

S u i k a i

翠海

TEL 03-3338-5188

2F, 2-13-2, Asagaya-Kita, Suginami-ku

Open 11:30am-2:30pm/5:30pm-11:30pm

Credit Cards Accepted

前菜 Appetizers

Small (for 1 to 3 Persons)/Middle (for 3 to 5 Persons)

1. 上質鮑とふかひれとくらげの和え物

Joshitsu Awabi To Fukahire To Kurage No Aemono (Marinated Abalone, Shark Fin and Jellyfish) ¥ 3250/4860 

2. 自家製六種冷菜の盛り合わせ Jikasei Rokushu Reisai No Moriawase (Homemade 6 kind Appetizers) ¥ 2380/3600 

3. くらげの中国山東家庭風味 Kurage No Chugoku Shanton Katei Fumi (Jellyfish Shandong Style) ¥ 1950/2950 

4. 棒棒鶏(蒸し地鶏の山椒胡麻ソース掛け) Banbanji (Bang-Bang Chicken (Steamed Chicken with Japanese Pepper and Sesame sauce)) ¥ 1300/2160  

5. 青島ピータン生姜ソース掛け Tsing Tao Pitan Shoga Sauce Kake (Tsing Tao Centry Egg with Ginger Sauce) ¥ 1100/1650 

6. キュウリの甘辛味酢漬け Kyuri No Amakara Aji Suzuke (Cucumber with Sopicy Sweet-sour pickles) ¥ 650/1000 

7. 和牛すね肉の中華野菜ソース掛け Wagyu Suneniku No Chuka Yasai Sauce Kake (Beef Shank with Chinese vegetable sauce) ¥ 870/1310  

8. 上質鮑の冷菜 Joshitsu Awabi No Reisai (Abalone Appetizer) ¥ 4350/6500  

スープ Soups

Small (for 1 to 3 Persons)/Middle (for 3 to 5 Persons)

11. 蟹肉入りフカヒレスープ Kaniniku Iri Fukahire Soup (Shark Fin Soup with Crab Meat) ¥ 2700/4150 

12. フカヒレの濃厚スープ Fukahire No Noko Soup (Shark Fin Soup) ¥ 2700/4150 

13. 特選貝柱と冬瓜の上湯スープ Tokusen Kaibashira To Togan No Shantan Soup (Shangtang Soup with Scallops and Winter Melon) ¥ 2700/4150  

14. 蟹肉と山芋の宮廷スープ Kaniniku To Yamaimo No Kyutei Soup (Courtly Soup with Crab Meat and Japanese Yam) ¥ 1650/2950  

15. 酢辛味スープ Su Karami Soup (Hot and Sour Soup) ¥ 1650/2490 

16. 鶏肉と中華ハム、豆腐入りスープ Toriniku To Chuka Ham Tofu Iri Soup (Chicken and Chinese Ham Soup with Tofu) ¥ 1650/2490  

17. 蟹肉と玉子入りコーンスープ Kaniniku To Tamago Iri Corn Soup (Corn Soup with Crab Meat and Egg) ¥ 1650/2490  

ふかひれ・鮑・なまこ

Shark fin/Abalone/Sea Cucumber Regular/Large

21. 干しふかひれの中国醤油姿煮込み Hoshi Fukahire No Chugoku Shoyu Sugata Nikomi (Shark Fin With Soy Sauce) ... ¥ 7990/8990 

22. 上質ふかひれの濃厚スープ煮込み Joshitsu Fukahire No Noko Soup Nikomi (Top Quality Shark Fin Soup) ¥ 7990/8990 

23. 上質ふかひれの上湯スープ土鍋煮込み Joshitsu Fukahire No Shantan Soup Donabe Nikomi (Top Quality Shark Fin Hot Pot with Shangtang Soup) ¥ 8250/9500 

24. 上質ふかひれの蟹味噌煮込み Joshitsu Fukahire No Kani Miso Nikomi (Top Quality Shark Fin Stew With Crab Paste) ¥ 8500/9950 

25. 上質鮑となまこのオイスター・ソース煮込み (Top Quality Abalone and Sea Cucumber with Oyster Sauce) ¥ 4990/7500 

