

Beer ビール



- プレミアム モルト グラス ¥380
Premium Malt's Draft (Glass)
- プレミアム モルト ジョッキ ¥600
Premium Malt's Draft (Mug)
- オールフリー (ノンアルコールビール) ¥500
ALL FREE (Alcohol-Free Beer)

Sour サワー

- レモンサワー ¥480
やさしい甘さのサワー
Lemon, Shochu and Soda
- 体にやさしい **しそ** サワー ¥480
一切農薬を使用せずに栽培した「しそ」のサワー
Shiso Leaf, Shochu and Soda
- すだちサワー ¥480
爽やかで飲みやすいサワー
Sudachi, Shochu and Soda

Shochu Cocktail 健康ハイ

- 黒ウーロンハイ ¥580
お酒も飲みたい、タイエットもしたい方に
Oolong Tea and Shochu
- そば茶ハイ ¥580
和のテイストを取り入れたそば茶ハイ
Soba Tea and Shochu
- 抹茶ハイ ¥580
濃厚だけ飲みたい、爽やかハイ
Matcha and Shochu

Highball ハイボール

- 角ハイボール ¥380
甘やかな香りと厚みのあるコク、ドライな後味が特徴。
ハイボールが好きな方!
Kaku Highball
- 白州ハイボール ¥780
フレッシュな香り、爽やかで軽快なキレのよい味わい。
Hakusyu Highball
- 山崎ハイボール ¥780
やわらかく華やかな香り、甘くなめらかな味わい。
Yamazaki Highball
- コークハイボール ¥480
Coke Highball
※写真はイメージです
- ジンジャーハイボール ¥480
Ginger Highball
※写真はイメージです

Shochu 焼酎

- 十割 (そば/宮崎) ¥480
香ばしい香り、そば詰り。
Towari (Soba)
- 中々 (麦/宮崎) ¥480
すこぶるうまい麦焼酎。
Nakanaka (Malt)
- 佐藤黒 (芋/鹿児島) ¥680
独特の力強さと、インパクトのあるボディ溢れる味わい。
Sato Kuro (Potato)
- 吟香 鳥飼 (米/熊本) ¥680
日本酒のような香り、口に広がる米の旨み。
Torikai (Rice)

Wine ワイン

SPARKLING WINE

- オーストラリア
シャンドン ブリュット
モエ・エ・シャンドン社がオーストラリア・ヴィクトリア州で造る、
18ヵ月熟成、シャンパン方式で造られる、本格辛口スパークリングワイン!
Chandon Brut ボトル ¥5,600

WHITE WINE

- チリ
コセチャ タラパカ シャルドネ
チリ大統領主催の晩餐会でもお土産に使われたというエピソードを持つ。
ストレートで非常にバランスも良く美味しく1本飲みきってしまいます。
Cosecha Tarapaca Chardonnay
グラス ¥480 ボトル ¥2,300

RED WINE

- チリ
コセチャ タラパカ カベルネソーヴィニオン
熟したフルーツの味わいに加えて、コーヒーやチョコレート、
栗の濃厚でバランスのとれた味が一体となって、口の中に溶け込んでいきます。
Cosecha Tarapaca Cabernet Sauvignon
グラス ¥480 ボトル ¥2,300

Fruit Wine 果実酒・カクテル

- ※スタンダードカクテルもご用意しております。詳しくはスタッフにお尋ねください
- 完熟梅酒 ¥580 季節の果実酒 ¥580
甘過ぎないスッキリとした味わい。 旬の果実酒です。詳しくはスタッフまで。
Plum Wine Seasonal Fruit Wine

Soft Drink ソフトドリンク

- レモンスカッシュ ¥480 黒ウーロン茶 ¥480
Lemon Squash Oolong Tea
- 体にやさしい **しそ** スカッシュ ¥480 冷たいそば茶 ¥480
Shiso Leaf Squash Cold Soba Tea
- すだちスカッシュ ¥480 冷たい抹茶 ¥480
Sudachi Squash Cold Matcha Tea
- コココーラ ¥480 ジンジャーエール ¥480
Coca-Cola Ginger Ale

※表示価格はすべて税別価格です

Sake 日本酒



- 1** 日本酒度+6 酸度1.5 **幻の酒**
丸真正宗 [江戸の地酒] なくなり次第終了
本格辛口 (清酒/東京) なくなり次第終了
ソフトな飲み口でみずみずしく爽やか、
後味キリとしたお酒。 (90ml) ぐい呑み ¥400
Marushin Masamune (180ml) 徳利 ¥700
- 2** 日本酒度+9 酸度1.4
龍井 (ふもと)
美酒辛口 (本醸造/山形)
まろやかで味が冴えざえとした爽やかで
飲み飽きのしない逸品。 (90ml) ぐい呑み ¥450
Fumotoi (180ml) 徳利 ¥800
- 3** 日本酒度+3 酸度1.8
玉乃光
純米吟醸 酒魂 (純米吟醸/京都)
ほのかな米の旨味と高酸度のキレ味。
米本来の美味しさを追求したお酒。
Tamanohikari (90ml) ぐい呑み ¥500
(180ml) 徳利 ¥900

開放感溢れるガーデンテラスに面した店内は、
竹林に出現したこだわりの蕎麦屋&BAR (バル)。
旬の酒肴や備長炭で焼く焼鳥&お肉料理
そしてオンリーワンの新鮮野菜。
セレクトされた美味しいお酒は醍醐味。
最後のメは体に優しい蕎麦でヘルシーにお楽しみください。

Behind an open-air garden terrace is our distinctive Soba restaurant and BAR, as if it emerged through a bamboo forest. Appetizers in season, Yakitori skewers grilled over Buchotan charcoal, a variety of meat dishes, fresh vegetables, and well-selected wines fit your time with excitement and joy. For the end of your meal, enjoy our health Soba.



Soba & BAR An

Drink Menu ドリンクメニュー

※表示価格はすべて税別価格
※チャージ(お昼代)としてお一人様 ¥300(税込)を頂戴いたします ※食材は季節によって異なります
*The price is including tax. *Our ingredients vary according to seasons.
*¥300 charge per person will be added to your dinner bill. *Our ingredients vary according to seasons.