ソフトドリンク Soft Drink

ワ <mark>イ</mark> サー・トラウベンモスト / 白葡萄ジュース	
W <mark>ieser Tr</mark> aubenmost / White Grape Juice	¥ 1,150
ローター・トラウベンモスト / 赤葡萄ジュース	
Roter Traubenmost / Red Grape Juice	¥ 1,150
オレンジジュース / Orange Juice	¥ 1,050
グレープフルーツ / Grapefruits Juice	¥ 1,050
ウィルキンソン ジンジャーエール / Wilkinson Ginger Ale	¥ 1,050
コカ・コーラ / Coca Cola	¥ 1,050
ウーロン茶 / Oolong Tea	¥ 1,050
サンペレグリノ / San Pellegrino(Sparkling)	¥ 1,150
ミネラルウォーター アクアパンナ / Mineral Water Aqua Panna	¥ 1,150
バイタリティ スイスホテル アイスティー / Vitality Swissotel Iced Tea	¥ 1,750
コーヒー・紅茶 / Coffee・Tea	¥ 850

ビール / Beer

生ビール / Draft Beer	
サントリー プレミアムモルツ	
Sutory Draft The Premium Malt's	¥1,200
瓶ビール (小瓶) / Bottle Beer	
スイスホテル 大阪 IPA	
Swissotel Osaka IPA	¥1,200
サントリー オールフリー ノンアルコールビール	
Suntory "All Free" Non Alcholic Beer	¥1,150
アサヒ スーパードライ / Asahi Super Dry	¥1,200
キリンラガー / Kirin Lager	¥1,200
サッポロ黒ラベル / Sapporo Black Label	¥1,200
サントリー プレミアムモルツ / Suntory Plemium Mast's	¥1,200

菊政宗 本醸造 / Kikumasamune Honjozo 兵庫県 神戸市 / Kobe city, Hyogo Pref



気品のある華やかな香り、すっきりと調和のとれた味わい。 しっかりとしたキレのある喉越し、繊細な後味。 料理の味を引き立てる洗練された日本酒です。

An elegant and gorgeous aroma, with a clean and harmonious taste. Robust and sharp down the throat with a delicate aftertaste. A sophisticated sake that enhances the flavor of your dishes.

180ml ¥1,200

福寿 純米吟醸 / Fukuju Junmaiginjo 兵庫県 灘区 / Nada Ward, Hyogo Prefecture

> 180ml ¥2,100 BTL ¥8,000



透き通った外観。木なりの果物を思わせる、綺麗な香り。口あたりは滑らかで、 果実のジュレのように瑞々しい個性。伸びやかな香りと繊細な味わいに加え、ミネラル感を感じる。 2008年以降、ノーベル賞受賞晩餐会などの公式行事において「福寿 純米吟醸」が提供されました。

Transparent appearance. A beautiful scent reminiscent of tree fruits. The mouthfeel is smooth;

A fresh personality like fruit jelly. In addition to the relaxed aroma and delicate taste, you can feel the minerality.

Since 2008, Fukuju Junmai Ginjo has been served at official events such as the Nobel Prize Banquet.



スイスホテル大阪 純米大吟醸 Swissotel Osaka Junmaidaiginjo スイスホテル南海大阪 プライベートブランド日本酒 Swissotel Nankai Osaka Exclusive Sake

純米大吟醸酒 Junmai Daiginjo-shu 180ml ¥3,900 720ml ¥15,000

フレッシュで繊細かつ柔らかい酒質です。バランスよくチャー ミングな仕上がりになっています。

The sake is fresh, delicate and soft. The finish is well-balanced and charming.

(株)北庄司酒造店

大正10年、初代「北庄司貞造」が酒造業を創業後、泉州一帯の酒造家が合併した「泉酒造有限会社」時代を経て、昭和26年に二代目「北庄司芳文」が「有限会社北庄司酒造店」を設立。令和四年、「北庄司知之」が四代目に就任し、「純粋で綺麗な味わいのお酒」をモットーに、変わる事のない理想の日本酒を目指している。

東洋美人大辛口 純米吟醸 / Touyoubijin Junmaidaiginjo 山口県 萩市 / Yamaguchi Prefecture Hagi City

> 180ml ¥2,500 BTL ¥9,500



山田錦の味わいを引き出しつつ、大辛口に仕上げました。白ぶどうを想わせる綺麗な含み香があり、 口中に旨味が広がった後、キリッとした辛さがやってきます。透明感のある爽快なお酒です。 お寿司との相性も抜群です。

While bringing out the flavor of Yamada Nishiki, it has a very dry finish. It has a beautiful aroma reminiscent of white grapes, and after the flavor spreads throughout your mouth, a sharp spiciness comes. It is a clear and refreshing drink.

It also goes great with sushi.

八海山 純米大吟醸 / Hakkaisan Junmaidaiginjo 新潟県 南魚沼市 / Niigata Prefecture Minamiuonuma City

> 180ml ¥2,900 BTL ¥11,000



すべて手づくりの麹と、八海山の雪解け水が湧き水となった「雷電様の清水」で醸した純米大吟醸。45%にまで精米した山田錦と五百万石に加え、美山錦を組み合わせることで、純米でありながら八海山らしい、切れのよい飽きの来ない純米酒に仕上げました。透明感のある綺麗な味わいに、ふわっと広がる上品な甘やかさが料理を引き立てる、少し高級な食中酒です。

A Junmai Daiginjo brewed entirely with handmade koji and Raiden-sama no Shimizu, a spring water sourced from melted snow from Mt. Hakkaisan. By combining Yamada Nishiki and Gohyakumangoku, which have been polished to 45%, with Miyama Nishiki, we have created a Junmai sake that is pure rice, yet typical of Hakkaisan, and has a sharp taste that you will never get tired of. This is a somewhat high-class meal drink that has a clear and beautiful taste and a fluffy and elegant sweetness that complements the dishes.