26. なまこの長葱煮込み (Sea Cucumber and Leek Stew) ¥ 3890/5900  

27. 上質鮑のオイスターソース煮野菜添え (Top Quality Abalone in Oyster Sauce With Vegetables) ¥ 4550/6850  

28. 上質鮑のクリーム煮 (Top Quality Abalone with Cream Sauce) ¥ 4550/6850  

海老 Shrimps and Prawns

Small (for 1 to 3 Persons)/Middle (for 3 to 5 Persons)

31. 車海老の四川風辛味炒め (Sichuan Style Fried Spicy Prawns) ¥ 2920/4380  

32. 車海老と海老卵の塩炒め (Stir Fried Prawns and Prawns Eggs (Salted)) ¥ 2920/4380  

33. 車海老の甘辛酢炒め (Stir Fried Prawns with Spicy Sweet-Sour Sauce) ¥ 2920/4380  

34. 車海老のマヨネーズ風味 (Prawns With Mayonnaise Sauce) ¥ 2920/4380  

35. 芝海老の薄塩炒め (Stire Fried Shrimps (Salted)) ¥ 1990/2990 

36. 芝海老の四川風辛味炒め (Sishuan Style Fried Spicy Shrimps) ¥ 1990/2990  

魚・蟹・帆立・イカ

Fish/Crab/Scallop/Squid Small/Middle

41. 季節魚の中国甘黒酢掛け (Seasonal Fish with Sweet Black Vingar) Market Price ¥3100 ~ / ¥ 4990 ~ 

42. 季節魚の蒸し葱生姜醤油掛け (Steamed Seasonal Fish with Leek and Ginger Soy Sauce) Market Price ¥3100 ~ / ¥ 4990 ~ 

43. 白身魚の薄切り酒糟炒め (Sautéed White Fish with Sake Kasu (Lees)) ¥ 1990/2990 

51. タラバ蟹の葱生姜香り炒め (King Crab with Leek and Gingar) ¥ 3990/5990  

52. 帆立と車海老の XO 醬炒め (Scallops and Prawns with XO Sauce) ¥ 3560/5390 

53. 特選帆立と季節野菜焼き炒め (Stire Fried Special Scallops and Seasonal Vegetables) ¥ 2850/4280  

54. 生イカとセロリのうす塩香り炒め (Stire Fried Fresh Squid and Celery (Salted)) ¥ 1990/2990  

55. 生イカの四川風香味炒め (Sishuan Style Stire Fried Fresh Squid) ¥ 1990/2990  

鶏肉・豚肉・牛肉

Chicken/Pork/Beef Small/Middle

61. 地鶏もも肉とカシューナッツの甘味噌炒め (Chicken Thigh and Cashew Nut with Sweet Miso) ¥ 1750/2700 

63. 地鶏もも肉の四川風炒め (Sichuan Style Chicken Thigh) ¥ 1750/2700  

62. 豚肉とキャベツの味噌辛味炒め (Stire Fried Pork and Cabbage with Spicy Miso) ¥ 1750/2700   

64. 上質豚ロースの甘黒酢炒め (Pork Loin with Sweet Black Vinegar) ¥ 2200/3280 

65. 上質豚ロースの四川風煮込み (Sichuan Style Pork Loin stew) ¥ 1990/2990  

66. 和牛肉と野菜のオイスターソース炒め (Stire Fried Japanese Beef and Vegetables with Oyster Sauce) ¥ 2200/3280  

<Notice>

Some of restaurants accept CASH ONLY
The price including or excluding TAX is depending on the restaurant
Some of restaurants require COVER CHARGE
Some of restaurants require to order at least ONE DRINK

<Ingredients/Taste>

 Chicken  Pork  Seafood  Vegetables  Flour
 Beef  Fish  Egg  Dairy Products  Spicy

協力: 

 EXPERIENCE SUGINAMI TOKYO

67. 和牛肉の細切り山椒特製ソース炒め (Stire Fried Japanese Beef with Special Japanese Pepper Sauce) …… ￥1750/2700
※特製クレープ(薄餅)で巻くといっそう美味しく賞味できます。
(We recommend to roll up with crapes.)

