

未来列車で終わらない旅に出て、
ワクワクする未来を考えよう。

Aboard the Future Train
—where imagination drives you toward your own tomorrow.

ここで言う“未来”とは、決して遠い SF の世界ではなく、訪れる一人ひとりが想像力の中から見つけていく、カラフルで多様なこれからのこと。正解のない時代に、自分にとっての“未来”を考えるきっかけとなる旅の入り口を FUTURE TRAIN は目指しています。

Here, the “future” is not some distant sci-fi world. It’s a colorful and diverse vision of what lies ahead—something each visitor discovers through their own imagination. In an era with no single “right answer,” We aims to be the starting point of a journey that inspires you to explore what the future means to you.

Take Me To The FUTURE!



ご注文はテーブルの QR コードから！
Order from the QR code on your table!

※メニューに掲載の写真はイメージです。季節や仕入れによって内容と盛り付けが変更になる場合がございます。
お米は国産米を使用しています。 ※表示価格は税込価格です。

You are HERE

DINNER MENU

ICONIC MENU

SALAD / POPOVER

FRIED

OH BANZAI TAPAS

APPETIZER

MAIN

CHEESE DOG

PASTA / RICE

DESSERT

別冊 Attachment

DRINK MENU



conductor
Birdie Buddy

ICONIC MENU

GOKAKENRAN BURGER - UME MIRAI - SUKIYAKI STYLE

Our
Signature
おすすめ

豪華絢爛バーガー - 梅未来 -

フライドポテト付き with french fries

3,000

贅沢! すき焼き仕立ての豪華絢爛バーガー。ふわりとひろがる梅の薫香にうっとり。ぐっと掴むとポーチドエッグから黄身がとろり。天下を取った気分ががぶりとかじりついてめしあがれ。



ポーチドエッグ Poached egg
九条ネギ Kujo green onion
和牛すき焼き Sauteed Wagyu beef
パティ Patty
チェダーチーズ Cheddar cheese
豆腐マヨネーズ Tofu mayonnaise
ベーコンマーマレード Bacon Marmalade

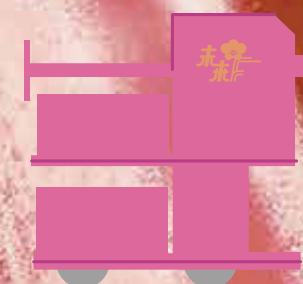
ICONIC MENU

Our
Signature
おすすめ

昼
限定

Daytime Only
-15:00

FUTURE EKIBEN BOX



ピンクのカートにのせて
お持ちします



Delivered on
a pink cart!

フューチャー駅弁ボックス

スープ・お茶付き wit soup and tea

2,800

まるで駅弁! 三段のお重の中には、9種類の和洋様々な小鉢が彩りよく並びます。その時々で内容は変わるので…何が出てくるかは開けて確かめてみるまでのお楽しみ! レトロな汽車土瓶のお茶とご一緒に。

ICONIC MENU

BIRDIE BUDDY'S PANCAKE

Our
Signature
おすすめ



バーディ・バディの パンケーキ 2,200

たっぷりのモンブランクリームを未来からやってきた車掌「バーディ・バディ」の顔にデコレーション。
銅板でじっくり焼き上げた、ふわふわでボリュームなメルティースフレパンケーキです。

ご注文をいただいてからメレンゲを立てて焼き上げるため
ご提供に 20 分程度お時間をいただいております。何卒ご了承くださいませ。
Please allow about 20 minutes, as we whip the meringue from scratch
and bake it after your order. Thank you for your patience.



ICONIC MENU

KAWAII FIVE-STORY PAGODA PARFAIT 2,600

高さ 30cm 超！
京都のかわいいものをたくさん集めて、
パフェの上にちりばめました。
たっぷりの甘いクリームやケーキ、アイスの中に、
お麩や団子など、和の甘味も見え隠れ。
さまざまな味と食感を探そうにお楽しみください。

Our
Signature
おすすめ



SALAD 野菜

VEGAN

ベリーベリーのベジサラダ 豆腐ヨーグルトドレッシング

Veggie Salad with Berry and Tofu Yogurt Dressing 1,800

豆腐ベースの植物性ヨーグルト風ドレッシングで、まろやか&爽やか。

グリルチキンのメキシカンコブサラダ

Grilled Chicken and Mexican Cob Salad 1,600

コブサラダを、昆布の旨みをきかせた特製ドレッシングで。



10種のスティック野菜 バーニャフォンデュ

Stick Vegetable with Bagnaconda Fondue 2,400

バーニャカウダとチーズフォンデュの濃厚ディップソース

3 mm

Free refills!
おかわり
ご自由に

RICE FLOUR POPOVERS 米粉の POPOVER 1,100



Light and fluffy rice-flour popovers!a served with three flavorful dips.
Perfect for sharing.

