

宴会 御香の物

DRINK MENU



麦酒 beer
アサヒスーパードライ



シャリキン
キンミヤ焼酎をシャーベット状に凍らせた『シャリキン』。
レモンサワー
梅干しサワー
シークワーサーサワー
ポンジュース割
コークハイ
ラムネサワー
辛ジンジャーサワー
元気ハツラツ?サワー
シソバイスサワー

日本酒
白鹿

葡萄酒
赤・白ワイン

下町の酒
バクダン
金魚ソーダ
金魚トマト
ぶどう割
梅割

ハイ
緑茶ハイ
ウーロンハイ
ジャスミンハイ
カルピスサワー
トマト割
ポンジュース割

薬膳酒
枸杞酒
唐辛子酒
にんにく酒
生姜酒
ハトムギ酒
なつめ酒

焼酎
麦焼酎
芋焼酎
キンミヤ焼酎

火酒 whiskey
角ハイボール
コークハイボール
ジンジャーハイボール

茶・ジュース・乳
緑茶
ウーロン茶
ジャスミン茶
ラムネ
コーラ
カルピス
ジンジャーエール
グレープフルーツジュース

梅酒
梅酒ロック
梅酒ソーダ

混合酒 cocktail
しゅわしゅわ
白ワイン+ソーダ
水夫
白ワイン+ジンジャーエール
メキシコ
赤ワイン+コーラ
キティちゃん
赤ワイン+ジンジャーエール



テラスでビアガーデン！



〈テラスでお得〉 鹿&ラムの2種のお肉の食べ比べ！

2時間飲み放題付き

獣焼肉

おひとり様
2,980円



内容 鹿とラムの獣焼肉
春野菜がセット

野菜	熊	ラクダ	アライグマ	トド	馬	カンガル	ダチョウ	イノシシ	ワニ	ヒツジ	岩中豚	鹿ロース	鹿モモ
四五〇円	時価	一八〇〇円	一六五〇円	一八〇〇円	一二八〇円	九九〇円	一八〇〇円	一八〇〇円	八八〇円	六八〇円	六五〇円	九八〇円	七八〇円

トッピング



鹿

高タンパク、低脂肪、高鉄分。
豚肉や牛肉に比べカロリーは約1/3、
脂肪分は15分の1程度。
鉄分、DHAも含まれています。
牛肉をさらに淡白にしたような
クセのない味わいで、
生のまま食べると
高級なマグロの様な旨みがあります。

仔羊



ラムとは生後12か月未満の羊のこと。
フランスでは高級食材のひとつ。
ラム肉は鉄分の含有量が高く貧血防止に◎。
また抗酸化作用のあるビタミンEも
豊富に含み、老化防止や美容に対する
効果も期待できるそうです。
コレステロールも他のお肉に比べて低く
ヘルシーなお肉です。