

もち麦

Pearled Barely

食物繊維：もち麦には白米の約20倍、玄米の約3倍の食物繊維が含まれており、スーパーフードとして注目されています。

大麦β-グルカン：腸内の善玉菌を増やし、コレステロールの排出を助ける効果があります。

マグネシウム・カルシウム：白米にはほとんど含まれていないミネラルも含まれています。

体の中で作り出すことができない栄養素のため、食べるものから摂る必要があります。

For Season

🍣 鯛の冷汁とおばんざい3種セット “Hiyajiru” Sea Bream Cold Dashi and Rice with 3 Light Dishes 鯛とごまの旨味を感じる味噌出汁とご飯は、夏の暑さで疲れた胃腸を、優しく癒してくれます	¥1,100
🍣 秋刀魚の棒寿司とおばんざい3種セット[1日限定 5食] Pike Pressed Sushi Stick with 3 Light Dishes 良質なタンパク質や、青魚ならではのEPA・DHAを始め、様々なビタミン類が豊富に含まれている旬の秋刀魚を、香り高い大葉と棒寿司に仕上げました	¥1,100
カロリー 543.4kcal タンパク質 24.3g 脂質 13.5g 炭水化物 81.4g 食塩相当量 4.3g	
カロリー 605.4kcal タンパク質 31.6g 脂質 28.3g 炭水化物 54.5g 食塩相当量 4.3g	

For Protein

🍣 季節の幽庵焼き定食 Grilled Seasonal Fish Lunch ゆずがほんのり香る幽庵焼きを、醤油を垂らした大根おろしをあしらいに	¥1,200
🍣 鮮魚のお造り Seasonal Sashimi Lunch 朝市場から届いた鮮魚3種のお造りを、鰹の香る土佐醤油でお召し上がりください	¥1,580
カロリー 284.0kcal タンパク質 22.2g 脂質 17.1g 炭水化物 6.6g 食塩相当量 1.1g	
カロリー 139.4kcal タンパク質 21.0g 脂質 4.0g 炭水化物 4.0g 食塩相当量 0.4g	

For Stamina

🍣🥬🍲 豚のスタミナ生姜焼き定食 Seasonal Vegetable with Sauteed Pork and Ginger Lunch ニンニクを効かせた深い味わいの生姜焼き	¥1,100
🍣🥘🍲 唐揚げ定食 "Kara-age" Deep Fried Chicken Lunch 自家製で仕込んだ唐揚げと、お野菜のご飯がすすむ大定番定食	¥1,000
カロリー 531.0kcal タンパク質 11.4g 脂質 62.6g 炭水化物 22.2g 食塩相当量 2.4g	
カロリー 631cal タンパク質 39.1g 脂質 39.8g 炭水化物 22.6g 食塩相当量 3.1g	

For Digestion

🍥 とろろ ”Tororo” Grated Yam with Soy Sauce ご飯と一緒にさっぱりとお召し上がりください	¥150
カロリー 61.5kcal タンパク質 2.3g 脂質 0.1g 炭水化物 13.6g 食塩相当量 0g	

※ドリンクバー付 | Self-Service Drink Included
赤・白ワイン / コーヒー / アイスティー / 烏龍茶 / デトックスウォーター
Red and White Wine / Coffee / Iced Tea / Oolong Tea / Detox Water

※全てのメニューは税込表記です。
アレルギーをお持ちの方はスタッフまでお声がけください。
Sales tax is included in the price. Please ask us if you have any allergy.

