

一品メニュー

キムチ3種盛り	600円 (税込660円)
うしいち特製サラダ	700円 (税込770円)
タン下わさび	1,000円 (税込1,100円)
厳選熟成タン	2,500円 (税込2,750円)
特選但馬牛炙りユツケ風	1,500円 (税込1,650円)
特選但馬牛ザブトン焼きしゃぶ	2,000円 (税込2,200円)
特選但馬牛ヒレ	3,500円 (税込3,850円)
上州牛サーロイン焼きすき	1,800円 (税込1,980円)
鹿児島黒牛ミスジ	2,500円 (税込2,750円)
特選山形牛ハラミ	2,800円 (税込3,080円)
ダシ香る土鍋ご飯(2人前)	2,500円 (税込2,750円)
デザート	580円 (税込638円)

お飲み物メニュー

【ビール】

キリン 一番搾り 680円(税込748円)

【麦焼酎グラス】

むらまさ 580円(税込638円)

中々 780円(税込858円)

【芋焼酎グラス】

赤霧島 680円(税込748円)

赤兎馬 880円(税込968円)

【日本酒】

土田 生もと仕込み 800円(税込880円)

【ウイスキー】

角 680円(税込748円)

シーバスリーガルミズナラ 12年 880円(税込968円)

桜尾 980円(税込1,078円)

季 TOKI 1,500円(税込1,650円)

響 ジャパニーズハーモニー 2,000円(税込2,200円)

山崎 シングルモルト 2,000円(税込2,200円)

山崎 12年 3,000円(税込3,300円)

【グラスワイン】

グラスワイン赤・白 各800円〜 (税込880円〜)

ボトルワインございます。
次のページをご覧ください。

【マッコリ】

ソウルジャンスマッコリ 700円 (税込770円)

【サワー】

レモンサワー 580円 (税込638円)

グレープフルーツサワー 580円 (税込638円)

巨峰サワー 580円 (税込638円)

梅サワー 580円 (税込638円)

【ノンアルコール】

MARUKUノンアルコールビール
780円 (税込858円)

トラウベンモストオーガニック
ぶどうジュース 赤 680円 (税込748円)
白 680円 (税込748円)

ジュドポムペティアンルージュ
(スパークリングりんごジュース) 1,500円 (税込1,650円)

伊良コーラ 980円 (税込1,078円)

ジャワティーホワイト 880円 (税込968円)

ウーロン茶 480円 (税込528円)

【白ワイン】



フォンテヴェッキア 5,000円
(税込5,500円)

イタリア / マルケ
舌が優しく抱かれているように柔らかく
果実味と綺麗な酸味があり、塩味も長く持続し
クリーンな味わい。



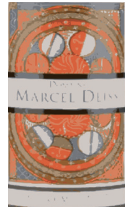
ピクプールド ピネ
グランジェット 5,000円
(税込5,500円)

フランス / ラングドック ルーシオン
豊富な酸とミネラルを含んだ味わいは魚介類との相性もよく
地元民により多く消費されるワインです。



ジルベール ピク シャブリ
10,000円
(税込11,000円)

フランス / ブルゴーニュ
シャブリの最高の生産者の1人。
美しく輝く色、りんごのバニラの風味も合わさって、
最高のフィネスをもった、アロマティックな仕上がり。



コンプラントシオン 15,000円
(税込16,500円)

フランス / アルザス
アルザスの13品種のブドウを混植、混醸して造る白ワイン。
濃厚な果実味と洗練された酸を持つ爽やかな1本



ブルゴーニュ オンクル ヴァンサン
20,000円
(税込22,000円)

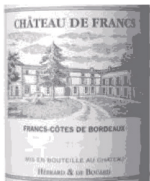
フランス / ブルゴーニュ
世界最高の白ワイン生産者の1つ、オリヴィエ ルフレーヴが
ピュリニー モンラッシェのシャルドネを使って作る別次元の
ブルゴーニュ ブラン。



エール ダルジャン 50,000円
(税込55,000円)