芋焼酎 / Shochu (Potato)

佐藤 黒 / Sato Kuro

鹿児島県 霧島市 / Kirishima City, Kagoshima Prefecture

Glass ¥2,750



黒麹仕込み独特の力強さとしっかりしたボディを表現し、コガネセンガンの香ばしい<mark>香りとイ</mark>ンパクトの<mark>ある甘さを持っています。</mark>

力強い香りと味わいに、丁寧な熟成による繊細で滑らかな舌触りをもたせ、重厚な飲みごたえを 感じさせてくれます。

Expressing the strength and firm body unique to black koji, It has a fragrant aroma and an impactful sweetness. It has a strong aroma and taste, and a delicate and smooth texture due to careful aging.

It gives you a deep drinking experience.

芋焼酎 / Shochu (Potato)

富乃宝山 / Tomi no Houzan 鹿児島県 日置市 / Hioki City, Kagoshima Prefecture

Glass ¥2,000



黄麹仕込みの富乃宝山は厳選された「黄金千貫」を丹念に磨き、低温管理で丁寧に仕込みました。 柑橘系の爽やかな香りとキレのいい口当たりの上品な芋焼酎です。

Tominohozan, which uses yellow koji, carefully polishes carefully selected `Golden Sengan' and carefully prepares them under low temperature control. This is an elegant potato shochu with a refreshing citrus aroma and a crisp taste.

芋焼酎 / Shochu (Potato)

喜六 / Kiroku

鹿児島県日置市 / Hioki City, Kagoshima Prefecture

Glass ¥2,000



穀物の優しい甘みや紅茶、強く厚みのある香り。味わいは、骨格がしっかりしており、凝縮感もあるバランスで、香り高く複雑な風味の余韻を持っています。

Gentle sweetness of grains, black tea, and a strong, thick aroma. The taste is well-balanced with a solid structure and a sense of concentration, with a lingering aroma and complex flavor.

特別芋焼酎 / Premium Shouchu (Potato)

森伊蔵 / Mori Izo 鹿児島県 垂水市

Kagoshima Prefecture Tarumi City



Glass ¥4,750

森伊蔵酒造のスタンダード。 まろやかで旨みのある味わいと洗練された風味のある、昔ながらの「かめ壺仕込み」の芋焼酎。 芋の甘味が口の中に広がり、長い余韻を楽しめる 極上品です。

Mori Izo Sake Brewery's standard.
This sweet potato shochu is made using traditional ``kametsubo'' method, which has a mellow, umami taste and a sophisticated flavor. The sweetness of the sweet potato spreads throughout your mouth, making it an exquisite product with a long aftertaste.

魔王 / Maoh

鹿児島県肝属郡

Kimozuki-gun, Kagoshima Prefecture



Glass ¥3,100

熟成酒ならではの飲みあきのしない穏やかな風味が、グラス越しに時の雄大さを知る。華やかに香り立ち、豊かな余韻を残す酒。まさに名門の粋。

The gentle flavor that is unique to aged sake, which lasts for a long time, allows you to experience the grandeur of time through the glass. A sake with a gorgeous aroma and a rich aftertaste. Truly the essence of a prestigious family.

麦焼酎 Shochu (Barley)

中々 / Nakanaka

宮崎県高鍋町

Takanabe Town, Miyazaki Prefecture



Glass ¥2,250

上品で香ばしく、ほんのり甘い穀物の香りを持つ。

It has an elegant, fragrant, slightly sweet grain aroma.

吉四六 / Kicchomu

大分県速見郡日出町

Hiji Town, <mark>Hayami</mark> District, Oita Prefecture



Glass ¥1,500

じっくり熟成させ香りを重視し仕上げられた最高級 品。

A top-quality product that has been carefully aged and finished with an emphasis on aroma.

梅酒 / Plum Wine

梅乃宿 梅酒 / Umenoyado Plum Wine 奈良県 葛城市

Katsuragi City, Nara Prefecture



Glass ¥1,250

奈良県西吉野産の梅を、梅乃宿の日本酒で漬け 込んだ梅酒です。

日本酒ならではのコクに梅の香りと爽やかさが溶け合った上品で軽快な口あたりの梅酒。

This plum wine is made by soaking plums from Nishiyoshino in Nara Prefecture in Umenoyado sake.

An elegant and light plum wine that combines the richness of Japanese sake with the aroma and freshness of plums.

紀州の梅酒 にごり / Kishu Plum Wine 奈良県 葛城市 Katsuragi City, Nara Prefecture



Glass ¥1,250

梅原料に紀州完熟南高梅を100%使用し、 フルーティーな香りと共に熟成された梅酒に 完熟梅の果肉をブレンドした梅酒です。

We use 100% fully ripe Nanko plums from Kishu. As it matures, it has a fruity aroma, This plum wine is made by blending the pulp of ripe plums.

リキュール / Liqueur





あらごしゆず / Aragoshi Yuzu

¥1,200

梅乃宿の日本酒とブレンドしたゆず特有の爽やかな風味と酸味が感じられる贅沢な ゆず酒です。



あらごしみかん / Aragoshi Mikan

¥1,200

温州みかんのみずみずしい果肉をたっぷりと詰め込んだデザート感覚のリキュールです。つぶの弾ける食感が楽しめます。



あらごしもも / Aragoshi Momo

¥1,200

皮を剥いてピューレ状にすりつぶした白桃をさらに丁寧に裏ごしして日本酒と ブレンドすることで、桃のデザートを食べるような果実感です。