※メニュー表のアイコンは以下の食品を使用していることを表しています。

 乳製品 Milk

 卵 Egg

 小麦 Wheat

とろろ

Grated Yam

タンパク質：100gあたり2.2g含まれています。他の野菜と比べるとレタスの4倍、トマトの3倍のタンパク質が含まれています。

カリウム・マグネシウム：高血圧予防に効果が期待できます。

その他の栄養素：消化酵素を多く含むのも長芋の特徴です。

胃もたれ解消や胃腸機能の回復にも役立ちます。

For Vitamin

🥗🍞 自家製ドレッシングで食べる新鮮野菜のサラダランチ Seasonal Vegetable Salad with Bread 葉野菜をキヌアやオニオンチップで仕上げたサラダを、自家製のノンオイル塩麹ドレッシングで	¥1,000
🍣 おばんざい6種セット[1日限定 7食] “Obanzai” Japanese 6 Light Dishes Lunch Set 味が絶品の規格外野菜を使った、当店が自信を持ってお届けする”おばんざい”6種の定食	¥1,200
カロリー 92.5kcal タンパク質 6.3g 脂質 1.0g 炭水化物 20.4g 食塩相当量 0.2g	
カロリー 138.1kcal タンパク質 5.0g 脂質 3.9g 炭水化物 10.0g 食塩相当量 3.1g	

For Power

🍣🍝 和食屋のナポリタン[1日限定10食] “Naporitan” Japanese Pasta with Ketchup 昔ながらのケチャップをベースに、お野菜と炒め、まぐろ節をかけた和食屋ならではのナポリタンです	¥1,100
🍣🍲 キギ特製カレー KIGI Original Curry and Rice KIGIのオリジナルビーフカレー	¥980
🍣🍲 から揚げカレー Curry and Rice with “Kara-age” Fried Chicken KIGIのオリジナルビーフカレーに、スタミナ満点の唐揚げをトッピング	¥1,280
カロリー 544kcal タンパク質 24g 脂質 24.6g 炭水化物 56.6g 食塩相当量 4.2g	
カロリー 248.0kcal タンパク質 4.3g 脂質 14.2g 炭水化物 25.8g 食塩相当量 3.0g	
カロリー 530.0kcal タンパク質 26.2g 脂質 30.4g 炭水化物 37.8g 食塩相当量 5.4g	

For Relaxing

🥛🍮 自家製プリン Homemade Pudding 和食の職人が手作りした KIGIオリジナルプリン	¥300
🍮 黒蜜きな粉アイス Ice Cream with Brown Sugar Syrup and “Kinako” 濃厚な黒蜜ソースと香ばしいきな粉のパニラアイス	¥300
🍵🍮 抹茶アイス Matcha Ice Cream 甘みと渋みを楽しめるすっきりとした抹茶アイス	¥300
カロリー 141.0kcal タンパク質 4.6g 脂質 4.0g 炭水化物 21.9g 食塩相当量 0.2g	
カロリー 143.4kcal タンパク質 2.8g 脂質 9.1g 炭水化物 12.5g 食塩相当量 0.1g	
カロリー 122.0kcal タンパク質 2.7g 脂質 7.3g 炭水化物 11.3g 食塩相当量 0.1g	