フランス / ボルドー
ボルドーワインの頂上に君臨し続ける王者
ムートン ロスチャイルドが造る白ワイン。
一口飲めば、誰しも虜になる白ワインです。

【赤ワイン】



シャトー ド フラン
5,000円
(税込5,500円)

フランス / ボルドー
サンテミリオン銘醸アンジェリユスのオーナーが
シュヴァルブランの元オーナーと共同経営するシャトー。
赤い果実の複雑な香りの中に右岸特有の繊細さが漂います。



ダンデゾン コートデュローヌ
VV 5,000円
(税込5,500円)

フランス / コートデュローヌ
有機栽培で育てた樹齢約60年の貴重な葡萄シラー種を使用。
濃厚な果実味と強めなタンニンながら、しなやかな口当たり。



シャトー ミル ローズ
10,000円
(税込11,000円)

フランス / ボルドー
繊細でいて力強い凝縮した果実味にタンニンと酸が
調和。果実の旨みが余韻の最後まで続きます。



ジュヴレ シャンベルタン VV
ドメーヌ コワイヨ 25,000円
(税込27,500円)

フランス / ブルゴーニュ
リッチで力強い果実味と複雑な余韻が素晴らしい
ピノノワール。



パラダイム カベルネソーヴィニヨン
50,000円
(税込55,000円)

アメリカ / カリフォルニア
味わい深く、濃密なワインで、フレーバーが
長く続きます。



オーパスワン 150,000円
(税込165,000円)

アメリカ / カリフォルニア
シャトー ムートン ロートシルトの
フィリップ ド ロートシルト男爵と ナパヴァレーの
有名醸造家ロバート モンダヴィによって創立された
最高級ワイン。

【シャンパン】



ドゥラモット ブリュット

13,800円 (税込15,100円)

唯一無二のシャンパーニュ、サロンの姉妹メゾン。
サロンと同じ村のブドウを使用した、贅沢なスタンダードキュヴェ。



アンドレ クルエ シルバー ブリュット ナチュラル 14,800円 (税込16,280円)

スウェーデン王室御用達。このキュヴェは、ドサージュを一切行わず、グランクリュ ピノ ノワールのピュアな味わい個性がそのまま味わえるブランド ノワール。程よい果実味にきりつとした酸味が全体を引き締めます。



ルイ ロデレール コレクション 244 18,300円 (税込20,130円)

「最も賞賛されるシャンパーニュ ブランド」のトップクラスに君臨する偉大なメゾン「ルイ ロデレール」。ピノ ムニエの滑らかな質感に、塩味を伴うしっかりとした骨格のシャルドネとピノ ノワールが織りなす見事なハーモニー。



ドゥラモット ブリュット ブランド ブラン 2014 22,000円 (税込24,200円)

マグラン クリュのシャルドネ100%。
サロンの姉妹メゾンが造り出す卓越したバランスのシャンパーニュ。



ドン ペリニヨン 2013

78,000円 (税込85,800円)

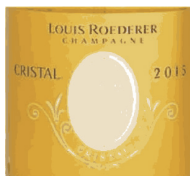
ドン ペリニヨンの最新ヴィンテージ2013年。
ピノ ノワールとシャルドネが共鳴し、フルボディでありながら酸味も兼ね備えるヴィンテージ。



ドン ペリニヨン ロゼ 2009

118,000円 (税込129,800円)

ヴィンテージのクリエイターと言われるドン ペリニヨン。
作柄の素晴らしい年に収穫されたブドウのみを使い、絶妙なバランスで造られる芸術品。



ルイ ロデレール クリスタル 2015 108,000円 (税込118,800円)

濃厚さと緻密さを伴うどこまでも無垢な味わい、完璧な美しさを備えた傑作。
土壌由来の、高く研ぎ澄まされたミネラル感が特徴の2015年ヴィンテージ。



サロン ブランド ブラン ブリュット 2013 ASK (要予約)

100年以上の歴史の中でリリースされたヴィンテージは僅か40あまり。
その中の最新ヴィンテージ2012入荷しました。