DIP SAUCE

カスタードクリーム
ホイップクリーム
ハニーマスカルポーネ

追加ディップソース
+250
Dip sauce refills: 250yen

ダイナー定番のポップオーバーを、
米粉でふっくらさっぱり仕上げました。
3種のディップ付きで飽きのこない味。
お料理と一緒に
シェアしながらおすすめです！

PUSH START GO

フィッシュ&チップス 1,800

Fish & Chips

白身魚をふっくら揚げ、衣は軽やかに。

フライドフィッシュ

Fried Fish

FRIED FISH ★★★★★
JAPANESE SPICE ★★★★★
ENJOY 2 SAUCE ★★★★★

和バジルソース

Basil Sauce

しば漬けタルタル

Pickled eggplant tartar sauce

フレンチフライ

French fries

WE ARE READY TO "FRY" 揚

京風アレンジの柴漬けタルタルと、モルトビネガー香る和バジルソースと一緒に。

Served with Kyoto-style shibazuke tartar and Japanese basil sauce with a hint of malt vinegar.

フレンチフライ

French fries

スパイシーチキン & フレンチフライ 1,600

SPICY CHICKEN ★★★★★
JAPANESE SPICE ★★★★★
ENJOY 2 SAUCE ★★★★★

チキン

Spicy Chicken

ジューシーな鶏胸肉を和スパイスで下味をつけて香ばしくフライ。

和バジルソース

Basil Sauce

しば漬けタルタル

Pickled eggplant tartar sauce

Max.
Min.

Oh Banzai Tapas

Oh Banzai Tapas - a la carte -

おばんざいタパス アラカルト

各種 550

生ハムキャンディ

Prosciutto Candy

パテ ド カンパーニュ 柚子マスタード

Pâté de Campagne with Yuzu Mustard

ぶりぶり海老のコンフィ アンチョビのソース

Shrimp Confit with Anchovy Sauce

ワカモレ奴のカリカリ醤油

Crispy Soy-Glazed Tofu with Guacamole

帆立のクリームコロッケ 柴漬けタルタル

Scallop Cream Croquette with Red Shiba-Zuke Tartar Sauce

大葉山葵のローストポーク

Roast Pork with Shiso and Wasabi

Oh Banzai Tapas Platter -5 dishes -

おばんざいタパス盛り合わせ

2,500

京都といえば「おばんざい」。
旬の食材やいろんなおかずを、
少しづつ、たくさん。
日本酒、ワイン、泡などの
多様なお酒と楽しめるよう
ミックスしました。

Kyoto's beloved "Obanzai"
—a delightful assortment of
small seasonal dishes.
Enjoy them with
your choice of sake, wine,
or sparkling drinks
in a perfectly balanced mix.

APPETIZER

○ SHARE / ENJOY / KYOTO DINER ○

蛤の酒粕クラムチャウダー

Clam chowder with sake lees

950

京都の酒粕と白味噌と国産の蛤（はまぐり）を使用
コクと奥行きを加えました

酒粕



VEGAN

ひよこ豆とビーツのフムス【ピタパン付】

Chickpea and beet hummus [with pita bread]

1,100

ひよこ豆とビーツで仕上げた、ピンク色のヴィーガンフムス
なめらかな食感と、ふんわり広がるビーツの自然な甘み

ベリベリナチョ

Nachos with berry sauce

1,200

爽やかなベリーのサルサに、濃厚なチェダーチーズと
まろやかなサワークリームの2種のソースを合わせました



WABISABI

MATCHAワカモレキューブ

“WABISABI”

Matcha guacamole cubes “WABISABI”

