

## BEER

|  |      |
|--|------|
| アサヒ熟撰<br>ASAHI JUKUSEN                                     | 900  |
| The Burn セレクトクラフトビール<br>THE BURN SELECT CRAFT BEER (DRAFT) | 1200 |
| ベアードビール修善寺ヘリテッジヘルス<br>SHUZENJI HERITAGE HELLES             | 1500 |
| ヴェデット エクストラ ホワイト<br>VEDETT EXTRA WHITE                     | 1200 |
| ネグラ モデル<br>NEGRA MODELO                                    | 1200 |
| アンカー リパティエール<br>LIBERTY ALE                                | 1200 |
| オハラス 51 ステイト IPA<br>O'HARAS 51 STATE IPA                   | 1200 |
| ヒューガルデン ホワイト<br>HOEGAARDEN WHITE                           | 880  |

## COCKTAILS

|  |      |
|--|------|
| ベリー アイ<br>BERRY EYE  | 950  |
| トマトジュースとミックスベリーをビールでアップ、スパイシーなフライドチキンとのペアリングは特におすすめです。       |      |
| フォー フラワー<br>FOR FLOWER                                       | 950  |
| 白ワインと和の柑橘酒「じゃぼら」を合わせた炭酸カクテル、柑橘のさっぱりとした味わいはカリフラワーステーキに相性抜群です。 |      |
| オリジナル ウイスキーソーダ ナンパースリー<br>ORIGINAL WHISKY SODA No.3          | 900  |
| オリジナルブレンドのスパイスをウイスキーに漬け込んだハイボール、ドライな飲み口はグリル系のお料理におすすめです。     |      |
| 自家製サンゲリア<br>SEASONAL FRUITS SANGRIA                          | 900  |
| The Burn シーズナル カクテル<br>THE BURN SEASONAL COCKTAIL            | 900~ |

各種スタンダードカクテルもご用意いたします。  
WE CAN BE MAKE STANDARD COCKTAIL.

## DESSERT WINE

|   |      |
|---|------|
| モンバジャック モエルー<br>MONBAZILLAC MOELLEUX                        | 1000 |
| SUD OUEST,FRANCE<br>SEMILLON,SAUVIGNON BLANC,MUSCADELLE     |      |
| 1978サン ジャクリヌ ヴュー リブザルト<br>SAINT JAQUELINE VIEUX RIVESALTES  | 1500 |
| ROUSSILLON,FRANCE<br>GRENACHE                               |      |
| エグリウーリエ ラタフィア ド シャンパーニュ<br>EGLY OURIET RATAFIA DE CHAMPAGNE | 1600 |
| CHAMPAGNE,FRANCE<br>PINOT NOIR                              |      |

## BRANDY&OTHERS

|  |      |
|--|------|
| ベルタ グラッパ<br>BERTA GRAPPA   | 1300 |
| カミュ イル ドレ (コニャック)<br>CAMUS ILE DE RE   |      |
| ポール ジロー ヴェイユ レゼルブ 15y (コニャック)<br>PAUL GIRAUD VIEILLE RESERVE 15Y                     | 1700 |
| ポム ドイヴ (カルバドス)<br>POMME D'EVE  | 1400 |
| その他スピリッツ各種リストございます。<br>WE HAVE MORE SPIRITS AVAILABLE, PLEASE ASK FOR THE OTHER MENU |      |

## WINES BY THE GLASS

別紙のリストをごらんください

## SOFT DRINKS

|  |     |
|--|-----|
| セレクト ノンアルコール ビール<br>SELECT NON ALC BEER                | 850 |
| レッドモック -自家製ノンアルコール赤ワイン-<br>RED MOCK -NON ALC RED WINE- | 800 |
| シーズンナル コールド プレス (農園野菜の自家製ジュース)<br>SEASONAL COLD PRESS  | 850 |
| 自家製シュラブ (季節のフルーツビネガーソーダ)<br>HOMEMADE SHURB             | 750 |
| 自家製ジンジャーエール<br>CRAFT GINGER ALE                        | 800 |
| 津軽産りんごジュース<br>JAPANESE SPECIALTY APPLE JUICE           | 750 |
| 愛媛宇和島産 有機温州みかんジュース<br>JAPANESE ORGANIC MANDARIN JUICE  | 750 |
| 克蘭ベリージュース<br>CRANBERRY JUICE                           | 600 |
| パイナップルジュース<br>PINEAPPLE JUICE                          | 600 |

## CAFÉ & TEA

|  |     |
|--|-----|
| エスプレッソ アメリカーノ<br>ESPRESSO AMERICANO (ICED/HOT)                 | 600 |
| カフェ ラテ<br>CAFÉ LATTE (ICED/HOT)                                | 700 |
| ホワイト アマレット ラテ ※お酒が含まれます<br>WHITE AMARETTO LATTE ※INCLUDED ALC. | 850 |
| エスプレッソ<br>ESPRESSO   | 600 |
| 紅茶 & ハーブティー各種<br>TEA and HERB TEA                              | 600 |

## BOTTLED WATER

|                                |     |
|--------------------------------|-----|
| サンペレグリーノ<br>S.PELLEGRINO 750ML | 700 |
| アクア パンナ<br>ACQUA PANNA 750ML   | 700 |

ALL PRICES ARE INCLUSIVE OF TAX AND SUBJECT TO A 10% SERVICE CHARGE.  
上記は消費税を含む金額で、別途10%サービス料を加算させていただきます。