

Sales tax is included in the price.
全てのメニューは税込表記です。

GLASS WINE

グラスワイン

Sparkling スパークリング Dibon Cava Bruut ディボン カヴァ ブリュット	¥900
White 白ワイン Red Wood Creek Chardonnay レッドウッド クリーク シャルドネ	¥900
Argiolas Costamolino Vermentino di Sardegna アルジオラス コスタモリーノ ヴェルメンティーノ	¥1,200
Bogle Vineyards Chardonnay ボーグル ヴィンヤード シャルドネ	¥1,500
Red 赤ワイン Red Wood Creek Cabernet Sauvignon レッドウッド クリーク カベルネソーヴィニヨン	¥900
Lecciaia Rosso di Montalcino Sangiovese Grosso レッチャイア ロッソ ディ モンタルチーノ	¥1,200
Bogle Vineyards Cabernet Sauvignon ボーグル ヴィンヤード カベルネ・ソーヴィニヨン	¥1,500
Sommelier's Selections of 3 Glasses ソムリエセレクト ワインセット (3種類セット)	¥3,500

SAKE

日本酒

Sake will be served in 4oz(120cc) per glass
120ccでのご提供です。

"Urakasumi" (Miyagi) 浦霞 生一本 特別純米 (宮城)	¥1,000
"Amaoto Tenkuro" (Akita) 天の戸 天黒 黒麹仕込 純米原酒 (秋田)	¥1,000
"Sensho Masamune" (Miyagi) 戦勝政宗 純米大吟醸 (宮城)	¥1,200
"Yamato Shizuku" (Akita) やまとしずく 純米吟醸 (秋田)	¥900
"Niidashizenshu" (Fukushima) にいだしぜんしゅ 純米原酒 (福島)	¥900
"Fukuju" (Hyogo) 福寿 純米吟醸 (兵庫)	¥1,200
"Oyama Tomizu" (Yamagata) 大山 十水 特別純米 (山形)	¥1,000
"Katsuyama En" (Miyagi) 勝山 縁 特別純米 (宮城)	¥1,000
"Amanoto Housen" (Akita) 天の戸 芳泉 純米 (秋田)	¥800
"Hakkaisan" (Niigata) 八海山 特別本醸造 (新潟)	¥1,000

3 Assorted Glasses of Sake 日本酒セット (3種類)	¥2,500
--	--------

BEER

ビール

Draft Beer Premium Malt's 生ビール プレミアムモルツ	¥700
Bottled Beer Premium Malt's Middle Bottle 瓶ビール プレミアムモルツ 中瓶	¥700
Non-Alcoholic Beer All Free ノンアルコールビール オールフリー	¥600

SHOCHU

焼酎

Barley 麦	"Oshima" (Kagoshima) 大島 (鹿児島)	¥800
	"Zeku" (Fukuoka) 是空 (福岡)	¥900
Sweet Potato 芋	"Tominohozan" (Kagoshima) 富乃宝山 (鹿児島)	¥800
	"Issho Silver Black" (Kagoshima) 一尚 シルバー 黒 (鹿児島)	¥800
Rice 米	"Shigemasu", Daiginjo (Fukuoka) 繁枳 大吟醸酒粕焼酎 (福岡)	¥800
	"Oishi" (Kumamoto) 乙 大石 特別限定酒 長期貯蔵米25度 (熊本)	¥900

PLUM WINE

梅酒

"Umenoyado" Wine Umeshu (Nara) 梅乃宿 ワイン梅酒 (奈良)	¥800
"Umenoyado" Rough-pressed Umeshu (Nara) 梅乃宿 あらごし梅酒 (奈良)	¥800

WHISKEY & BRANDY

ウイスキー & ブランデー

Please choose the way of drinking. ex: on the rocks, straight, with soda, etc.
お好みの飲み方をお選びください。(ロック・ストレート・ソーダ割など)

Bourbon Jim Beam バーボン ジムビーム	¥800
Japanese Chita ジャパニーズ 知多	¥1,000
Scotch Ballantine's Finest スコッチ バランタイン ファイネスト	¥900
Scotch The Macallan Double Cask 12 years スコッチ ザ マッカラン ダブルカスク12年	¥1,100
Bourbon Maker's Mark スコッチ メーカーズマーク	¥1,000
Calvados Boulard GR カルヴァドス ブラーGR	¥1,200
Calvados Courvoisier Extravagance カルヴァドス クルヴァジェEXガバナンス	¥1,800

OTHERS

その他

Gin and Tonic ジントニック	¥800
Cassis and Orange juice カシスオレンジ	¥800
Campari and Soda カンパリソーダ	¥800

KIGI Wine List

Sales tax are included in the price.
全てのメニューは税込表記です。

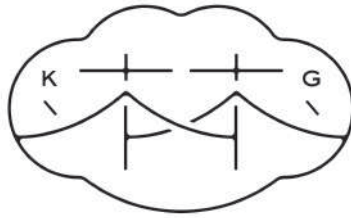
SPARKLING WINE スパークリングワイン

Sparkling Wine Dibon Cava Brut (Spain) スパークリングワイン ディボン カヴァ ブリュット	¥4,500
Champagne Moet & Chandon Imperial (France) シャンパン モエ エ シャンドン インペリアル	¥12,000

