

Drink Menu



ビール Beer

生ビール（アサヒスーパードライ）
Draft Beer

¥ 800

瓶ビール（麒麟一番搾り or サッポロ黒ラベル）
Bottled Beer (KIRIN or SAPPORO)

¥ 900

ノンアルコールビール
Non-Alcoholic Beer

¥ 600



クラフトビール 馨和 KAGUA (330ml ボトル)

世界的にも珍しい柚子と山椒を原材料に使用している和食によく合うビール

KAGUA ブラン ¥ 1,300

KAGUA Blanc

フレッシュな柚子と酵母由来の華やかな香り。
爽やかでドライな仕上がりのブラン。

KAGUA ルージュ ¥ 1,300

KAGUA Rouge

ローストした麦芽とスパイシーな山椒を
ふんだんに使用。重厚な味わいのルージュ。



みなみ阿蘇ビール (330ml ボトル)

「水の生まれる郷」阿蘇の綺麗な自然湧水でつくる当地クラフトビール

阿蘇ブロンドエール ¥ 1,600

ASO Blonde Ale

ホップの魅力が凝縮された逸品。程よい苦味と
のどごしの良さ、フルーティな香りが特徴。

阿蘇レッド IPA ¥ 1,600

ASO Red IPA

ホップの苦みが際立つインディアペールエール。
赤みがかった色合いと甘い香りが特徴。

サワー / カクテル Sour / Cocktail

おすすめ

熊本甘夏サワー
Sweet summer orange Sour

¥ 700

おすすめ

ノンアル 熊本甘夏 & ソーダ ¥ 600
Non-alcoholic Sweet summer orange and Soda

おすすめ

熊本デコポンサワー
Dekopon Sour

¥ 700

おすすめ

ノンアル 熊本デコポン & ソーダ ¥ 600
Non-alcoholic Dekopon and Soda

レモンサワー
Lemon Sour

¥ 600

ノンアル カシスオレンジ
Non-alcoholic Cassis and Orange

¥ 550

カシス（ソーダ or オレンジ）
Cassis liqueur (Soda or Orange)

¥ 700

ノンアル シャルドネスパークリング ¥ 550
Non-alcoholic Chardonnay-Sparkling

カンパリ（ソーダ or オレンジ）
CAMPARI (Soda or Orange)

¥ 700

果実酒 Fruit Liquor

うめとデコポンのお酒 うめぼん ￥850

Plum & Dekopon Liquor

米焼酎仕込みの梅酒に熊本名産のデコボン果汁をブレンド。
梅の酸っぱさとデコポンの上品な甘みが絶妙です。

もものお酒 桃楽園 ￥650

Peach Liquor

球磨郡錦町産の白桃「錦桃」を100%使用。
甘く瑞々しい白桃の味わいが特徴の贅沢な果実酒。

ゆずとレモンのお酒 ゆずもん ￥850

Yuzu & Lemon Liquor

米焼酎「白岳」に国産ゆず果汁とレモン果汁をブレンド。
ゆずのほのかな苦みとレモンの爽やかな酸味が程よく調和。

うめのお酒 ゆるり梅 ￥850

Plum Liquor

自社梅園の梅を日本酒で仕込んだ梅酒。
日本酒仕込みならではの熏り高い梅酒です。

ウイスキー Whisky



ハイボール（ブラックニッカ） ￥600

Whisky and Soda

サントリー知多 ￥1,000

Suntory CHITA

多彩なグリーン原酒と匠の技でつくりあげたこだわりの逸品。
ほのかな甘さとなめらかな味わいは和食との相性が抜群。

焼酎 Shochu



阿蘇の芋焼酎 心ゆくまで ￥700

熊本県 河津酒造

Potato shochu KOKORO-YUKUMADE

地元阿蘇では根強い人気の芋焼酎。
芋独特のにおいがなく、スッキリとした口当たり。



阿蘇の麦焼酎 おでさん ￥700

熊本県 河津酒造

Barley shochu ODESAN

瑞々しく甘い香りと柔らかい味わい。
水割りで爽やかに飲むのがおすすめです。



おすすめ

芋焼酎 だいやめ ～DAIYAME～ ￥800

鹿児島県 瀨田酒造

Potato shochu DAIYAME

「香熟芋」で仕込んだ本格芋焼酎。
ライチのような華やかな香りが驚くほど広がります。



はなざん

米焼酎 華吟 ￥750

熊本県 豊永酒造

Rice shochu HANAGIN

癖がなくスッキリとした飲み口の米焼酎。
上品で華やかな味わいをお楽しみください。

熊本の地酒 KUMAMOTO Local Sake

「火の国」と呼ばれる熊本は、豊富な湧水に恵まれた「水の国」でもあります。
九州山地の伏流水をはじめ、県内に点在する湧水群は1000を超えともいわれており、中でも阿蘇山から流れる伏流水は磨き抜かれた名水として数々の銘酒を生み出しています。