※ご飯は白米かもち麦からお選びください
Served with White Rice or Pearl Barley Mixed Rice

白米
カロリー 302.0kcal | タンパク質 4.5g | 脂質 0.5g | 炭水化物 66.8g | 食塩相当量 0.0g

もち麦
カロリー 254.0kcal | タンパク質 4.4g | 脂質 0.9g | 炭水化物 56.3g | 食塩相当量 0.0g

おばんざい

“Obanzai” Small Appetizer

🍣🍷🍷🍷	ちょい呑みセット 本日のおばんざい2品とワンドリンクのセット Choi-nomi set” 2 Small Appetizers with One Drink from below	¥1,200
🍣🍷🍷🍷	規格外野菜のおばんざいセット ご飯とお味噌汁付 “Obanzai” Small Appetizers with rice and miso soup set ※12種おばんざい単品 身体が喜ぶお野菜を中心としたおばんざい12種とご飯・お味噌汁2人前がついたお得なセット。※おばんざいのみのご用意もございます。	¥4,200 ¥3,600
🍣	ぼりぼり胡瓜 Crunchy Pickled Cucumber 醤油、酒、砂糖、穀物酢の地と共にキュウリを一度煮たて、 味わいを含ませたお漬物。 カロリー 20kcal タンパク質 1.3g 脂質 0.2g 炭水化物 4.3g 食塩相当量 1.6g	¥350
🍣	卯の花和え “Unohana” Tofu Pulp 豆乳を絞った際にできる”おから”を、 野菜やお出汁と一緒に火入れた優しい味わいの一品。 カロリー 33.4kcal タンパク質 0.96g 脂質 2.08g 炭水化物 2.72g 食塩相当量 0.36g	¥350
🍣	根菜3種の煮しめ Simmered Root Vegetables 煮汁が残らないくらい、 じっくりと煮た根菜は体を温め、食物繊維が体の調子を整えます。 カロリー 16kcal タンパク質 1.22g 脂質 0.35g 炭水化物 5.2g 食塩相当量 0.41g	¥350
🍣	じゃがいもの金平 "Kinpira" Chopped Potatoes Cooked in Soy Sauce and Sugar 契約農家から届いた味は絶品の規格外のじゃがいもを、 シャキシャキと食感の楽しいきんぴらに。 カロリー 24kcal タンパク質 0.5g 脂質 0.4g 炭水化物 4.6g 食塩相当量 0.2g	¥350
🍣	ひじき煮 Simmered "Hijiki" Seaweed 不足しがちなヨウ素と、食物繊維を豊富に含んでいる”ひじき”を、 にんじんや大豆と一緒に煮込んだヘルシーな一品。 カロリー 14.4kcal タンパク質 0.6g 脂質 0.4g 炭水化物 2.1g 食塩相当量 0.2g	¥350
🍣	枝豆のうま出汁漬け Edamame Marinated in "Dashi" Japanese Stock お手軽前菜の代表”えだまめ”を、大葉の香る昆布だしに浸した一品。 カロリー 58.0kcal タンパク質 4.7g 脂質 2.4g 炭水化物 4.3g 食塩相当量 0.5g	¥380
🍷🍷	あおさのポテトフライ French Fries Seasoned with "Aosa" Seaweed 定番のポテトフライに海の香る”あおさ”の風味をプラスしました。 カロリー 143kcal タンパク質 1.9g 脂質 6.4g 炭水化物 19.8g 食塩相当量 1.1g	¥400
🍷🍷	ベーコンといぶりがっこのポテトサラダ Bacon and Smoked Radish Pickles Potato Salad カリカリに火入れたベーコンと、 スモークした沢庵”いぶりがっこ”の燻しが香る軽い口当たりのポテトサラダです。 カロリー 85.0kcal タンパク質 2.2g 脂質 5.4g 炭水化物 6.2g 食塩相当量 0.7g	¥400
🍣	季節野菜とメカブの手作り冷奴 Chilled Tofu with Seasonal Vegetable and Mekabu Sea Weed ネバネバ健康食材の芽株と旬の野菜を、 絹ごしの自家製”すくい豆腐”に合わせた冷奴。 カロリー33.6kcal タンパク質 2.3g 脂質 1.6g 炭水化物 3.0g 食塩相当量 0.8g	¥450
🍣	オクラとキャベツの明太和え Okra and Cabbage Salad Mixed with Spicy Cod Roe ネバリ野菜のオクラにシャキシャキのキャベツをあわせ、 明太子のピリリとした爽やかな刺激と共に楽しんで頂く一品。 カロリー 65.0kcal タンパク質 5.5g 脂質 2.1g 炭水化物 6g 食塩相当量 1.5g	¥450