薄餅一皿6枚 …… ￥660
薄餅1枚 …… ￥110
(Crapes (6 slices) 660yen Extra order 110yen Each)

68. 和牛と茄子の醤油炒め (Stire Fried Japanese Beef and Eggplant with Soy Sauce) …… ￥1990/2990

69. 和牛とピーマンの細切り炒め (Pepper Steak (Japanese Beef)) …… ￥1990/2990

70. にんにく芽と牛肉の細切り炒め (Stire Fried Beef and Garlic Stems) …… ￥1990/2990

71. 和牛とパプリカの香り炒め (Stire Fried Beef and Bell Peppers) …… ￥2200/3280

72. スペアリブのにんにく香り炒め (Fried Sparerib with Garlic) …… ￥2200/3280

北京ダック Peking Duck

91. 北京ダック (Peiking Duck) …… Half ￥4350/Whole ￥8550
甜麵醤、キュウリ、ネギ 各一皿付
(with a plate of Sauce, Cucumbers and Leeks)

92. 薄餅(特製クレープ) (Special Crapes) …… 6pcs ￥660/12pcs ￥1320

93. 追加薄餅一枚 (Extra Crapes (1 slice)) …… ￥110

94. 胡瓜一皿 (Extra Cucumbers) …… ￥110

95. 甜麵醤一皿 (Extra Sause) …… ￥110

96. ネギ一皿 (Extra Leeks) …… ￥110

97. 北京ダックバラ売り2巻 (Peking Ducks Rolls (2 Rolls)) ￥1500

玉子・豆腐・野菜

Egg/Tofu/Vegetables Small/Middle

81. かに玉 (Chinese Styel Crab Omlet) …… ￥1650/2490

82. 玉子と豚肉、木くらげの香り炒め (Stir Fried Egg, Pork and Wood Ear Mushroom) …… ￥1650/2490

83. 本場四川マーボーとうふ (Sichuan Style Mapo Dofu (Tofu in Spicy Meat Sauce)) …… ￥1650/2490

84. 豆腐と芝海老、野菜入り土鍋煮込み (Tofu, Shrimps and Vegetables in Hotpot) …… ￥1990/2990

85. ほうれん草のにんにく炒め (Stir Fried Spinach with Garlic) …… ￥1650/2490

86. 中国季節野菜炒め (Stir Fired Chinese Seasonal Vegetables) …… ￥1990/2990

87. 海鮮入り八宝菜 (Chop Suey with Seafood) …… ￥2200/3280

88. 山芋の蟹肉入り蒸しソース掛け (Steamed Japanese Yam and Crab Meat with Sause) ￥1990/2990

89. 青梗菜のクリーム煮 (Bok Choy with Cream Sauce) …… ￥1750/2700



焼きそば・つゆそば Noodles Regular/Large

101. 牛肉入り五目野菜醤油焼きそば (Subgum Chow Mein with Beef (soy Sauce)) …… ￥1100/1750

102. 海鮮入り野菜うす塩焼きそば (Vegetables Chow Mein with seafood (Salted)) …… ￥1300/1990

103. 帆立、イカ、海老、牛肉入り野菜カタ焼きそば (Crispy Fried Noodle with Scallop, Shrimp, Squid and Beef) …… ￥1945/2990

104. 担々麺(本場四川風辛口タンタン麺) (Dandan (Chinese Spicy) Noodle) …… ￥1100/1650

105. 酸辣湯麺(北京風酢辛味そば) (Hot-and Sour Soup Noodle) …… ￥1100/1650

106. 牛肉砂鍋麺 (Beef Hot Pot Noodle) …… ￥1650/2490

108. 海鮮野菜つゆそば (Seafood and Vegetable Noodle) …… ￥1100/1650

109. ふかひれと蟹肉入りそば (Shark Fin and Crab Meat Noodle) …… ￥2700/3780

冷麺 Cold Noodles Regular/Large

110. 海鮮入りサラダ冷麺 (Seafood Salad Noodle) ￥1300/1990

111. 翠海山椒バンバンジー冷麺(辛口) (Suikai Bang-Bang Chicken Noodle(Spicy)) …… ￥1300/1990

112. 翠海特製ジャージャー麺 (Suikai Japanese Pepper Zhajiangmian) …… ￥1300/1990

炒飯・おこげ Fried Rice/Guoba Regular/Large

131. 麻辣炒飯(翠海特製牛肉入り麻辣ソース炒飯) (Suikai Special Beef Fried Rice with Mala (Spicy)Sauce) …… ￥1300/1990