1,600

香ばしさ、ピリッとした辛味、すっきりした酸味。
FUTURETRAIN流ワカモレ



ダイナー定番料理に京都らしいエッセンスをいれた、シェアできる前菜。
FUTURE TRAIN だからこそこの異文化ミックスアペタイザーです。

SAKURA



matcha

MATCHAフレンチフライ with 小豆ホイップ

MATCHA French Fries with Whipped Red Beans

1,200

甘味と塩気のバランスがクセになる、
“京都仕立てのローデッドポテト”です

VEGAN

カシューナッツと 京豆腐フリットのオレンジソース

Cashew nuts and Kyoto tofu fries with orange sauce

1,200

外はカリッと中はふわりと揚げた京豆腐に、
ほんのり甘いオレンジソースをたっぷり絡めました



京豆腐

京ソーセージ



京都クラフトソーセージとチリビーンズ

Kyoto Craft Sausage and Chili Beans

1,400

京都産のクラフトソーセージを香ばしくグリルし、
和スパイスでアレンジしたチリビーンズとともに

茄子と万願寺とうがらしの “醤” ガーリックシュリンプ

Garlic shrimp with eggplant and manganji peppers

1,800

香ばしくグリルした海老に、濃厚な“醤”ソースを絡めて、
香り立つガーリックパン粉をたっぷりと

将



MAIN

しっかりお腹を満たすグリルメニューも豊富にご用意！
セットメニューやポップオーバーを追加して満足感プラスでどうぞ。

HAMBURG STEAK

KYOTO ダイナー クラシックハンバーグ

Classical Hamburg Steak

1,600

粗びきをメインにしっかり肉感のある
ハンバーグに仕上げました。

CHICKEN

大山とりももの チキンステーキ

Chicken Steak

2,000

大山山麓のミネラル豊富な天然水で
育った銘柄鶏を200gのボリュームで
丁寧に焼き上げました！

MIXED GRILL PLATE

ミックスグリルプレート

Hamburg, Sausage and Chicken Steak

2,600

ハンバーグ /ソーセージ / チキン

京都由来のソーセージと大山どり、
特製ハンバーグで仕上げた
ワンランク上のミックスグリルです。

セットメニュー set menu



+ パン & スープ +550

add bread & soup

+ ライス & スープ +550

add rice & soup

お肉と
一緒に
おすすめ

米粉の
ポップオーバー

+1,100

RICE FLOUR POPOVERS <<<



COMBO

コンボプレート ハンバーグ&リブロース

COMBO Hamburg & Rib eye roll Steak

2,900

220gのハンバーグと
AUS産リブロース100gの最強コンボ！

PLATTER

ギャザリングプラッター

Gathering Platter

3,400

リブアイロールステーキ / チキン
グリルシュリンプ / ケールサラダ
バゲット

みんなでシェアしながら色々楽しめる
グリルプラッターです。
最後のメインにどうぞ。

MAIN

OMI WAGYU

近江牛のランプステーキ

Omi beef rump steak

200g... 6,000

400g... 11,000

日本の三大和牛のひとつ、
近江牛の柔らかくしっとりとした赤身を
お楽しみください。



1 POND

GRILLED BEEF STEAK

リブロースステーキ

Ribeye Roll Steak

Half pond... 3,800

One pond... 6,800

肉の旨味をしっかりと味わえる
AUS産のリブロースを
豪快にシェアしてお楽しみください！

RIB EYEROLL STEAK

セットメニュー set menu



+ パン & スープ +550

add bread & soup

+ ライス & スープ +550

add rice & soup

お肉と
一緒に
おすすめ

米粉の
ポップオーバー

+1,100

RICE FLOUR POPOVERS



PINKY OMELET RICE PLATE

ピンキーオムライスプレート

2,200

オムライス / エビフライ
ホタテクリームコロッケ / サラダ
デミグラスソース
しば漬けタルタルソース

BABY TRAIN

お子様プレート Kids Plate "Baby Train"

1,400

[12 才までのお子さま限定]