🍣	引き上げゆば 土佐醤油 本わさび Fresh Tofu Skin with Tosa Soy Sauce and Grated Wasabi 豆乳とにがりで作った新鮮な自家製湯葉を、 仄かな甘みの土佐醤油とワサビでシンプルに楽しんで頂く一品。 カロリー 75.0kcal タンパク質 7.0g 脂質 4.1g 炭水化物 2.1g 食塩相当量 0.7g	¥450
🍣🍷	佐土原茄子の揚げだし Fried Eggplant Marinated in "Dashi" Japanese Stock 宮崎県産の佐土原茄子を粉を打って揚げ、 福岡マルエの濃口醤油とみりんの香る一番出しに浸した熱々の一品。 カロリー 206.0kcal タンパク質 4.0g 脂質 11.2g 炭水化物 22g 食塩相当量 4.2g	¥450
🍣	有機野菜のバーニャカウダー 〜胡桃と豆乳味噌〜 Organic Vegetable with Walnut Bagna Càuda 契約農家から届いた新鮮野菜を、 クルミとヘルシーなバーニャカウダソースでお召し上がりください。	¥550
🍣	お漬物の盛り合わせ Assorted Japanese Pickles 横浜の契約農家土井さんの”ReFOOD”を使用した、野菜の旨味を楽しむお漬物の盛り合わせ。 カロリー 32.0kcal タンパク質 1.0g 脂質 0.3g 炭水化物 6.9g 食塩相当量 2.6g	¥600
🍣	ブロッコリーと季節野菜の揚げ浸し Fried Broccoli and Seasonal Vegetable Marinated in "Dashi" Japanese Stock 素揚げしたズッキーニ、かぼちゃ、茗荷など季節野菜を鰹の一番出しで軽く火入れし、 旨味を含ませた薄口醤油の香るさっぱりとした煮びたし。 カロリー 72.0kcal タンパク質 1.1g 脂質 2.0g 炭水化物 1.6g 食塩相当量 1.0g	¥600
🍣	うなぎと胡瓜の酢の物 Grilled Eel and Cucumber Marinated in Vinegar 酒蒸したウナギと昆布と塩胡瓜を漬け込み、土佐酢、赤酒、蜂蜜でさっぱり仕上げた一品。 カロリー 98.0kcal タンパク質 7.6g 脂質 6.7g 炭水化物 1.6g 食塩相当量 0.4g	¥650
🍣	真たこと大根のやわらか煮 Simmered Octopus and Japanese Radish 大根と一緒にゆっくりと火入れた真だこに、 鰹の一番出しダシと薄口醤油の旨味をふくませた柔らか煮。 カロリー 31.0kcal タンパク質 4.7g 脂質 0.2g 炭水化物 2.3g 食塩相当量 0.8g	¥500
🍣	鶏そぼろあんの揚げ出し豆腐 Deep Fried Tofu with Minced Chicken Sauce 鰹の一番だしを贅沢に使った鶏そぼろあんの旨味を、しっかりとしみこませた揚げ出し豆腐。 カロリー 170kcal タンパク質 9.8g 脂質 8.6g 炭水化物 12.1g 食塩相当量 2.2g	¥400
🍣🍷	お出汁たっぷりのだし巻きたまご "Dashimaki-Tamago" Japanese Rolled Omelet 鰹と昆布の繊細な一番だしをたっぷり含んだ、焼き立てのだし巻き玉子。 カロリー 96kcal タンパク質 8.4g 脂質 6.75g 炭水化物 0.4g 食塩相当量 0.9g	¥450
🍣	若鳥の唐揚げ(3個) "Kara-age" Deep Fried Chicken(3 pieces) 薄口醤油や日本酒などで味を馴染ませた若鶏を、カラリと揚げたKIGIの定番料理。 レモンの果汁でさっぱりと召し上がってください。 カロリー 189.0kcal タンパク質 14.5g 脂質 10.9g 炭水化物 8.4g 食塩相当量 1.5g	¥450
🍣	糸島豚角煮 Simmered Itoshima Pork Belly 九州の北部”糸島”の海岸線で育った糸島豚を、福岡産の甘口醤油、 いも焼酎に生姜ねぎなどを加え、箸でほぐれる程柔らかく煮込んだ角煮です。 カロリー 185.0kcal タンパク質 7.1g 脂質 15.8g 炭水化物 1.7g 食塩相当量 0.1g	追加1個 Extra Piece ¥150
🍣🍷	鶏つくねの照り焼き Chicken Gristle Tsukune with Teriyaki Sauce 小さく刻んだ根菜や”やげん軟骨”どんこ椎茸、くるま麩などを合わせふっくら仕上げた自家製 つくねに、コクと辛みを効かせた特製ダレをぐらせた旨味ののった一品。 カロリー 148.0kcal タンパク質 8.5g 脂質 7.6g 炭水化物 11.9g 食塩相当量 2.1g	¥550

※メニュー表のアイコンは以下の食品を使用していることを意味します

 乳製品 Milk

 卵 Egg

 小麦 Wheat

全てのメニューは税抜表記です。
アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお声がけください。

Sales tax is not included in the price.
Please ask us if you have any allergy.

