

お飲み物
お品書き



お飲み物

■ビール

生ビール(エビス)	850円
<small>麦芽100%、門外不出のエビス酵母を使用した唯一無二のプレミアムビール</small>	
小生ビール(エビス)	650円
サッポロ ラガービール 〈赤星〉 中瓶	790円
黒ラベル 中瓶	790円
キリン 一番搾り 中瓶	790円
シャンディガフ	790円
サッポロ プレミアムアルコールフリー	590円
<small>ノンアルコールビール</small>	

■焼酎 ※緑茶・ウーロン茶・炭酸割は+50円

〈芋〉

おはら やま中ラベル	一杯 790円
	ボトル 3,600円
黒霧島	一杯 890円
	ボトル 3,980円
<small>かめしずく</small> 甕雫	ボトル 9,900円

〈麦〉

南洲 やま中ラベル	一杯 790円
	ボトル 3,600円
いいちこ スペシャル	ボトル 4,950円
百年の孤独	ボトル 9,900円

湯割り・水割り・ロックセット	440円
強炭酸水セット	660円
お茶割セット(緑茶orウーロン茶)	660円
強炭酸水のみ	550円
レモンスライス(1個)	100円
レモンスライス(8個)	400円

ランチ営業ではアルコールをご注文の方にお通し代として550円(税込)
ディナー営業ではテーブルチャージ550円(税込)頂戴しております。

お飲み物

■酎ハイ

各690円

レモン 白桃 パイン シークワサー
ライム 巨峰 カルピス ウーロン 緑茶

■梅酒

梅酒 690円

■カクテル・ウイスキー・ラム酒

〈カクテル〉 各790円

カシスソーダ ファジーネーブル
カシスウーロン ピーチソーダ
カシスオレンジ レゲエパンチ
カシスグレープフルーツ

〈ウイスキー〉 ※コーラ割・ジンジャーエール割・濃いめは+100円

ヘヴン・ヒル オールドスタイル 790円
デュワーズ ホワイトラベル 790円
デュワーズ 12年 990円
知多 1,200円

〈ラム酒〉 ※コーラ割・ジンジャーエール割・濃いめは+100円

バカルディハイボール 690円

■ノンアルコールカクテル

白桃オレンジ 各690円

巨峰オレ
巨峰(ビールベース)
シークワサー(ビールベース)

■ソフトドリンク

ウーロン茶 コーラ 各550円

ジャスミン茶 ジンジャーエール
緑茶 カルピス
ペリエ カルピスソーダ
100%オレンジジュース
100%アップルジュース
100%グレープジュース
100%グレープフルーツジュース
100%パイナップルジュース

ランチ営業ではアルコールをご注文の方にお通し代として550円(税込)
ディナー営業ではテーブルチャージ550円(税込)頂戴しております。

やま中 ワインリスト

■赤ワイン

ベリンジャー ナパヴァレー
カベルネソーヴィニオン

フルボトル17,800円



赤・フルボディ/AVA ナパ・ヴァレー

カベルネ・ソーヴィニオン種主体

熟した黒系果実のアロマで、ダークチョコレートのようなニュアンスがある。口に含むと非常に濃厚でレッドベリーやブルーベリーのようなジューシーさと共にしっかりとしたストラクチャーを感じる。