－ 1合 (180ml) グラス Glass of Sake －

れいざん ^{すいせん} 粋撰 (冷や or 熱燗) ¥800

阿蘇郡高森町 山村酒造 / 日本酒度 +4
REIZAN (Cold or Hot)

阿蘇の米・水・人で醸した、昔ながらの懐かしい日本酒。
冷やから熱燗まで幅広くお楽しみいただけます。

純米吟醸 ^{せみ} 蝉 ¥1,400

上益城郡山都町 通潤酒造 / 日本酒度 +3
SEMI Junmai-Ginjo

山都町産の契約栽培米を50%まで磨き上げた純米吟醸酒。
酒蔵で一年間寝かせ、柔らかな口当たり仕上げました。

れいざん 純米吟醸 ¥1,600

阿蘇郡高森町 山村酒造 / 日本酒度 +3
REIZAN Junmai-Ginjo

阿蘇の良質な天然水と環境で醸される「れいざん」。
程よい熟成によりマイルドでスッキリとした純米吟醸酒。

はなゆき 純米吟醸 ¥1,500

阿蘇郡小国町 河津酒造 / 日本酒度 -20
HANAYUKI Junmai-Ginjo

日本酒度-20の極甘口の純米吟醸酒。
やわらかい甘味と爽やかな香りをお楽しみください。

おすすめ 純米吟醸 飲み比べセット ¥ 1,500

(れいざん 純米吟醸 / 純米吟醸 蝉 / 花雪 純米吟醸)

Local Sake Flights (60ml×3)



－ ボトル (300ml) Bottle of Sake －



れいざん ^{れいしゅそうかい} 本醸造 麗酒爽快 ¥1,400

阿蘇郡高森町 山村酒造 / 日本酒度 +3
REIZAN Honjozo

生酒を低温貯蔵し、瓶詰時にのみ火入れ。
生酒ならではのフレッシュな味わいの本醸造酒。



れいざん ^{じゅんしゅめいかい} 純米酒 醇酒明快 ¥1,500

阿蘇郡高森町 山村酒造 / 日本酒度 +3
REIZAN Junmai

緑のれいざんとして親しまれている純米酒。
力強さと辛さが心地よい、柔らかな味わい。



KAMENOI HOTEL × 澤乃井

銘酒「澤乃井」の小澤酒造と亀の井ホテルがコラボした限定日本酒



亀の井ホテル×澤乃井
特別純米 ¥1,500

東京都青梅市 小澤酒造 / 日本酒度 +1
KAMENOI Original Junmai

程よく辛口でさっぱりとした口当たりで、フルーティ
な香りと上品なお米の旨味を感じられます。



亀の井ホテル×澤乃井
純米吟醸 ¥1,900

東京都青梅市 小澤酒造 / 日本酒度 +1
KAMENOI Original Junmai-Ginjo

白桃や青りんごのようなジューシーな香りとマスカット
のような甘酸っぱさが鼻の奥を抜けていきます。

グラスワイン Glass of Wine

白ワイン
White Wine

¥800

赤ワイン
Red Wine

¥800

スパークリングワイン
Sparkling Wine

¥850



ボトルワイン Bottle of Wine

－ スパークリング Sparkling Wine －

ヌヴィアナ カバ ブリュット

フルボトル ¥4,500

スペイン / 辛口
Nuviana CAVA Brut

スペインでシャンパーニュと同じ伝統方式(瓶内2次発酵)によるカバを初めて誕生させ、全世界に広げたコドーニュ社が手掛ける本格的な辛口のカバ(スパークリングワイン)。



－ 白ワイン White Wine －

ヌヴィアナ
シャルドネ

ハーフボトル ¥2,400

フルボトル ¥4,200

スペイン / 辛口
Nuviana Chardonnay

果実の香りとフレッシュな口当りで、厚みのある味わいやバランスのよさ、そして長い余韻などが魅力。



－ 赤ワイン Red Wine －

ヌヴィアナ

ハーフボトル ¥2,400

テンブラニーリョ
カベルネソーヴィニヨン

フルボトル ¥4,200

スペイン / フルボディ
Nuviana Cabernet Sauvignon

深く複雑で濃厚な味わいを持つ本格派。赤いベリー系の果実香とスパイシーな香り、長い余韻も楽しめる。



勝沼醸造
アルガーノ ヴェント

フルボトル
¥4,800

山梨県甲州市 / 辛口
Katsunuma Arugano-Vento

甲州100%で造るワインは和食にもよく合います。酸味は控えてやさしい口当たりの白ワインです。



勝沼醸造
アルガーノ クラン

フルボトル
¥5,500

山梨県甲州市 / フルボディ
Katsunuma Arugano-Clan

マスカット・ベリーAとカベルネ・ソーヴィニヨンをバランスよく調和。豊かな果実味が特徴です。