132. 海鮮炒飯(芝海老、帆立、イカ入り炒飯) (Seafood Fried Rice (Shrimp, Scallop and Squid)) …… ￥1300/1990

133. 鴨肉炒飯(鴨肉と野菜入り炒飯) (Duck Fried Rice (Duck Meat and Vegetables)) …… ￥1300/1990

134. 五目野菜と牛肉入り醤油味おこげ (Subgum and Beef with Guoba (Soy Sauce)) …… ￥2700/4150

135. 芝海老、帆立、イカ入りうす塩おこげ (Shrimp, Scallop and Squid with Guoba (Salted)) …… ￥2700/4150

136. ふかひれ入りおこげ (Shark Fin with Guoba) ￥3460/5200

ご飯 Rice Regular/Large

121. 海鮮野菜たっぷり丼 (Seafood and Vegetable Bowl) …… ￥1300/1990

122. 五目野菜丼 (Subgum Bowl) …… ￥1100/1650

123. 本場四川風山椒マーボー豆腐丼 (Mapo Dofu (Tofu in Spicy meat sause and Japanese Pepper) Bowl) …… ￥1100/1650

124. 芝海老、帆立、イカ入りふかひれ掛けご飯 (Shark Fin Bowl with Shrimp, Scallop and Squid) …… ￥2850/4280

125. ナスと牛肉の掛けご飯 (Egg Plant and Beef Bowl) …… ￥1100/1650

154. 白飯 (White Rice) …… ￥220/330

点心 Dim Sum

201. 小籠包(スープ肉まん) 5個 (Xiaolongbao Buns (5Pieces)) …… ￥760

202. 棒焼餃子4個 (Fried Dumplings (4Pieces)) …… ￥880

203. 焼ニラまん3個 (Chinese Chive Dumplings (3Pieces)) ￥650

204. 海老蒸し餃子4個 (Steamed Shrimp Dumplings (4Pieces)) …… ￥760

205. 大根餅2枚 (Turnip Cakes (2Pieces)) …… ￥650

206. あん入りももまん2個 (Red Bean paste Buns (2 Pieces)) …… ￥550

207. 香港焼売4個 (Hong Kong Style Shumai Dumplings (4Pieces)) …… ￥760

208. ふかひれ蒸し餃子 4個 (Shark Fin Dumpling (4 Pieces)) …… ￥760

209. 春巻 3本 (Spring Rolls (3 Pieces)) …… ￥760

210. 白まん1個 (White Bun (1Piece)) …… ￥550

211. 揚げゴマだんご3個 (Deep Fried Sesame Dumplings (3 Pieces)) …… ￥760

212. 湯ゴマだんご5個 (Boiled Sesame Dumplings (5 Pieces)) …… ￥760

213. 宮廷風水餃子8個 (Courtly Boiled Dumplings (8 Pieces)) …… ￥880

231. 杏仁豆腐 (Almond Jelly) …… ￥650

232. マンゴープリン (Mango Pudding) …… ￥650

233. ココナッツプリンの中国フルーツソース掛け (Coconut Pudding with Chinese Fruit Sauce) …… ￥650

234. 黒ゴマのアイスクリーム (Black Sesame Ice Cream) ￥650

S u i k a i

翠海

TEL 03-3338-5188

2F, 2-13-2, Asagaya-Kita, Suginami-ku

Open 11:30am-2:30pm/5:30pm-11:30pm

Credit Cards Accepted

個室 Private Rooms

ご利用人数に応じた個室のご用意を承ります。(要予約)

(We have Private Rooms (Please make a reservation))

一区画(10席分)あたり 5,000円~の個室料金を頂いております。

(Room Charge will be added 5000yen Per One Section (10 Seats))