お野菜

Vegetable

季節の蒸し野菜 Seasonal Steamed Vegetable 契約農家から直接仕入れた、スタッフ厳選の旬のお野菜を調理いたします。	
お一人様 Per person	¥1,200
 黒にんにくを使ったグリーンサラダ Green Salad with Black Garlic 疲労回復や冷え性改善に効果的な黒にんにくを、新鮮なグリーンサラダと風味豊かなバルメザンチーズと一緒に楽しみください。	¥780
カロリー 199.0kcal タンパク質 9.7g 脂質 16.3g 炭水化物 2.7g 食塩相当量 1.8g	

お魚料理

Fish

スタッフ厳選の旬の魚を調理いたします。 お好みの食べ方をお選び下さい。 Please choose your favorite cooking method. Feel free to ask us for today's fish.	
 季節のお造り 三種盛り合わせ Seasonal 3 Assorted Sashimi 季節の魚介をシンプルに九州「マルエ」の濃口醤油で楽しむお造り。 詳細はスタッフからご紹介いたします。	
カロリー 153.4kcal タンパク質 20.2g 脂質 7.0g 炭水化物 0.6g 食塩相当量 0.1g	
季節の塩焼き Seasonal Grilled Fish 旬のお魚を塩だけで焼き上げた定番料理。 ふっくらした身と香ばしい皮をお楽しみください。	¥1,280
カロリー 241.0kcal タンパク質 22.6g 脂質 15.1g 炭水化物 0.8g 食塩相当量 2.2g	
 季節の煮付け Seasonal Simmered Fish 季節折々の新鮮なお魚を酒、味醂、お醤油で火入れした旨味溢れる一品です。	
カロリー 564.0kcal タンパク質 29.6g 脂質 20.4g 炭水化物 31.3g 食塩相当量 8.5g	

お肉料理

Meat

博多一番鶏 Special Chicken Raised in Hakata	
 塩麹グリル Grilled with Salt-marinated rice malt 塩麹でマリネした博多一番鶏のモモ肉をじっくりグリルし、柚子胡椒と塩でお召し上がりください。	¥1,480
カロリー 269.2kcal タンパク質 20.7g 脂質 14.0g 炭水化物 0.8g 食塩相当量 3.6g	
 チキン南蛮 Fried and Marinated in Vinegar 和だしとお酢を加えた南蛮酢をくぐらせた若鶏のフリット。 本場宮崎の自家製タルタルソースでお召し上がりください。	¥1,280
カロリー 290.0kcal タンパク質 22.1g 脂質 15.7g 炭水化物 12.4g 食塩相当量 2.7g	
 薩摩黒豚スペアリブ Grilled Pork Ribs オリジナルスパイスが効いた骨付きの黒豚のスペアリブを、豪快に楽しんで頂く一皿。	¥1,680
カロリー 564.0kcal タンパク質 21.3g 脂質 44.8g 炭水化物 13.3g 食塩相当量 3.4g	
黒毛和牛ステーキ Wagyu Steak 宮崎県産のA3級ロース肉をシンプルにロースト。 素材の旨味をストレートに塩とワサビでお召し上がりください。	
60g カロリー 176.0kcal タンパク質 7.5g 脂質 14.3g 炭水化物 0.4g 食塩相当量 0.5g 120g カロリー 352.0kcal タンパク質 14.9g 脂質 29.6g 炭水化物 0.7g 食塩相当量 1.1g 180g カロリー 528.0kcal タンパク質 22.3g 脂質 44.5g 炭水化物 1.1g 食塩相当量 1.6g	
2oz (60g) ¥2,460 4oz (120g) ¥4,800 6oz (180g) ¥6,800	