※内容は写真と変更になる

場合がございます。

詳細はスタッフまで

お尋ねください。

おまけ付き

追加

こどもビール

+580

追加

ミニパンケーキ

+300



FUTURE TRAIN COLORFUL CHEESE DOG



FUTURE TRAIN カラフルチーズドッグ

1,600

肉、玉ねぎ、チーズ…シンプルながら旨みが凝縮されたドッグ。
ピンク色の流線型は、まるで宇宙に行くフューチャートレインのよう！

PASTA 麵



海老と帆立の ピンクカルボナーラ 2,200

Pink carbonara with shrimp and scallops

魚介の旨みたっぷりカルボナーラ。
赤紫蘇“ゆかり”のホイップクリームを
混ぜて召し上がれ



VEGAN

京野菜と万願寺唐辛子の アリオオペロンチーノ 1,800

Aglio peperoncino with Kyoto vegetables

シンプル&上質な一皿
動物性食材不使用でも、奥行きのある旨みを
表現



京鴨と西京味噌の ボロネーゼ 1,600

Kyoto duck and Nishikyo miso bolognese

やわらかく旨み豊かな京鴨に、
まろやかな甘さの西京味噌を合わせました

ICONIC MENU

KAWAII FIVE-STORY PAGODA PARFAIT



KAWAII 五重塔パフェ

2,600 高さ 30cm 超！
京都のかわいいものをたくさん集めて、
パフェの上にちりばめました。
たっぷりの甘いクリームやケーキ、アイスの中に、
お麩や団子など、和の甘味も見え隠れ。
さまざまな味と食感を探すようにお楽しみください。



Our
Signature
おすすめ

ICONIC MENU

BIRDIE BUDDY'S PANCAKE



バーディ・バディの パンケーキ 2,200

たっぷりのモンブランクリームを
未来からやってきた「FUTURE TRAIN」の車掌
「バーディ・バディ」の顔にデコレーション。
銅板でじっくり焼き上げた、ふわふわでボリュームな
メルティースフレパンケーキです。

ご注文をいただいてからメレンゲを立てて
焼き上げるためご提供に 20 分程度お時間をいただいで
おります。何卒ご了承くださいませ。
Please allow about 20 minutes, as we whip the meringue
from scratch and bake it after your order.
Thank you for your patience.

Our
Signature
おすすめ

MELTY SOUFFLÉ PANCAKE

銅板でじっくり焼き上げる、ふわわりスフレパンケーキ | ご注文をいただいてからメレンゲを立てて焼き上げるため
ご提供に 20 分程度お時間をいただいております。何卒ご了承くださいませ。



M.S.P - BS ブリュレ仕立て 1,600

Melty Soufflé Pancake Brulee Style

ふわふわのパンケーキをカスタード
クリームでブリュレ仕立てに。
半溶けのアイスで幸福感増し増し！



M.S.P - BC ベリークランブル 1,800

Melty Soufflé Pancake Berry & Crumble

たっぷりの生クリームにいちごとサクサクの
クランブルクッキーを合わせた
ショートケーキ風。紅茶党はこれ！



M.S.P - CN キャラメルナッツ 1,600

Melty Soufflé Pancake Caramel Nuts

キャラメリゼした香ばしいナッツとバナナ、
自家製のキャラメルソースで濃厚な味わい。
コーヒー党はこれ！



MATCHA 白玉 MOCHI あんみつ

MATCHA Shiratama Mochi Anmitsu

900

ブッセもついてちょっと嬉しい定番の抹茶クリームあんみつ♪
藤井茗縁のお茶と合わせてお楽しみください。



メルティー抹茶ロール

ミックスベリーソース 1,200

MATCHA Rollcake

ベリーソースを閉じ込めた抹茶風味ロールを
さらにブリュレ仕立てに。ケーキをカットすると…



COCO15 VEGAN ココフィフティーン 800

Coconuts Icecream & Strawberry

ココナッツ風味のアイスクリームを
ベリーソースでサッパリと。
ヴィーガン以外の方にもおすすめ。



クラシカルプリン グリッターソース 950

Pudding with glitter sauce

卵白のみで仕上げた濃厚なパンナ
コッタ風プリン。ミルクアイスと
カシスソースで2度楽しめる！



クリスタルアップルパイ

Crystal Apple Pie

1,200

クリスタルジュエリーをイメージした
リンゴのコンポートをパイ生地とカスタードで
ミルフィーユ仕立てに。

DESSERT



MOCKTAIL

>Non-alcoholic

ノンアルコールカクテル モクテル

Butterfly Drift	1,600	Virgin SAKURA Mojito	1,100
バタフライ ドリフト		ヴァージン サクラモヒート	
Non Alchol Gin・Cramberry・Tonic		SAKURA・Mint・Soda	
Shiso Breeze	1,100	Earl Gray Lemonade	980
紫蘇ブリーズ		アールグレイ レモネード	
UME・Cassis・Soda		Lemon・Orange・Earl Gray Tea	
Steam Locomotive	1,400	Safe Bloody Mary	980
スチーム ロコモティヴ		セーフ ブラッディメアリー	
Orange・Pine・Banana・Tea		Original Blend Tomato Juice・Lemon	



