

Free Drink Menu

ビール BEER
キリン クラシックラガー

ワイン WINE
赤・白 グラス
スペイン トーレス・サングレ・デ・トロ
TORRES-SANDRE-DE-TORO

焼酎 割り物
緑茶割り 麦茶割り
ウーロンハイ アセロラ割り
グレープフルーツ割り

日本酒 JAPAN
日替わり
※本日の日本酒は STAFFまで

ソフトドリンク SOFTDRINK
緑茶・麦茶・ウーロン茶
グレープフルーツ・アセロラ

芋焼酎

・ 六 宮崎 25℃
原酒を3年寝かせた黒麹焼酎

・ 晴耕雨読 鹿児島 25℃
米をブレンドした飲みやすい口当たり

・ 本日のおすすめ
STAFFまでご確認下さい

・ 相良兵六 鹿児島 25℃
香り良く、しっかりとした濃い味

・ くじら 鹿児島 25℃
やさしくまろやかな味わい



麦焼酎

・ つくし 白 福岡 25℃
ややドライ。軽やかな飲み口

・ 一粒の麦 鹿児島 25℃
麦の旨みあふれるシンプルな味わい

・ 寿福絹子 熊本 25℃
麦の甘みがやさしくひろがる

米焼酎

・ 水鏡無私 熊本 25℃
上品な米の香りあふれる純米焼酎

・ 天草 熊本 25℃
フルーティーな飲み口は女性に◎

・ 武者返し 熊本 25℃
しっかりコクを主張する球磨焼酎

黒糖焼酎

・ れんと 奄美大島 25℃
音響熟成されたマイルドな甘み

・ 長雲 奄美大島 30℃
しっかりと自然の甘さが残る

・ 満月 奄美大島 30℃
さっぱりとした爽やかな飲み口

泡盛

・ 菊之露 宮古島 30℃
奥深い甘みは水割りが◎

・ 請福 石垣島 30℃
ライトですっきりした辛口タイプ

・ ニコニコ太郎 宮古島 30℃
フルーティーな香りはお湯割りが◎

その他

・ 鍛高譚(しそ) 北海道 20℃
しその清涼感あふれる飲み口

・ 紅乙女(ごま) 福岡 25℃
穏やかに広がるごまの風味

・ La TOMATO(トマト) 東京 18℃
驚くほどフレッシュなトマトの香り

ATTENTION!!

ラストオーダーは終了時間15分前、お一人様一杯ずつとさせていただきます。