エチュード ピノノワール カーネロス

フルボトル17,800円



赤・ミディアムフルボディ/AVA ロス・カーネロス

ピノ・ノワール

赤系果実の香りにスパイシーな香りが覆い、熟した果実の香りをもつ古典的な畑のスタイル。洗練されたタンニンと理想的な酸味が、複雑な味わいをつくりだします。

ラブレ・ロワ ブルゴーニュ ピノ・ノワール フルボトル8,800円



赤・ミディアムボディ/AOC ブルゴーニュ

ピノ・ノワール100%

ピノ・ノワールの高貴さと赤い果実のアロマがよく表現され、繊細で力強い芳香が特長。

グランポレール長野メルロー

フルボトル6,600円



赤・ミディアムボディ

長野県産メルロー種、カベルネ・ソーヴィニオン種

野イチゴを想わせるアロマ、小樽でゆっくりと熟成させたブーケメルローらしい柔らかな味わいの日本ワインです

マルケス・デ・リスカル テンプラニーリョ フルボトル3,900円



赤・ミディアムフルボディ/VDLT カスティーリャ・イ・レオン

テンプラニーリョ種主体

微かに木を燻したような香り、バランスの取れたタンニンによる十分なボディと余韻を持ちます

ランチ営業ではアルコールをご注文の方にお通し代として550円(税込)
ディナー営業ではテーブルチャージ550円(税込)頂戴しております。

やま中 ワインリスト

■白ワイン

ベリンジャー ナパヴァレー シャルドネ フルボトル9,900円

白・辛口 / DOC AVA

ナパ・ヴァレー/シャルドネ種100%

“シャルドネのベリンジャー”という名声を引き継ぐワイン。

濃厚な色合い、熟したトロピカルフルーツと柑橘のアロマ、

芳醇でクリーミーなフレンチオーク樽の香りとまったりとした

肉厚でリッチな味わい。



グランポレール長野シャルドネ フルボトル6,600円

白・辛口 / 長野県産シャルドネ種

柑橘やパイナップルを想わせる香りと豊かな酸味が特長の

キレのある辛口のワイン



シャブリ・ラ・ピエレレ フルボトル5,500円

白・辛口 / AOC シャブリ/シャルドネ種100%

エレガントなリンゴや洋ナシのアロマが香り立ち、口中で

見事な質感を感じることが出来るワイン。



グランポレール甲州 フルボトル4,400円

白・辛口 / 山梨県産甲州種

甲州種の特長であるフルーティなアロマと爽やかな酸味が

魅力の辛口ワイン



■ロゼワイン

M.シャプティエ タヴェル ロゼ
ボールヴォワール フルボトル5,500円

ロゼ・ミディアムボディ

グルナッシュ・ノワール種、サンソー種、シラー種、他

深みのある美しいルビー色。グレナデンのような香り。

調和がとれていて、赤いさくらんぼを感じさせる力強いワイン。



少しづつお楽しみになりたいときはこちらもございます

グラスワイン<赤・白> 790円

デカンタ<グラス2杯分/赤・白> 1,400円

ランチ営業ではアルコールをご注文の方にお通し代として550円(税込)
ディナー営業ではテーブルチャージ550円(税込)頂戴しております。

やま中 シャンパンリスト

ドン・ペリニヨン



作柄の素晴らしい年に収穫されたブドウのみを使用した贅沢なシャンパン

フルボトル 51,500円

ヴーヴ・クリコ・イエローラベル



心地よい爽やかさとフルーティなアロマが際立ちます

ハーフボトル 11,900円

フルボトル 21,800円

モエ エ シャンドン



バランスの良いエレガントな味わい

ハーフボトル 9,900円

フルボトル 14,000円

テタンジェ ブリュット レゼルヴ



長期瓶熟成を感じさせる繊細な泡立ち。
白桃やブリオッシュを思わせるピュアな香り。

ハーフボトル 6,900円

フルボトル 12,000円

やま中 スパークリングリスト

グランポレール

エスプリ ド ヴァン ジャポネ 唯 -YUI-



デラウェア種特有の華やかなアロマとケルナー種の爽やかな酸味が特長の微発泡スパークリングワイン

フルボトル 4,980円

ランチ営業ではアルコールをご注文の方にお通し代として550円(税込)
ディナー営業ではテーブルチャージ550円(税込)頂戴しております。

日本酒

^{はくしか}
黒松白鹿 本醸造 超辛 一合 790円

冷酒

^{きたや}
喜多屋 純米大吟醸 50%磨き
フルーティー甘口 一合 1,300円
ボトル(720ml) 4,900円

^{そうでん}
蒼田 純米大吟醸
フルーティー甘辛 一合 1,600円
ボトル(720ml) 5,900円

^{にしせき}
西の関 手作り純米酒
やや甘口 一合 1,300円
ボトル(720ml) 4,900円

^{ひばり}
通潤 純米 雲雀
甘口 一合 1,300円
ボトル(720ml) 4,900円

^{よく}
千代の園 純米吟醸 翼
旨みコク◎ 一合 1,300円
ボトル(720ml) 4,900円

^{みちさかり}
三千盛 純米大吟醸
辛口で口当たりがやわらかい 一合 1,300円
ボトル(720ml) 4,900円

日本酒飲み比べ三種 1,500円

ランチ営業ではアルコールをご注文の方にお通し代として550円(税込)
ディナー営業ではテーブルチャージ550円(税込)頂戴しております。