FUTURE SHAKE

フューチャーシェイク

>Non-alcoholic

1,400



PURPLE SWEET POTATO*WHITE CHOCOLATE SHAKE

紫いも × ホワイトチョコ シェイク

SAKURA*BERRY SHAKE

桜 × ベリー シェイク

MATCHA*YATSUHASHI SHAKE

抹茶 × 八つ橋 シェイク

SOFT DRINK ソフトドリンク

Coka Cola	600	Kyo Lemon Squash	800
コカ・コーラ		京檸檬スカッシュ	
Coka Cola ZERO	600	Kyo Lemon Lemonade	800
コカ・コーラ ゼロ		京檸檬レモネード	
Ginger Ale	600	Orange Juice	700
ジンジャーエール		温州みかんジュース	
Tonic Water	600	Pink Grapefruits Juice	650
トニックウォーター		ピンクグレープフルーツジュース	
Wilkinson Ginger Ale [Dry]	600	Cranberry Juice	650
ウィルキンソン ジンジャーエール 辛口		クランベリージュース	

CAFE & TEA カフェ & 京都のお茶

Cafe Americano	600	Fujii Chaen Ho-ji cha	650
カフェ アメリカーノ		藤井茶園のほうじ茶 (hot / iced)	
Ice Coffee	600	Fujii Chaen Genmai cha	650
アイスコーヒー		藤井茶園の玄米茶 (hot / iced)	
Espresso	450		
エスプレッソ			
Cafe Latte	650		
カフェラテ (hot / iced)			
Flamed Orange Latte	700		
フレイムドオレンジ ラテ (hot / iced)			
Earl Grey Tea	580		
アールグレイ (hot / iced)			
Darjeeling Tea	580		
ダーズリン (hot)			
Rosehip & Hibiscus	600	Gion Tujiri's Matcha Latte	750
ローズヒップ & ハイビスカス (hot)		祇園辻利 抹茶ラテ (hot / iced)	
Camomille	600	Gion Tujiri's Matcha Latte Float	950
カモミール (hot)		祇園辻利 抹茶ラテフロート (iced)	
Earl Grey Royal Milk	650		
アールグレイ ロイヤルミルク (hot / iced)			
Earl Grey Royal Milk Float	850		
アールグレイ ロイヤルミルクフロート (iced)			

WATER 水

Aqua Panna	750ml	1,100	S.Pellegrino	750ml	1,200
アクアパナ			サンペレグリノ		

メニューの画像はイメージです。仕入れ等により内容が変更となる場合がございます。価格は税込価格です。

FUTURE
TRAIN

DRINK MENU

...
Original
...

SIGNATURE COCKTAILS



CAN
CHU-HIGH
NOVA

EASY to DRINK.

焼酎&ソーダにレモンと柚子の

W 柑橘のフレーバー。

特製のチューハイグラスで

缶チューハイ NOVA
1,100

The galaxy is calling...

Cosmic
Platform

吸い込まれるような銀河を

表現したショートスタイル。

きらきらと舞い揺れるパールに

ライチとジャスミンの香り。

コズミックプラットフォーム
1,400

From the train window of the New World

シンセカイの車窓から

2,400

ジンとフルーツフレーバーを

ベースに見た目にも美しい、

お二人でシェアスタイルでも

お楽しみいただけます。



A journey through time and space...