ただし一区画あたりのご利用金額合計が 30,000円以上の場合、個室料金は無料となります。

(Free for over 30000yen order per one Section)

テイクアウト Take Out Menu

翠海特製弁当 (Suikai Special Bento Box) ¥1100 ~

主菜は次の中からお選びください (Choose Main Dish from Below)

青椒牛肉絲 (Pepper Steak)

回鍋肉 (Twice Cooked Pork)

麻婆豆腐 (Mapo Dofu (Tofu in Spicy Meat Sauce))

八宝菜 (Chop Suey)

鶏肉とカシューナッツ味噌炒め

(Stir Fried Chicken and Cashew Nut with Miso)

牛肉のオイスターソース炒め

(Stir Fried Beef with Oyster Sauce)

芝海老のチリソース (Shrimp with Chili Sauce)

麻婆茄子 (Mapo Eggplants (Eggplants in spicy Meat Sauce))

パーティーセット Party Set

特選料理 7種詰合せ・要予約

(Party Set (Seven Special Dishes・Please make a reservation))

5,000円セット (5000yen Set) ¥5000

くらげと大根の和え物 (Marinated Jellyfish and Radish)

香港シューマイ

(Hong Kong Style Steamed Shumai Dumplings)

胡瓜の薄塩仕立て (Cucumber Pickles)

北京風キムチ (Beijing Style Kimchi)

八宝菜 (Chop Suey)

若鶏のから揚げ (Fried Chicken)

芝海老のチリソース (Shrimps in Chili Sauce)

9,000円セット (9000yen Set) ¥9000

上質鮑のオイスターソース煮 (Abalone with Oyster Sauce)

車海老のマヨネーズ風味 (Prawns With Mayonnaise Sauce)

特選黒酢豚 (Special Black Sweet and Sour Pork)

イカとセロリの薄塩炒め (Stir Fried Squid and Celery (Salted))

若鶏の塩煮特製ソース (Chicken with Special Sauce)

白身魚の四川風煮込み (Sichuan Style White Fish Stew)

くらげの中国家庭風味 (Chinese Home Style Jellyfish)

Special Menus for weekday nights

※平日 17:30より承ります。(Weekday From 5:30pm)

1. 前菜三種のおつまみセット (3 kind Appetizers Set) ¥880

生ビール or グラス紹興貴酒 or グラスワインいずれか一杯付き

(Comes with Draft Beer, a glass of Shaoxing wine or a glass wine)

2. 北京風キムチ (Beijing Style Kimchi)

3. キュウリのんにく風味 (Garlic Flavor Cucumbers)

4. 鶏砂肝の五香煮込み (Gizzard stew with Chinese Five-spice)

5. 海鮮サラダ (Seafood Salad)

6. 豚の胃袋とネギの辛味和え

(Spicy Marinated Hog Maw(Pig Stomach) and Leek)

熱菜 Main Dishes

11. 芝海老のチリソース炒め (shrimps in Chili Sauce)

12. 芝海老と豆腐の薄塩炒め (Stir Fried Shrimps and Tofu (Salted))

13. ブロccoliーとイカの薄塩炒め

(Stir Fried Broccoli and Squid (Salted))

14. 豚肉の甘辛酸味炒め (Spicy Sweet-Sour Pork)

15. 豚ひき肉と豆腐の醤油煮込み

(Ground Pork and Tofu with Soy Sauce)

16. パイナップル入り酢豚 (Sweet and Sour Pork with Pineapple)

17. 豚肉の甘味噌炒め (Fried Pork with Sweet Miso)

18. 鶏肉の四川風辛味炒め (Sichuan Style Spicy Chicken)

19. 鶏肉の香味揚げ (Chinese Style Fried Chicken)

20. 牛肉の麻辣ソース炒め

(Stir Fried Beef with Mala (Spicy) Sauce)

21. 牛細切り肉とセロリの醤油炒め

(Stir Fried Beef and Celery with Soy sauce)

22. ピーマンとじゃがいもの細切り薄塩炒め

(Stir Fried Green Pepper and Potato (Salted))