WHITE WINE 白ワイン

RED WINE 赤ワイン

Sandalford Winemakers Late Harvest (Australia) ワインメーカーズ レイトハーベスト サンダルフォード	¥4,800	Leonardo Chianti Riserva '10 (Italy) レオナルド キアンティ リゼルヴァ '10	¥4,500
G.H. MUMM 50° Riesling (Germany) リースリング 50	¥5,800	La Lecciaia Rosso di Montalcino (Italy) レッチャイア ロッソディ モンタルチーノ	¥6,800
Argiolas Costamolino (Italy) アルジオラス コスタモリーノ	¥6,400	Bogle Vineyards Cabernet Sauvignon '16 (California) ボーグル ヴィンヤード カベルネ '16	¥8,000
Blackenbrook Shangrila Gewürztraminer art series (New Zealand) ブラッケンブルック ゲヴェルツトラミネール シャングリラ '16	¥6,800	Bogle Vineyards Pinot Noir '16 (California) ボーグル ヴィンヤード ピノノワール '16	¥8,000
2017 Domeine ANGST Chablis (France) シャブリ 17 / ドメーヌ アンスト	¥7,500	Clos Du Val North Coast Zinfandel '16 (California) クロ デュ ヴァル ジンファンデル '16	¥8,000
Bogle Vineyards Chardonnay (California) シャルドネ12/ ボーグルヴィンヤーズ	¥8,200	Au Bon Climat / "Tsubaki Label" Pinot Noir '15 (California) ピノ ノワール 椿ラベル '15 / オーボンクリマ	¥9,000
Henri Bourgeois Pouilly Fume En Travertin (France) ブイフュメアントラヴェルラン '15 アンリブルジョワ	¥8,500	Domaine Michel Gros Bourgogne Cote d'Or '17 (France) ミッシェルグロ ブルゴーニュ コート ドール 赤 '17	¥11,000
Domaine Michel Gros Bourgogne Hautes Cotes de Nuits (France) ミッシェルグロ オート コート ド ニュイ	¥11,000	Le Marquis de Calon Segur '15 (France) ル マルキ ド カロン セギュール '15	¥11,000
2015 Marsannay Blanc (France) マルサネブラン '15/ シャトー ドマルサネ	¥12,000	Barolo "Bussia" / Giacomo Fenocchio '13 (Italy) バローロ ブッシア '13/ ジャコモ フェノッキオ	¥13,000
Olivier Leflaive Puligny Montrachet '17 (France) オリヴィエフレヴァーヴ ピュルニーM '17	¥13,800	Borne of Fire Cabernet Sauvignon '16 Ch. Ste. Michelle (California) ボーンオブファイア カベルネソーヴィニヨン '16 シャトーサンミッシェル	¥13,000
Ch.Mouton Rothschild Aile d'Argent '16 (France) エールダルジャン '16/ CH ムートンロートシルト	¥25,000	Gaja Sperss '17 (Italy) スペルス '17/ ガヤ	¥38,000

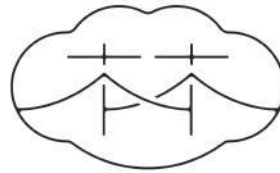


SOFT DRINK

ソフトドリンク

Sales tax is included in prices. 表示料金は税込価格です。

Orange Juice	オレンジジュース	¥600
Apple Juice	アップル	¥600
Grapefruit Juice	グレープフルーツジュース	¥600
Mango Juice	マンゴー	¥600
Coca-Cola	コカ・コーラ	¥600
Ginger Ale	ジンジャーエール	¥600
Oolong Tea	烏龍茶	¥600
Sparkling Water Surgiva 500ml	ガスウォーター スルジーヴァ 500ml	¥600
Coffee (hot/ice)	コーヒー (ホット/アイス)	¥600
Tea (hot)	紅茶 (ホット)	¥600