>Non-alcoholic ノンアルコール



スチームロコモティブ

1,400

+Vodka +300

Steam Locomotive

>Non-alcoholic ノンアルコール



バタフライドリフト

1,600

Butterfly Drift

By the Glass バイザグラス

AWA



Sparkling

Sumeragi Glass **1,400**

すめらぎ - 皇 -
[京丹波 Japan/ 甲州・Chardonnay]

Quartet Anderson Valley Brut Glass **2,000**

カルテット アンダーソンヴァレー ブリュット
[Roederer Estate/Chardonnay・P.Noir]

Non Alcohol
Champagne

Duc de Montagne (Non Alchol) Glass **950**
デュック ド モンターニュ (ノンアルコール) Bottle **5,400**

Wine



WHITE

Pete's Pure Chardonnay Glass **900**

ピーツピュア シャルドネ [Aus/chardonnay]

Today's White Glass **1,200**

本日の白ワイン

RED

Domodo Montepulciano d' Abruzzo Glass **900**
ドモード モンテプルチアーノ ダブルッツォ [Italia/Montepulciano]

Today's Red Glass **1,200**~

本日の赤ワイン

BEER ビール

Asahi Super DRY Draft **850**

アサヒ スーパードライ生

Asahi Black Beer Draft **850**

アサヒ 黒生

Asahi Dry ZERO (Alcohol free) **700**

アサヒ ドライゼロ (アルコールフリー)

京都ビアラボ Kyoto Beer Lab.



FUTURE TRAIN
Original Label!



京都市の高瀬川沿いにある「京都ビアラボ」は、自社製のお茶を使ったクラフトビール等個性的な醸造に取り組むブリューパブです。

Kyoto Beer Lab is a brewpub located along the Takase River in Kyoto, known for its unique craft beers brewed with house-grown tea and other original ingredients.

Wakkoi [Steel can] **1,300**

 若恋 [缶] PINK

4 種のベリーの甘酸っぱさとアロマが織りなす、甘い恋のような危ない一杯。

Beet me to it [Steel can] **1,300**

 ビートミートウジット [缶] PURPLE

ビーツと 6 種のホップが鮮烈に駆ける、想像の先を味わう近未来 IPA。

KYOTO Selection

Kyoto Sake 京の地酒



山本本家 Yamamoto Honke

Shinsei "Kaguyahime" - Junmai sake

 神聖「かぐや姫」[山本本家 / 純米酒] 500ml **3,800**

延宝 5 年(1677 年)創業、京都伏見にて伝統の清酒を造る老舗酒造。名水と謳われる伏見の清水で造る日本酒「かぐや姫」は、甘くやさしい香りと綺麗な飲み口で、海外での評価も高いブランドです。

Established in 1677 in Fushimi, Kyoto, this historic brewery crafts traditional sake using famous local spring water. Its Kaguya Hime sake is known for a sweet aroma, smooth taste, and strong international acclaim.

NEW KYOTO.JP araisyu Glass **1,100**

NEW KYOTO.JP 洗朱 [松本酒造] Bottle **7,800**

Shotoku Kyono Karakuchi - Tokubetsu Junmai sake Glass **800**

招徳 京乃辛口 [招徳酒造 / 特別純米酒] Bottle **5,400**

Hakure vivid Ao - Junmai Ginjo sake Glass **1,000**

白嶺 vivid 青 [ハクレイ酒造 / 純米吟醸] Bottle **7,000**

Zikkoku Iwai - Junmai Ginjo sake Glass **950**

十石 祝 [松山酒造 / 純米吟醸] Bottle **6,500**

Kagura Nanayou - Junmai Daiinjo sake Glass **1,400**

神蔵 七曜 [松井酒造 / 純米大吟醸] Bottle **9,000**

Plum Wine 京の梅酒 ... ロック / ソーダ割り / 水割り / お湯割り

Hannari Kyo Umeshu **600**

はんなり京梅酒 [伏見・北川本家]

Plum liqueur from Yamazaki Distillery **1200**

山崎蒸留所 貯蔵梅酒 [山崎蒸留所]

Kagura "Mitsugo" Plum Wine **850**

神蔵 「蜜號」うめ酒 [洛中・松井酒造]

Craft Gin クラフトジン

Motoki 蒸研 Motoki Distillery

京都の市中、かつて平安京の聚楽第があった上京区長門町に設立した「GIN」専門の蒸溜所「Motoki蒸研」。フレーバー構築にこだわったクラフトジンの世界をぜひ体感してください。

Motoki Distillery is a gin-only craft distillery established in Nagatocho, Kamigyo Ward—once home to the historic Jurakudai palace in Kyoto. Discover the world of craft gin, where every flavor is carefully crafted.