23. 野菜の蟹肉入り卵白ソース掛け

(Vegetables with Crab meat and Egg White sauce)

24. 茄子と豚挽き肉の醤油炒め

(Eggplant and Ground Pork with Soy Sauce)

25. 五目野菜のXO 醬炒め

(Stir Fried Subgum vegetable with XO Sauce)

26. 本場四川麻婆豆腐

(Sichuan Style Mapo Dofu (Tofu in Spicy Meat Sauce))

27. 車海老の四川風辛味炒め(2尾)

(Sichuan Style Fried Spicy Prawns (2 Pieces))

28. 車海老と海老卵の塩炒め(2尾)

(Stir Fried Prawns and Prawns Eggs (Salted) (2Pieces))

29. 車海老の甘辛酢炒め(2尾)

(Stir Fried Prawns with Spicy Sweet-Sour Sauce (2Pieces))

点心 Dim Sum

51. 小籠包 3個 (Xiaolongbao Buns (3))

52. 水餃子 5個 (Boiled Dumplings)

53. 点心四種盛りせいろ(小籠包・海老餃子・ふかひれ餃子・焼売)

(Assorted Dim Sum in Steamer basket(Xiaolongbao Buns, Shrimp Dumplings, Shark Fin Dumplings and Shumai Dumplings))

麺類 Half Size Noodles

61. 酢辛味つゆそば (Hot and Sour Noodle)

62. 担々麺 (Dandan (Chinese Spicy) Noodle)

<Notice>

Some of restaurants accept CASH ONLY

The price including or excluding TAX is depending on the restaurant

Some of restaurants require COVER CHARGE

Some of restaurants require to order at least ONE DRINK

<Ingredients/Taste>

Chicken

Pork

Seafood

Vegetables

Flour

Beef

Fish

Egg

Dairy Products

Spicy

協力:

なみじゃない、杉並!

中央線あるある PROJECT



EXPERIENCE SUGINAMI TOKYO

Sake 日本酒

日本酒 1合 Nihonshu Ichigo (Sake (1 go-180ml)) ¥760
冷酒 (300ml) Reishu (Chilled Sake (300ml)) ¥1650

Whisky ウイスキー

ウイスキー ブラック・ニッカ クリアブレンド
(Black Nikka Clear Brendered)
シングル Single (Shingle) ¥760
ダブル Double (Double) ¥1300
ボトル Bottle (Bottle) ¥7600

Shochu 本格焼酎

黒寝 25° 芋焼酎(720ml) グラス／ボトル
(Kurokame (Sweet Potato) Glass /Bottle) ¥870/4860
かのか 25° 麦焼酎(900ml) グラス／ボトル
(Kanoka (Barley) Glass/Bottle) ¥870/4860
一番札すだち焼酎(500ml) グラス／ボトル
(Ichibanfuda (Sudachi Citrus) Glass/Bottle) ¥760/2750

陳年紹興酒 20年 Shokoshu Niju Nen
(Shaoxing Wine 20 years) ¥7560
陳年紹興酒 15年 Shokoshu Jugo Nen
(Shaoxing Wine 15 years) ¥6160
陳年紹興酒 12年 Shokoshu Juni Nen
(Shaoxing Wine 12 years) ¥5620
紅琥珀紹興酒(600ml) Benikohaku Shokoshu
(Benikohaku Shaoxing Wine (600ml)) ¥5400
陳年紹興酒 8年 Shokoshu Hachi Nen
(Shaoxing Wine 8 years) ¥3980

Shoko Kishu 中国紹興貴酒

グラス (Glass) ¥650
ボトル (600ml) Bottle (Bottle (600ml)) ¥2810

Jojiko 上質紹興名酒女兒紅

グラス (Glass) ¥760
ボトル (500ml) Bottle (Bottle) ¥2920

Sours サワー

樽ハイサワー(ライム／レモン／梅／巨峰／ウーロン)
(Taru High Sour (Lime/ Lemon/ Ume Plum/ Grape/ Ooling tea))
..... ¥650

