

# 日本酒

<b>いさり火 利き酒セット</b>		<b>¥1,500</b>
スタッフおすすめめの静岡の地酒3種類をご用意。ぜひお楽しみください。		
<b>伊豆地酒 あらばしり (静岡・伊豆)</b>	【日本酒度】+4【酸度】1.4	<b>1合 ¥760</b>
伊豆の清らかな水と現地米で造られた日本酒。のどごしすっきり爽やか。		
<small>しょうせつ</small> <b>正雪 特別本醸造 (静岡・清水)</b>	【日本酒度】+5~+6【酸度】0.6-1.3	<b>1合 ¥760</b>
吟醸酒レベルまで磨いた米を使用。味わい深く柔らかいキレ。飲み飽きしないお酒。		
<small>たかさご</small> <b>高砂 純米 旨口 (静岡・富士宮)</b>	【日本酒度】-4【酸度】1.5	<b>1合 ¥760</b>
和食、刺身、鍋、さっぱりとした料理と。優しい口当たりと米の旨味が楽しめる食中酒。		
<b>ちえびじん 純米 (大分)</b>	【日本酒度】±0【酸度】1.8	<b>1合 ¥860</b>
りんごのような爽やかな香り、みずみずしい甘み。料理を選ばずオールマイティーに楽しめる食中酒。冷やで。		
<small>はくいんまさむね</small> <b>白隠正宗 純米 (静岡・沼津)</b>	【日本酒度】+4【酸度】1.1	<b>1合 ¥860</b>
地元静岡の優れた酒米「誉富士」を使用。お料理と一緒になり潜在能力を発揮する食中酒。		
<small>ばんしゅういっこん</small> <b>播州一献 純米 超辛口 (兵庫)</b>	【日本酒度】+15【酸度】2.1	<b>1合 ¥860</b>
旨味たっぷりの超辛口。キレの良い酸と、滑らかな後味。		
<b>ゆきの美人 特別純米 完全発酵 (秋田)</b>	【日本酒度】+12【酸度】1.8	<b>1合 ¥860</b>
米の旨味を残しながら後味はさっぱり。旨辛で爽やかな酸味、香りの調和が特徴。冷やがおすすめ。		
<small>こっこう</small> <b>國香 特別純米 (静岡・袋井)</b>	【日本酒度】+7【酸度】1.3	<b>1合 ¥900</b>
芳醇な香りと、しっかりとした米の旨み・甘味が広がりバランスが良く、和食に合う1本。冷やでぜひ。		
<small>すぎにしき やまはい</small> <b>杉錦 山麩純米 (静岡・藤枝)</b>	【日本酒度】+11【酸度】1.5	<b>1合 ¥900</b>
辛口。爽やかな香り、山麩独特のコクと厚みのある味わい。		
<small>はつかめ</small> <b>初亀 大吟醸 (静岡・藤枝)</b>	【日本酒度】+3.5【酸度】1.3	<b>1合 ¥1,750</b>
フルーティーなキレのある吟醸香が広がり、あと味さっぱりでやわらか。大人気の大吟醸。		

# 果実酒

<b>梅乃宿 あらごしもも</b>		<b>¥800</b>
桃のデザートを食べているような果実感あふれるお酒です。ロックがおすすめ。		
<b>梅乃宿 しずおかあらごしみかん</b>		<b>¥800</b>
伊豆といえば、みかん。静岡のみかんを使用した日本酒ベースのお酒。ロックがおすすめ。		
<b>自家製 甘夏酒</b>		<b>¥800</b>
いさり火の裏山で採れた甘夏で作りました。ソーダ割がおすすめ。		
<b>自家製 梅酒</b>		<b>¥800</b>
いさり火の敷地内で採れた梅で作りました。ロック、ソーダ割がおすすめ。		
<b>自家製 ニューサマーオレンジ酒 (ソーダ割)</b>		<b>¥800</b>
大川で採れたニューサマーオレンジで作りました。ソーダ割でさっぱりと。		
<b>自家製 レモン酒 (ソーダ割)</b>		<b>¥800</b>
大川柳澤農園の無農薬レモンで作りました。ソーダ割でさっぱりと。		

