

Drinks お飲物

■ Beer ビール

Draft Beer (Kirin Ichiban Shibori)	生ビール(キリン一番搾り)	¥ 790
Draft Beer (Small)	生ビール(小)	¥ 590
Kirin Ichiban Shibori (Medium Bottle)	キリン一番搾り(中瓶)	¥ 790
Sapporo Lager Beer (Akaboshi) (Medium Bottle)	サッポロラガービール<赤星>(中瓶)	¥ 790
Shandy Gaff (Beer and Ginger Ale)	シャンディ・ガフ	¥ 790
Kirin Green's Free	キリン グリーンスフリー Non-alcoholic Beer (0.0% alcohol)	¥ 590

■ Shochu 焼酎

※ Additional ¥50 for strong carbonated drinks,
green tea drinks, and oolong tea drinks
※ 強炭酸割・緑茶割・ウーロン茶割はプラス 50円

Sweet Potato-based or Barley-based / Per glass ¥ 640 each
いも・むぎ/一杯

Ogaku (Barley/Cask-aged) / Per glass ¥ 690
桜岳(むぎ・樽熟成)/一杯

【“Yamanaka” Label Shochu】 【「やま中」ラベル焼酎】

Sweet Potato-based or Barley-based いも・むぎ ¥ 2,690 each

Ogaku (Barley/Cask-aged) 桜岳(むぎ・樽熟成) ¥ 2,790

Hot water/Cold water/Rocks Set	湯割り・水割り・ロックセット	¥ 330
Strong Fizz Soda Set	強炭酸水セット	¥ 550
Strong Fizz Soda Only	強炭酸水のみ	¥ 440
Lemon Slice (1)	レモンライス(1個)	¥ 50
Lemon Slices (8)	レモンライス(8個)	¥ 330

For lunch, if you order alcohol, the appetizer fee is 330 yen (tax included).

The table charge for dinner is 330 yen (tax included)

*All indicated prices include consumption tax.

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330円(税込)

ディナー営業ではテーブルチャージ330円(税込)を頂戴しております。

※表示価格は全て税込み価格となっております。

Drinks お飲物

■ Chu-Hi / Fruit Liqueurs 酎ハイ・果実酒

Umeshu Plum Wine 梅酒

Umeshu Plum Wine (On the Rocks/With Soda) 梅酒(ロック・ソーダ割り) ¥ 590

Chu-Hi 酎ハイ

•Kyoho Grape 巨峰 •Lemon レモン •Calpico カルピス

•Flat Lemon シークァーサー •Lime ライム •Oolong ウーロン

¥ 590 each

Cocktails カクテル

•Cassis Soda カシスソーダ •Cassis Grapefruit カシスグレープフルーツ

•Cassis Orange カシスオレンジ •Cassis Oolong Tea カシスウーロン

¥ 690 each

RTD

Smirnoff Ice (Lemon) スミノフアイス(レモン) ¥ 790

Whiskies ウイスキー

Kirin Whiskies Riku (Cold water/Rocks/Highball) ¥ 690

キリンウイスキー 陸 (水割り/ロック/ハイボール)

White Horse 12 Year Old (Scotch) (Cold water/Rocks/Highball) ¥ 790

ホワイトホース 12年 (スコッチ) (水割り/ロック/ハイボール)

Fuji-Sanroku Signature Blend (Cold water/Rocks/Highball) ¥ 1,100

富士山麓シグニチャーブレンド (水割り/ロック/ハイボール)

*Change to Strong Highball Add ¥ 100

■ Soft Drinks ソフトドリンク

Cola

コーラ

100% Orange Juice

100%オレンジジュース

Cola Zero

ゼロコーラ

100% Grapefruit Juice

100%グレープフルーツジュース

Ginger Ale

ジンジャーエール

Oolong Tea

ウーロン茶

Calpico Soda

カルピスソーダ

Green Tea (cold)

緑茶(冷)

Calpico

カルピス

Perrier

ペリエ

¥ 440 each

For lunch, if you order alcohol, the appetizer fee is 330 yen (tax included).

The table charge for dinner is 330 yen (tax included)

*All indicated prices include consumption tax.

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330円(税込)

ディナー営業ではテーブルチャージ330円(税込)を頂戴しております。

※表示価格は全て税込み価格となっております。

「Yamanaka」WINE LIST

「やま中」ワインリスト

■ White wine 白ワイン



Mesta Organic Verdejo (Spain/Dry)

Pale yellow color. Fresh, vibrant aroma.
メスタ ベルデボ オーガニック(スペイン・辛口)

¥ 2,900



Château Mercian Moegi (Japan/Dry)

An elegant flavor with refreshing acidity, created primarily from Chardonnay grapes with the addition of Koshu grapes.
シャトーメルシヤン 萌黄(日本・辛口)

¥ 4,500



Meilleur Mâcon Villages (France/Dry)

The sophisticated flavor of Chardonnay grapes, crisp and highly aromatic with a rich acidity.

メイユール マコンヴィラージュ(フランス・辛口)

¥ 7,900

■ Red wine 赤ワイン



Mesta Organic Tempranillo (Spain/Medium-bodied)

A sophisticated wine with sweet and spicy notes of red fruit, rosemary, and licorice.

メスタ テンプラニーリョ オーガニック(スペイン・ミディアムボディ)

¥ 2,900



Château Mercian Moegi (Japan/Medium-bodied)

Enjoy the mellow tannins and pleasant acidity of this red wine.

シャトーメルシヤン 藍茜(日本・ミディアムボディ)

¥ 3,900



Guigal Côtes du Rhône Rouge (France/Medium-bodied)

A complex wine with a harmony of smooth tannins and notes of ripened fruit.

