある味わい。

ビプントイオ カタラット シャルドネ ¥4,727 (税込 ¥5,200)
 b.io CATARRATTO CHARDONNAY
やや辛口 アプリコットやリンデン(菩提樹)の花、ミネラルを感じる香り。

シャブリ プルミエ・クリュ レ ヴァイヨン ¥8,000 (税込 ¥8,800)
 CHABLIS PREMIER CRU VAILLONS
辛口 花のようなアロマとフレッシュさ、繊細でハリのあるミネラル感。



【ロベティア シャルドネ】 【クマ オーガニック トロンテス】 【ダークホース シャルドネ】 【ビプントイオ カタラット シャルドネ】 【カサ・デル・セロ】



【原茂デラウェア】 【カンフーガール】 【ツァーヘル】 【シャブリ】

毎日飲める
 ロールスロイスのようなワイン

Soft drink ソフトドリンク

メロンクリームソーダ
Melon cream soda

コーヒーフロート
Coffee float

ALL ¥865 (税込¥950)

コーヒー
Coffee

紅茶
Tea

ALL ¥655 (税込¥720)

オレンジジュース
Orange juice

グレープフルーツジュース
Grapefruit juice

アップルジュース
Apple juice

ブドウジュース
Grape juice

トマトジュース
Tomato juice

コーラ
Cola

ジンジャエール
Ginger ale

ウーロン茶
Oolong tea

プーアル茶
Pu-erh tea

ジャスミン茶
Jasmine tea

ALL ¥555 (税込¥610)

野草茶  コンチオリジナル
Wild herb tea

¥545 (税込¥600)

飲み放題メニュー

アルコール&ソフトドリンク

¥1,800 (税込¥1,980)

※プラス220円で生ビールも飲み放題になります。

2時間制

ご延長時 30分 ¥500 (税込¥550)

ソフトドリンクのみ

¥1,000 (税込¥1,100)

2時間制

ご延長時 30分 ¥300 (税込¥330)

瓶ビール

サワー
(レモン or グレープフルーツ)

ハイボール

日本酒 (白鶴)

紹興酒 3年

麦焼酎

芋焼酎

オレンジジュース

グレープフルーツジュース

リンゴジュース

コカ・コーラ

ジンジャーエール

烏龍茶

ジャスミン茶

プーアル茶

野草茶 (Original tea)