上記の価格は消費税込みとなります

いさり火

# ワイン

## 《スパークリングワイン》

- アルテラティーノ カバ・ブリュット (スペイン) ￥3,000 (375ml) / ￥4,000  
シャンパンに負けない程しっかりとした味わい。和食にはスパークリングワインがあります。
- ラクロワ・トレシャン クレマン・ド・ブルゴーニュ (フランス) ￥6,500  
少しスパイシーなフルーツの香りに、爽やかなフルーツの味わいです。
- ヴーヴ・フルニ プルミエ・クリュ グラン・レゼルヴ ブリュット (フランス) ￥9,500  
ふくよかな果実味とミネラル感が調和し、とてもエレガントな味わいです。
- ディエボル・ヴァロワ ブラン・ド・ブラン (フランス) ￥10,000  
ふくよかな果実味とミネラル感が調和し、とてもエレガントな味わいです。
- ゴッセ グランド・レゼルヴ・ブリュット (フランス) ￥11,500  
ピノ・ノワール由来のしっかりとした骨格と豊富な果実味に、シャルドネのエレガントな酸味がアクセント。
- ルイ・ロデレール コレクション 242 (フランス) ￥12,500  
すっきりとした口当たりのなかに豊かな果実味とコクを感じます。
- ビルカール・サルモン ブリュット・レゼルヴ (フランス) ￥8,500 (375ml) / ￥16,000  
豊かな果実味を備えた繊細かつ軽やかな味わい。
- ボランジェ キュベ・スペシャル・ブリュット (フランス) ￥9,500 (375ml) / ￥16,000  
やや甘い香りの中にコクと柑橘系の酸味を合わせもつバランスの取れた味わい。
- エリック・ロデズ グランクリュ・アンボネイ キュヴェ・デ・クレイエール (フランス) ￥17,000  
クリュッグのチーフエノロジストを努めた作り手による、限りなくエレガントなシャンパーニュ。
- ヴーヴ・クリコ ポンサルタン・ロゼ・ラベル (フランス) ￥17,000  
赤い果実の香りとフルーティーでありながらしっかりとした味わい。

## 《赤ワイン》

- '18 ドメーヌ・ラ・グラーブ メルロー (フランス) ￥4,000  
渋みがひかえめで柔らかな口当たりです。
- '18 ヴァロンブローザ キュヴェ・プリュネル・ルージュ (フランス) ￥4,500  
プロヴァンスの柔らかな赤。穏やかな酸とタンニンが食事とよく合います。
- '16 ティボー リジェ ベレール・ブルゴーニュ ガメイ (フランス) ￥4,700  
ブルゴーニュガメイを主体にして造られた、ベリーや紅茶の香りと酸味が調和したワインです。
- '17 シャトー シサック オー・メドック (フランス) ￥5,500  
ブラックベリーと樽の香りと、タンニンと酸味のバランスがボルドーらしい味わいです。
- '17 テッレ ナトゥッツィ・キャンティ リゼルバ (イタリア) ￥6,600  
熟したブラックベリーを感じる香りと、しっかりしたボディのあるエレガントな味わいです。
- '12 サン・テストフ・ド・モンローズ (フランス) ￥8,500  
シャトー・モンローズのサードワイン。赤い果実の風味とふくよかなコクがタンニンとバランスをとっています。
- '16 ルモワスネ ブルゴーニュ・ルージュ・ルノメ (フランス) ￥9,000  
赤い果実の甘酸っぱい香りと柔らかな酸が上品な味わいです。

上記の価格は消費税込みとなります

いさり火

## 《ロゼワイン》

- '20 トリエヌヌ ロゼ (フランス) ¥4,000  
樹齢の古いサンソーを主体としたロゼワイン。淡い色調の軽やかな風味。真夏の清涼ワインとして最適です。
- '19 シャトー・デ・ヴァンティニエール コート・ド・プロヴァンス・ロゼ (フランス) ¥5,000  
天然酵母100%の昔ながらの味わい。赤い果実やドライハーブの豊かな香りが特徴のプロヴァンスのロゼです。
- '18 アモーレ・イン・ローザ (イタリア) ¥6,000  
ベリーやバラの花のアロマがほのかに香ります。バランスの良い酸味がフレッシュな印象を与えます。