農業にはたくさんの規格があり、おいしい野菜や果物が毎日たくさん捨てられています。
Re FOODは、このもったいない農作物を活かした、身体にも地球にも心にも美味しい優しいドライフード。様々なメニューで使用しております。

椀物

Soup

 浅利とめかぶの味噌汁 Miso Soup with Clam and Mekabu Sea Weed あさりの旨みを凝縮させ、めかぶで海を感じられるような優しい味付けのお味噌汁。	¥450
カロリー 39.0kcal タンパク質 3.8g 脂質 0.4g 炭水化物 4.5g 食塩相当量 1.7g	
 若鶏ムネ肉と冬瓜冷製すり流し White Gourd and Chicken Breast cold Soup 若鶏のムネ肉を低温でじっくり火入れし、じっくり煮込むことで柔らかく仕上げた冬瓜に合わせました。夏にぴったりな冷製スープです。	¥550
カロリー 51.0kcal タンパク質 8.3g 脂質 0.7g 炭水化物 2.7g 食塩相当量 0.4g	

ご飯

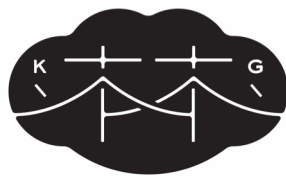
Rice

 海鮮バラちらし お茶漬けだし Seafood Sushi Bowl with "Dashi" Japanese Stock お酢を含ませた”あおさ”をアクセントに、新鮮魚介をモザイクのように盛りつけた華やかなちらし寿司。お好みで一番出しを注ぎ、2つの味わいをお楽しみください。	¥1,680
カロリー 455.4kcal タンパク質 24.7g 脂質 7.5g 炭水化物 67.4g 食塩相当量 0.1g	
 穴子尽くし天井 Conger Eel Tempura Rice Bowl 活〆穴子の天ぶらを赤酒の旨味が活きたタレをくぐらせ、贅沢に2本使用した天井	¥1,480
カロリー 669.0kcal タンパク質 33.6g 脂質 34.7g 炭水化物 48.8g 食塩相当量 1.1g	
 スタミナ生姜焼き丼 "Shogayaki" Pork Marinated in Ginger Sauce Rice Bowl 豚バラ肉の旨味にニンニクと生姜を効かせ、玉ねぎの甘みをプラスしたしっかりした味わいのお肉料理です。	¥1,200
カロリー 830.0kcal タンパク質 13.2g 脂質 61.96g 炭水化物 91.42g 食塩相当量 1.4g	
 KIGI特製若鶏照り焼き丼 Teriyaki Rice Bowl 照り焼きソースで甘辛く仕上げた鶏モモ肉に、白髪ねぎの清涼感を添えた一品。	¥1,200
カロリー 636kcal タンパク質 25.0g 脂質 20.5g 炭水化物 80.2g 食塩相当量 1.6g	
 水炊き出汁のカレーうどん Curry and Udon Noodle with Chicken Stock 博多名物”水炊き鍋”のkokと旨味溢れるだし汁をベースに使ったカレースープに、喉ごしの良い食感の”五島うどん”をあわせた和の香るカレーうどんです。	¥1,100
カロリー 416.0kcal タンパク質 12.4g 脂質 13.8g 炭水化物 59.4g 食塩相当量 4.2g	