On the Rocks style **1,300**

 ロックスタイル

with Tonic or Soda **1,400**

 トニック or ソーダ

FUTURE TRAIN Original Cocktail

フューチャートレインオリジナルカクテル

Lightning thunder Mule **1,200**

稲妻サンダーミュール

Denki Bran・Chili Pepper・Ginger Ale

UME Mojito **1,100**

梅小路 モヒート

Plum Wine・Mint・Soda

KYOTO Sling **1,400**

京都スリング

Gin・Cherry・Matcha・Soda

Future Blend Bloody Mary **1,100**

フューチャーブレンド ブラッディ メアリー

Vodka・Orijinal Tomato Juice

Orange Kir **1,000**

オレンジ キール

Aperol・Orange・White Wine

YUZU Spumoni **1,000**

柚子 スプモーニ

Campari・Yuzu Citrus・Tonic

WHISKY ウィスキー

Yamazaki NV **1,400** **CHIVAS REGAL** **900**

山崎 NV

CHIVAS REGAL

Hakushu **1,400** **JAMESON** **850**

白州

JAMESON

Maker's Mark **900**

Maker's Mark

Taketsuru **1,200** **Wild Turkey 8 年** **1,000**

竹鶴

Wild Turkey 8 年

Yoichi **1,200** **Glenmorangie 12 年** **1,000**

余市

Glenmorangie 12 年

NIKKA FRONTIER **900** **Glen Grant 12 年** **1,200**

ニッカ フロンティア

Glen Grant 12 年

Old Parr 12 Years **1,100**

Old Parr 12 年

Hibiki **1,800** **BOWMORE 12 Years** **1,200**

響

BOWMORE 12 年

Yamazaki 12 years **2,600** **The MACALLAN 12 Years** **1,800**

山崎 12 年

The MACALLAN 12 年

Wine List

ワインリスト

		Bottle
AWA 	Sumeragi Sparkling すめらぎ - 皇 - [京丹波 Japan / 甲州・Chardonnay]	8,400
	Quartet Anderson Valley Brut カルテット アンダーソンヴァレー ブリュット [Roederer Estate / California]	14,000
	Lallier R,021 ラリエ R.021 [France / champagne]	19,000
	Louis Roderer Collection ルイ ロデレール コレクション [France/champagne]	22,000
White Wine 	Pete's Pure Chardonnay ピーツピュア シャルドネ [Aus / chardonnay]	4,000
	Silleni Cellar Selection Sauvignon Blanc シレーニ セラーセクション ソーヴィニヨンブラン [Nzl / Sauvignon blanc]	5,800
	Ironstone Obsession Symphony アイアンストーン オブセッション シンフォニー [California / Symphony]	6,800
	Villa Antinori Bianco ヴィラ アンティノリ ビアンコ [Italia / Trebbiano・Pinot Blanco]	7,000
	Orange Gold オレンジ ゴールド [France / Viognier・Chardonnay]	7,500
	Vivia Le Mortelle ヴィヴィア [Italia / Vermentino]	8,500
	Bread&Butter Chardonnay ブレッド & バター シャルドネ [California / Chardonnay]	11,000
Red Wine 	Domodo Montepulciano d' Abruzzo ドモード モンテプルチアーノ ダブルッツォ [Italia / Montepulciano]	4,000
	Silleni Cellar Selection Pinot Noir シレーニ セラーセクション ピノ ノワール [Nzl / P.Noir]	5,800
	Clare Valley Stonehorse Shiraz クレア ヴァレー ストーンホース シラーズ [Aus / Shiraz]	6,800
	Newton Skyside Red Blend ニュートン スカイサイド レッドブレンド [California / Merlot・P.Sirah]	7,800
	Errazuriz MaxReserva Cabernet Sauvignon エラスリス マックスレゼルヴァ カベルネソーヴィニヨン [Chili / C.Sauvignon]	9,000
	Clos de los Siete クロス デ ロス シエテ [Arg / Malbec・Merlot]	10,000
	Francis Ford Coppola Diamond Collection Claret フランシス フォード コッポラ ダイヤモンドコレクション クラレット [California / C.Sauvignon・P.Verdot]	11,000
Champagne Speciality	Ruinart Blanc de Blancs ルイナール ブラン ド ブラン	28,000
	Dom Perignon Vintage ドン ペリニヨン ヴィンテージ	68,000
	Louis Roederer Cristal Brut ルイ ロデレール クリスタル ブリュット	118,000