Course Menu

コースメニュー

Sales tax are included in the price.
全てのメニューは税込表記です。

A

¥4,800.-

Marinated Seafood Salad
魚介のマリネ
彩り野菜のサラダ

Seasonal Vegetable
Potage
季節野菜のポタージュ

Beef Cheek
Broiled in Japanese Demiglace Sauce
牛ホホ肉の和風デミグラス煮込み

Mixed Rice with Green Vegetable
Crab Thick Sauce
青菜の混ぜご飯
蟹身餡掛け

Seasonal Dessert
季節のデザート

B

¥7,500.-

Seasonal Assorted 3 Appetizers
季節前菜 3種盛り合わせ

Seasonal Vegetable
Potage
季節野菜のポタージュ

Sauteed Seasonal Fish
with Japanese Buillabaisse Sauce
本日鮮魚のソテー
和風ブイヤベースのソースで

Roasted Duck Breast
鴨胸肉のロースト

Mixed Rice with Green Vegetable
Crab Thick Sauce
青菜の混ぜご飯
蟹身餡掛け

Seasonal Dessert
季節のデザート

C

¥9,800.-

Marinated Seafood
with 2 kinds of caviar
魚介のマリネ
2種のキャビア添え

Seasonal Assorted 3 Appetizers
季節の前菜3種盛り合わせ

Black Salsify Potage
with Sauteed Foie gras
西洋牛蒡のスープ
フォアグラソテーと共に

Teriyaki Longtooth Grouper
長崎産天然クエの照り焼き

Wagyu Sirloin Steak
和牛サーロインステーキ

Seafood Chirashi Sushi
海鮮バラちらしご飯

Seasonal Dessert
季節のデザート

If you have any food allergy, please contact us.
アレルギーをお持ちの方はスタッフまでお申し出ください。

Contents could be changed depending on availability.
仕入れ状況によってコースの素材が変更となる可能性があります。

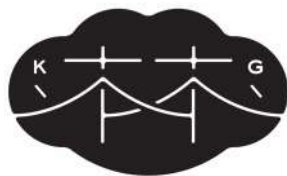
A la carte Menu

アラカルトメニュー

Sales tax is included in the price.
全てのメニューは税込表記です。

前菜		ご飯	
Scallop and Organic Vegetable Salad 北海道産帆立と有機野菜のサラダ仕立て	¥980	Sea Urchin and Bottarga, Rice with Japanese Broth 雲丹とからすみのお茶漬	¥1,750
Arugula and Spinach Salad ルッコラとほうれん草のグリーンサラダ	¥840	Seafood Mix Tempura, Rice with Japanese Broth 海鮮かき揚げ茶漬	¥1,450
Seasonal 3 Assorted Appetizers 季節前菜の3種盛り合わせ	¥1,200	Foie gras Sushi (Per 1 piece) フォアグラ寿司 (一貫)	¥860
French Fries with Sea Lettuce Salt あおさのポテトフライ	¥680	Bite sized Curry ひとくちカレー	¥680
		Japanese Steamed Rice 白ご飯	¥330
		Small Bread プチパン	¥330
お魚料理			
Seasonal 3 Assorted Sashimi 季節のお造り 3 種盛り合わせ	¥1,280		
Today's Special Salt-grilled Fish 本日の鮮魚の塩焼き	¥2,200	甘味	
Assorted Seafood Tempura 魚介の天ぷら盛り合わせ	¥2,550	"Matcha Monaka" Green Tea Ice Cream 抹茶のアイス最中	¥940
Abalone Steak 鮑のステーキ	¥2,650	Homemade Pudding with Brown Sugar Syrup 自家製プリン 黒蜜のソース	¥550
		Seasonal Sherbet 季節のシャーベット	¥330
お肉料理			
"Kara-age" Deep Fried Chicken 若鶏の唐揚げ	¥980		
Beef Cheek Broiled with Demiglace Sauce 牛ホホ肉のデミグラス煮込み	¥2,200		
Wagyu Steak 黒毛和牛のステーキ	2oz (60g) ¥2,460 4oz (120g) ¥4,800 6oz (180g) ¥6,800		

If you have any food allergy, please contact us.
アレルギーをお持ちの方はスタッフまでお申し出ください。



HOTPOT | 鍋

Sales tax is included in the price.
全ての商品は税込価格です。

Yellowtail pot with grated radish
ぶりのみぞれ鍋

¥2,800.-

per one person

2名様分から承ります | from two people

追加 | option

ぶり Yellowtail **¥1,500** 野菜 Vegetables **¥550**
海老 Shrimp **¥550** 牡蠣 Oyster **¥550**

Yellowtail "shabu-shabu"
ぶりのしゃぶしゃぶ

¥4,300.-

per one person

2名様分から承ります | from two people

追加 | option

ぶり Yellowtail **¥1,500** 野菜 Vegetables **¥550**

Long-tooth grouper pot (salt or miso paste)
クエ鍋 (塩 or 味噌)

¥5,500.-

per one person

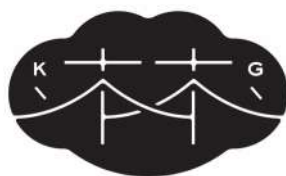
2名様分から承ります | from two people

追加 | option

クエ Long-tooth grouper **¥3,300** 野菜 Vegetables **¥550**
海老 Shrimp **¥550** 牡蠣 Oyster **¥550**

Please choose rice or noodle for finishing off your hot pot

めのご飯または五島うどんをお選びください



HOTPOT | 鍋

Sales tax is included in the price.
全ての商品は税込価格です。

Wagyu "Sukiyaki"
和牛のすき焼き

¥3,800.-

per one person

2名様分から承ります | from two people

追加 | option

和牛 Wagyu **¥2,200** 野菜 Vegetables **¥550** 卵 egg **¥150**

Wagyu "Shabu-shabu"
和牛のしゃぶしゃぶ

¥3,800.-

per one person

2名様分から承ります | from two people

追加 | option

和牛 Wagyu **¥2,200** 野菜 Vegetables **¥550**

Please choose rice or noodle for finishing off your hot pot

丼のご飯または五島うどんをお選びください