

日本酒・泡盛 JAPANESE SAKE & AWAMORI

高知・酔鯨・特別純米酒
Kouchi SUIGEI Special Pure Rice Japanese Sake グラス ¥880 ミニボトル ¥1,250

食材の宝庫・高知より、料理と一緒に楽しむ「食中酒」
酔鯨(すいげい)。おだやかな香りと後味のキレの良さが特徴

高知・酔鯨・純米大吟醸
Kouchi SUIGEI Junmai Daiginjo Japanese Sake ボトル ¥5,780

濃醇さがもたらす「優しい後口」が特徴。
しっかりとした味付けのお料理によく合います。

琉球ゴールド
Ryukyu Gold Awamori グラス ¥750 ボトル ¥3,800

琉球クラシック
Ryukyu Classic Awamori ボトル ¥4,200

菊の露 V.I.P ゴールド
Kikunotsuyu V.I.P Gold Awamori ボトル ¥5,000

北谷長老
Chatanchoro Awamori ボトル ¥5,800

カクテル COCKTAIL

あんず酒（ソーダ割、ウーロン割他）
Apricot Sake (with Soda,Oolong tea & more) グラス ¥700

ライチ酒（ソーダ割、ウーロン割他）
Lychee Sake (with Soda,Oolong tea & more) グラス ¥700

ソフトドリンク SOFT DRINK

烏龍茶
Oolong tea ¥400

ジンジャーエール
Ginger Ale ¥400

コーラ
Cola ¥400

オレンジジュース
Orange juice ¥400

ライチジュース
Lychee juice ¥400

マンゴージュース
Mango juice ¥400

上記の料金は全て税込です
All prices above include tax.



酒を嗜む。 食を嗜む。 夜を嗜む。

Drink Menu

月苑飯店
PLAZA HOUSE RESTAURANT
GETSUEN HANTEN



紹興酒 SHAOXING WINE

紹興酒3種飲み比べ

紹興酒は中華料理と最も相性の良いお酒。当店自慢の3種からお好きな味を見つけてください

下記の紹興酒3種 **¥1,000**

紹興貴酒 八年

グラス ¥400

1合 ¥1,500

600ml ¥3,800

紹興酒が初めての方にもおすすめ。口当たりの良さが前菜にピッタリです。

紹興貴酒 十年

グラス ¥900

1合 ¥2,800

600ml ¥7,000

良質な湧水とモチ米を使い、手作りでの甕(かめ)仕込みに拘った逸品。適度な甘みと酸味のバランスがどんなお料理にも合います。

紹興貴酒 十五年

グラス ¥1,200

1合 ¥4,500

600ml ¥10,000

長期熟成ならではの芳醇な香りとまろやかな深み。紹興酒の王様です。特別な日にはぜひ

生ビール Draft BEER

オリオン ドラフト

Orion Beer

¥800

ビール BEER

青島ビール プレミアム

Tsingtao Beer Premium

小瓶 **¥1,000**

青島ビール アイピーエー

Tsingtao Beer I.P.A

小瓶 **¥1,100**

ホップの味わい豊かで肉料理に合うビール

オリオン ドラフト

Orion Beer (Medium bottle)

中瓶 **¥950**

アサヒ スーパードライ

Asahi Super DRY (Medium bottle)

中瓶 **¥950**

アサヒ ドライ ゼロ (ノンアルコール)

Asahi Dry Zero (Non Alcoholic)

小瓶 **¥680**

カクテル COCKTAIL

ブラックニッカハイボール

Black Nikka Highball

グラス **¥800**

レモンサワー

Lemon Sour

グラス **¥700**



スパークリング SPARKLING

ドメヌポールマス (フランス)

Domaines Paul Mas

シャルドネ

750ml **¥5,250**

辛口・シャンパーニュ製法。

前菜、点心を始め全てのお料理に

モエ・エ・シャンドンブリュッド (フランス)

Moet & Chandon Brut

200ml **¥4,980**

750ml **¥13,500**

言わずと知れた王道のシャンパン。

濃厚な味で細かな泡はどんな料理も特別な日にします。

白ワイン WHITE WINE

シャルル・メラ シャルドネ (フランス)

Charles Méras Chardonnay

シャルドネ

グラス **¥880**

ミニボトル **¥1,390**

(辛口) どんなお料理にもよく合う

満足度の高い白ワイン。

ドメヌポールマス (南フランス)

Domaines Paul Mas

ヴィオニエ

¥3,500

(辛口) 優しい樽香、前菜、スープ、魚介料理全般に合う

すっきりとした飲みやすい味わい

シャートトゥール・ミランボー (ボルドー)

Chateau Tour de Mirambeau

ソーヴィニヨン

¥6,850

(辛口) 野菜炒めや点心、前菜など爽やかな味わいの料理全般に合う味わいです。

オレンジワイン Orange WINE

ボッテガス・ガランサ (スペイン)

Bodegas Azul y Garanza

グルナッシュ

¥3,500

(辛口) 春巻、広東チキンなど旨みと油分の強い料理をスッキリ流しつつ、しっかりしたボディを持つ

赤ワイン製法の白ワインです。

赤ワイン RED WINE

シャルル・メラ メルロー (フランス)

Charles Meras Merlot

メルロー

グラス **¥880**

ミニボトル **¥1,390**

赤ワイン好きにも満足いただける

しっかりしたミディアムボディ

クライン・オランジェリー (南アフリカ)

Kleine Oranjerie

ピノ

750ml **¥4,000**

前菜からメインまで特に旨味ある料理、メリハリのある味わいに

アイアンストーン (アメリカ)

Ironstone

ジャンファンデル

750ml **¥5,680**

エビチリ、牛肉ピーマン、四川風味、シンガポールビーフンなど、辛さのある料理に

シャートトゥール・ミランボー (ボルドー)

Chateau Tour de Mirambeau

メルロー・カベルネ

750ml **¥6,980**

内料理をはじめ幅広く合う万能ワイン

タンニン強すぎず本格フルボディの味を

上記の料金は全て税込です
All prices above include tax.