Chinese Hot Tea 中国高級茶

ジャスミン茶 Jasmine Cha (Jasmine Tea) ¥550
凍頂烏龍茶 Tocho Oolong Cha (Tocho Oolong Tea) ¥550
プーアル茶 Pu-erh Cha (Pu-Erh Tea) ¥550

Wines ワイン

グラス (Glass)
ジャンジャン・メルロー (フランス・赤・中重口)
(Jean Jean Merlot (France, Red, Medium Body)) ¥650
ジャンジャン・ソーヴィニヨン・ブラン (フランス・白・辛口)
(Jean Jean Sauvignon Blanc (France, White, Dry)) ¥650

ボトル (Bottle)
赤 (Red)
サンタヘレナ・シグロ・デ・オロ・カベルネソーヴィニヨン (チリ・中重口) (Santa Helena Siglo de Oro Cabernet Sauvignon (Chile, Medium Body)) ¥2950
ダム・ド・フランス／ジネステ (フランス・中重口)
(Dame de France (France, Medium Body)) ¥3250
キアンティ／ルフィナ (イタリア・中重口)
(Chianti (Italy, Medium Body)) ¥3890
ムートン・カデ・ルージュ／バロンフィリップ (フランス・中重口) (Mouton Cadet Rouge (France, Medium Body)) ¥5500

白 (White)
サンタヘレナ・シグロ・デ・オロ・シャルドネ (チリ・辛口)
(Santa Helena Siglo de Oro Chardonnay (Chile, Dry)) ¥2950
ダム・ド・フランス／ジネステ (フランス・辛口)
(Dame de France (France, Dry)) ¥3250
ソアヴェ・クラシコ (イタリア・辛口)
(Soave Classico (Italy, Dry)) ¥3890
ムートン・カデ・ブラン／バロンフィリップ (フランス・辛口)
(Mouton Cadet Blanc (France, Dry)) ¥5500

Cocktails 特製カクテル

パッソア (パッションフルーツ) (ソーダ／ウーロン／オレンジ／グレープフルーツ)
(Passion Fruit (Soda, Oolong, Orange, Grapefruit)) ¥650
カシス (ソーダ／ウーロン／オレンジ／グレープフルーツ)
(Cassis (Soda, Oolong, Orange, Grapefruit)) ¥650
DITA (ライチ) (ソーダ／ウーロン／オレンジ／グレープフルーツ)
(Dita (Soda, Oolong, Orange, Grapefruit)) ¥650
マンゴスティーナ (マンゴスチン) (ソーダ／ウーロン／オレンジ／グレープフルーツ)
(Mangosteena (Soda, Oolong, Orange, Grapefruit)) ¥650

Fruit Liqueur 果実酒

桂花陳酒(きんもくせい酒)
(Keika Chinshu (Osmanthus Fragrans))
ボトル (Bottle) ¥2250
グラス (Glass) ¥650
ソーダ割り (With Soda) ¥760

杏露酒(あんず酒) (Sinru Chu (Apricot))
ボトル (Bottle) ¥2250
グラス (Glass) ¥650
ソーダ割り (With Soda) ¥760
荔枝酒(ライチ酒) (Lychee Shu)
ボトル (Bottle) ¥2250
グラス (Glass) ¥650
ソーダ割り Soda Wari (With Soda) ¥760
梅酒 Ume Shu (Plum Wine)
ボトル (Bottle) ¥2250
グラス (Glass) ¥650
ソーダ割り (With Soda) ¥760

Soft Drink ソフトドリンク

オレンジジュース (Orange Juice) ¥325
コーラ (Cola) ¥325
アイスティー (翠海 ジャスミン&烏龍茶をブレンド)
(Iced Tea) ¥325
酸梅ジュース Su Ume Juice (Plum Juice) ¥325
ジンジャーエール (Ginger Ale) ¥325
グレープフルーツジュース (Grapefruit Juice) ¥325

Special Drinks 特別ドリンク ¥Bottle/Glass

ナチュラル DN コラーゲン (DNA 配合) (ボトル／グラス)
(Natural DN Collagen (Bottle/Glass)) ¥13500/1100
パラワン・ノニ 100% ジュース (ボトル／グラス)
(Palawan Noni 100% Juice (Bottle/ Glass)) ¥8250/1100