甘味

Dessert

 自家製プリン 林檎と蜜柑の蜜煮のせ Homemade Pudding with Apple and Mandarin Orange Simmered with Syrup 当店人気のプリンを、ReFOODのフルーツと蜜柑を使ったソースとともに楽しみください。	¥480
カロリー 196.3kcal タンパク質 6.0g 脂質 5.1g 炭水化物 32.9g 食塩相当量 0.2g	
ところてん黒蜜掛け "Tokoroten" Gelidium Jelly with Brown Sugar Syrup 湧水で作られた”ところてん”を、自家製の黒蜜と粒あんで締め一品にお召し上がりください。	¥650
カロリー 182.4kcal タンパク質 4.9g 脂質 1.9g 炭水化物 38.7g 食塩相当量 0.5g	
 アイスクリーム(抹茶&バニラ) Ice Cream(Green Tea & Vanilla) あっさりとしたバニラと濃厚な抹茶の2色のアイスを盛り合わせて	¥600
カロリー 265.4kcal タンパク質 5.5g 脂質 16.4g 炭水化物 23.8g 食塩相当量 0.2g	



鍋 | HOT POT

糸島豚の坦々鍋 Itoshima Special Pork and Red Chili

¥2,600

一人前 | per one person

国産ニラの香り豊かな香りと共に、ニンニク、椎茸、糸島豚の旨味を引き出した、韓国産唐辛子の辛さが爽やかな夏の鍋

オプション | Option

糸島豚バラと粗挽きミンチ

¥1,600

Itoshima Homebred Pork Back Ribs and Minced Pork

野菜

¥550

Vegetable

地産地消国産牛のすき焼き Wagyu "Sukiyaki"

¥3,800.-

一人前 | per one person

関東風の割り下で炊いたすき鍋。
旨味の詰まった和牛を玉子をくぐらせながらお召し上がりください

オプション | Option

和牛

¥2,200

Wagyu

野菜

¥550

Vegetable

卵

¥150

Egg

べのご飯または麺をお選びください

Please choose rice or noodle for finishing off your hot pot

全ての商品は税抜価格です。
アレルギーをお持ちの方はスタッフまでお声がけください。

Sales tax is not included in the price. Please ask us if you have any allergy.

2名様分から承ります | from two people

Sales tax is not included in the price.
全てのメニューは税抜表記です。

GLASS WINE	
グラスワイン	
Sparkling スパークリング	
Dibon Cava Brut ディボン カヴァ ブリュット	¥1,000
White 白ワイン	
Red Wood Creek Chardonnay レッドウッドクリーク シャルドネ	¥600
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	¥850
Bogle Vineyards Chardonnay ボーグル ヴィンヤード シャルドネ	¥1,100
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	¥600
Lecciaia Rosso di Montalcino Sangiovese Grosso レッチャイア ロッソ ディ モンタルチャーノ	¥850
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	¥1,100
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）	¥3,000

SAKE	
日本酒	
Sake will be served in 4oz(120cc) per glass 120ccでのご提供です。	
“Hananomai” (Shizuoka) 花の舞 本醸造（静岡）	¥600
“Urakasumi” (Miyagi) 浦霞 生一本 特別純米（宮城）	¥950
“Amaoto Tenkuro” (Akita) 天の戸 天黒 黒麹仕込 純米原酒（秋田）	¥950
“Sensho Masamune” (Miyagi) 戦勝政宗 純米大吟醸（宮城）	¥1,100
“Yamato Shizuku” (Akita) やまとしずく 純米吟醸（秋田）	¥850
“Niidashizenshu” (Fukushima) にいだしぜんしゅ 純米原酒（福島）	¥850
“Fukuju” (Hyogo) 福寿 純米吟醸（兵庫）	¥1,100
“Oyama Tomizu” (Yamagata) 大山 十水 特別純米（山形）	¥950
“Katsuyama En” (Miyagi) 勝山 縁 特別純米（宮城）	¥950
“Amanoto Housen” (Akita) 天の戸 芳泉 純米（秋田）	¥750
“Hakkaisan” (Niigata) 八海山 特別本醸造（新潟）	¥950
3 Assorted Glasses of Sake 日本酒セット（3種類）	¥2,200