## 《白ワイン》

- '20 オールド・コーチ・ロード リースリング (ニュージーランド) ¥4,000  
酸味が豊かでほのかな甘みもある爽やかな味わい。刺身との相性も抜群です。
- '21 サルタレリ ヴェルディッキオ・デイ・カステリ・デイ・イエジ・クラシコ (イタリア) ¥4,000  
うま味が凝縮された上品な果実の香りと柑橘系のほどよい酸味が好印象です。
- '19 ドメーヌ・ラゴディエ ミュスカデ・シュールリー (フランス) ¥4,500  
ほのかな柑橘系の香りとしっかりとした酸になめらかな口当たり。魚介類とよく合います。
- '17 メツァコロナ ピノグリージョ・リゼルヴァ (イタリア) ¥4,500  
バランスの取れた香りと軽やかな味わいが、刺身や焼き魚とも好相性です。
- '19 シャンソン ヴィレ・クレッセ (フランス) ¥5,000  
上品な花の香りの中に熟した柑橘系の香りとミネラル感のバランスがよいワインです。
- '21 ドゥ・ラドゥセット ソーヴィニヨン・ブラン レ・ドゥ・トゥール (フランス) ¥5,500  
ロワールのソーヴィニヨンブラン。すっきりした酸味と独特な草の香りが感じられます。
- '20 ドメーヌ・シュルンバジェ リースリングレ・プランス・アベ (フランス) ¥5,500  
レモンやリンゴの香りとやや強い酸味がミネラル感と相まって、華やかな印象を与えます。
- '20 プラネタ テレビント・グリッロ (イタリア) ¥6,000  
アプリコットやライチなどの香りとフレッシュで活き活きとした味わい。シチリアの土着品種から作られています。
- '18 シャトー・サント・リュス ベルヴェレ・ゾブリーヌ (フランス) ¥6,500  
濃厚な果実感と新樽発酵・熟成のリッチさ溢れるビオワイン。上品な味わいです。
- '20 ジャン・コレ シャブリ プルミエクリュ ¥4,500 (375ml) / ¥8,000  
しっきりした酸とミネラル感が爽やかな青リンゴの香りと相まって切れのよい味わいと余韻を残します。
- '18 ドメーヌ J. A. フェレ プィイ・フェイツセ オトゥールドラ ロッシュ (フランス) ¥9,500  
引き締まった強いミネラル感としっきりした酸が、バラや桃の香りとともにシャープな味わいを醸し出しています。
- '17 シャンソン ペルナン・ヴェルジュレス プルミエ・クリュレ・カラドゥー (フランス) ¥11,000  
アーモンドや柑橘系の香りとミネラルやバニラ香が絶妙にバランスした、エレガントなワインです。
- '18 モレ・ブラン サン・トーバン プルミエ・クリュ (フランス) ¥14,000  
はちみつのようなとろみと、綺麗な酸がじわじわと押し寄せ、なめらかで心地よい余韻が魅力です。

上記の価格は消費税込みとなります

いさり犬

## 焼酎

720ml/350ml/グラス

### 《芋焼酎》

<sup>もとみ</sup>  
松露・心水(宮崎)

口当たりがきわめて軽く、マイルドな香りが広がります。

¥4,600/-----/¥700

<sup>てん</sup>  
甜(鹿児島)

芋のやさしい甘みと爽やかな口当たりを感じさせます。

¥4,600/-----/¥700

<sup>ふうたん</sup>  
風憚(鹿児島)

収穫量の少ない「栗黄金」を使用し、上品な香りとはのかな甘さの焼酎です。

¥6,600/-----/¥850

黒麴 万年(宮崎)

しなやかでまろやかな味わいの飲み飽きしない逸品です。芋好きにはお勧めです。

¥4,600/-----/¥700

とみのくら限定品長期貯蔵酒(鹿児島)

4年熟成で芋の優しい甘さと味わい深いの深さを感じられます。

¥4,600/-----/¥700

佐藤 黒(鹿児島)

切れの良さとどっしりとしたボディと味の膨らみが力強く広がります。

¥6,600/-----/¥850

### 《麦焼酎》

<sup>ごじんか</sup>  
御神火(伊豆大島)

大島の湧水を使い、仕込み酒は1年以上熟成。まろやかな飲み口です。

¥4,600/-----/¥700

<sup>げっしん</sup>  
月心(大分)

黒麴を使用した、自然な麦の香りと深い味わいが特徴です。

¥4,600/-----/¥700

ひたかくし(大分)

5年熟成による上品な香りとまろやかな味わいです。

¥4,600/-----/¥700

### 《黒糖焼酎》

はなとり(鹿児島)

黒糖独特の風味・甘みを残しつつ、ほとんどクセのない味わいです。

¥4,600/-----/¥700

### 《米焼酎》

<sup>さいすけ</sup>  
杉錦 才助(静岡・藤枝)

淡白な香りで、丸みのある“まろやかなお米の甘味”があります。

¥4,600/-----/¥700

白岳しろ(熊本)

淡白な香りで、丸みのある“まろやかなお米の甘味”があります。

¥4,600/¥2,200/¥700

上記の価格は消費税込みとなります

いさり火

## その他のお飲物

生ビール（エビス）	（グラス中） ¥760 / （グラス小） ¥560
瓶ビール（アサヒ・麒麟）	¥860
MOON ROAD Craft Beer	¥760
サワー（レモン・グレープフルーツ・巨峰）	¥760
ウイスキー	
富士山麓 Signature Blend	¥1,100
白州	¥1,000
リザーブ	¥760
ウーロンハイ	¥760
ノンアルコールビール	¥560
ノンアルコール梅酒	¥560
ウーロン茶	¥400
静岡県産みかんジュース	¥400
コーラ	¥400
サイダー	¥400
ジンジャーエール	¥400
ペリエ（750ml）	¥600
サンペリグリノ（750ml）	¥600
炭酸	¥200

上記の価格は消費税込みとなります

いさり火