ギガル コート・デュ・ローヌ・ルージュ(フランス・ミディアムボディ)

¥ 4,900

————— For customers who only want to enjoy a glass or two. —————

少しずつお楽しみになりたいときはこちらもございます

Glass Wine (Red/White) ¥690

グラスワイン(赤・白)

Decanter (contains 2 glasses of wine) ¥1,200

デカンタ(グラス2杯分)

For lunch, if you order alcohol, the appetizer fee is 330 yen (tax included).

The table charge for dinner is 330 yen (tax included)

*All indicated prices include consumption tax.

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330円(税込)

ディナー営業ではテーブルチャージ330円(税込)を頂戴しております。

※表示価格は全て税込み価格となっております。

「Yamanaka」CHAMPAGNE LIST

「やま中」シャンパンリスト



Dom Pérignon

An luxurious champagne made only with grapes harvested in the very best of years.
ドン ペリニヨン

Full Bottle ¥ 33,000



Veuve Clicquot Yellow Label

A strikingly pleasant freshness and fruity notes.
ヴーヴ クリコイエローラベル

Half Bottle ¥ 8,900

Full Bottle ¥ 13,900



Moët & Chandon Brut

An elegant, well-balanced flavor
モエ エ シャンドン ブリュット

Half Bottle ¥ 7,900

Full Bottle ¥ 11,900

「Yamanaka」SPARKLING LIST

「やま中」スパークリングリスト



Japanese Sparkling Wine “AWA” Koshu & Chardonnay

A sparkling wine that is both refreshing and full-bodied.
日本のあわ 甲州&シャルドネ

Full Bottle ¥ 4,980



René Lafrance Brut

Fresh, delicate aroma reminiscent of apple and citrus. Delight in the fine bubbles.
ルネ ラフランス ブリュット

Full Bottle ¥ 2,970

■ Non-alcohol ノンアルコール



Mercian Sparkling Alcohol Zero (Blanc)

Fresh fruity notes and crisp flavor.

メルシヤンスパークリングアルコールゼロ(白)

Half Bottle ¥990

For lunch, if you order alcohol, the appetizer fee is 330 yen (tax included).

The table charge for dinner is 330 yen (tax included)

*All indicated prices include consumption tax.

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330円(税込)

ディナー営業ではテーブルチャージ330円(税込)を頂戴しております。

※表示価格は全て税込み価格となっております。

Japanese Sake 日本酒

Kuromatsu Hakushika Honjozo Extra Dry (180 ml) ¥ 590
黒松白鹿 本醸造 超辛(一合)

Enjoy local sake varieties from various regions of Japan by the glass.
日本各地の地酒を一杯から…お楽しみ頂けます

Oita: Nishinoseki Tokujo Bigin (Aromatic & Sweet)
大分・特醸美吟 西の関 (芳香甘口)
Per glass ¥ 1,490
Bottle (720 ml) ¥ 4,990

Hyogo: Yamada Nishiki Honjozo (Slightly Dry)
兵庫・本醸造 山田錦 (やや辛口)
Per glass ¥ 690
Bottle (720 ml) ¥ 2,200

Niigata: Jouzenmizunogotoshi Ginjo (Light)
新潟・吟醸 上善如水 (軽快)
Per glass ¥ 890
Bottle (720 ml) ¥ 2,980

Niigata: Kubota Senjyu Honjozo (Clean & Medium-Dry)
新潟・本醸造 久保田千寿 (さらっと中辛)
Bottle (300 ml) ¥ 1,980

For lunch, if you order alcohol, the appetizer fee is 330 yen (tax included).

The table charge for dinner is 330 yen (tax included)

*All indicated prices include consumption tax.

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330円(税込)

ディナー営業ではテーブルチャージ330円(税込)を頂戴しております。

※表示価格は全て税込み価格となっております。

Chilled Sake 冷酒

Shigemasu of Yame, Fukuoka 福岡・八女 繁栞 ーしげますー

A sake brewery with a history of 300 years, founded in 1717.

Shigemasu Junmai Daiginjo 50 Slightly Dry

(Sake Meter Value +3)

純米大吟醸50 繁栞 やや辛口(日本酒度+3)

Per glass ¥1,100

Bottle (720 ml) ¥3,900

Shigemasu Gin no Sato Junmai 1 Ginjo Slightly Dry

(Sake Meter Value +2)

純米吟醸 繁栞 吟のさと やや辛口(日本酒度+2)

Per glass ¥880

Bottle (720 ml) ¥2,880

Shigemasu Tokubetsu Junmai Slightly Dry

(Sake Meter Value +2)

特別純米酒 繁栞 やや辛口(日本酒度+2)

Bottle (300 ml) ¥1,100

Morinokura of Kurume, Fukuoka 福岡・久留米 杜の蔵 ーもりのくらー

Always striving to deliver the happiness that comes after "Delicious!" exclamation.

Junmai Morinokura Dry

(Sake Meter Value +2)

純米酒 杜の蔵 辛口(日本酒度+5)

Bottle (300 ml) ¥1,390

Kitaya of Yame, Fukuoka 福岡・八女 喜多屋 ーきたやー

Brewery that has been producing local sake and authentic shochu since the Bunsei Era (1818-1830) of Japan's Edo Period.

Kansansui Junmai Ginjo Slightly Dry

(Sake Meter Value +2)

純米吟醸 寒山水 やや辛口(日本酒度+2)

Bottle (300 ml) ¥1,390

For lunch, if you order alcohol, the appetizer fee is 330 yen (tax included).

The table charge for dinner is 330 yen (tax included)

*All indicated prices include consumption tax.

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330円(税込)

ディナー営業ではテーブルチャージ330円(税込)を頂戴しております。

※表示価格は全て税込み価格となっております。