HIGHBALL	
ハイボール	
Bourbon Jim Beam バーボン ジムビーム	¥500
BEER	
ビール	
Draft Beer Premium Malt's 生ビール プレミアムモルツ	¥650
Bottled Beer Premium Malt's Middle Bottle 瓶ビール プレミアムモルツ 中瓶	¥650
Non-Alcoholic Beer All Free ノンアルコールビール オールフリー	¥550
SHOCHU	
焼酎	
Barley 麦	“Nikaido” (Ohita) 二階堂（大分） “Oshima” (Kagoshima) 大島（鹿児島） “Zeku” (Fukuoka) 是空（福岡） ¥600
Sweet Potato 芋	“Kurokirishima” (Miyazaki) 黒霧島（宮崎） “Tominohozan” (Kagoshima) 富乃宝山（鹿児島） “Issho Silver Black” (Kagoshima) 一尚 シルバー 黒（鹿児島） ¥750
Rice 米	“Shigemasu”, Daiginjo (Fukuoka) 繁枡 大吟醸酒粕焼酎（福岡） “Oishi” (Kumamoto) 乙 大石 特別限定酒 長期貯蔵米25度（熊本） ¥750
	¥850
PLUM WINE	
梅酒	
“Umenoyado” Wine Umeshu (Nara) 梅乃宿 ワイン梅酒（奈良）	¥750
“Umenoyado” Rough-pressed Umeshu (Nara) 梅乃宿 あらごし梅酒（奈良）	¥850
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）	
Japanese Chita ジャパニーズ 知多	¥1,200
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	¥1,200
Bourbon Maker's Mark スコッチ メーカーズマーク	¥950
Calvados Boulard GR カルヴァドス ブラーGR	¥1,100
Calvados Courvoisier Extravagance カルヴァドス クルヴァジェEXガバナンス	¥1,600
OTHERS	
その他	
Gin and Tonic ジントニック	¥750
Cassis and Orange juice カシスオレンジ	¥750
Campari and Soda カンパリソーダ	¥750

KIGI Wine List

Sales tax is not included in the price.
全てのメニューは税抜表記です。

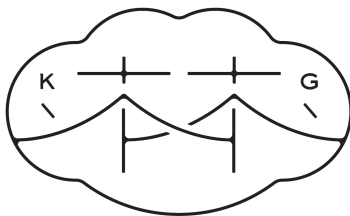
SPARKLING WINE スパークリングワイン

Sparkling Wine Dibon Cava Brut (Spain)	¥4,000
スパークリングワイン ディボン カヴァ ブリュット	
Champagne Moet & Chandon Imperial (France)	¥11,000
シャンパン モエ エ シャンドン インペリアル	

WHITE WINE 白ワイン

RED WINE 赤ワイン

Sandalford Winemakers Late Harvest (Australia)	¥4,500	Leonardo Chianti Riserva '10 (Italy)	¥4,000
ワインメーカーズ レイトハーベスト サンダルフォード		レオナルド キアンティ リゼルヴァ ‘10	
G.H. MUMM 50° Riesling (Germany)	¥5,300	La Lecciaia Rosso di Montalcino (Italy)	¥6,200
リースリング 50		レッチャイア ロッソディ モンタルチャーノ	
Argiolas Costamolino (Italy)	¥5,800	Bogle Vineyards Cabernet Sauvignon '16 (California)	¥7,200
アルジオラス コスタモリーノ		ボーグル ヴィンヤード カベルネ ’16	
Blackenbrook Shangrila Gewürztraminer art series (New Zealand)	¥6,300	Bogle Vineyards Pinot Noir '16 (California)	¥7,200
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		ボーグル ヴィンヤード ピノノワール ’16	
2017 Domeine ANGST Chablis (France)	¥6,800	Clos Du Val North Coast Zinfandel '16 (California)	¥7,200
シャブリ ‘17 / ドメース アンスト		クロ デュ ヴァル ジンファンデル ’16	
Bogle Vineyards Chardonnay (California)	¥7,400	Au Bon Climat / “Tsubaki Label” Pinot Noir '15 (Califronia)	¥8,100
シャルドネ ’12 / ボーグルヴィンヤーズ		ピノ ノワール 椿ラベル ‘15 / オーボンクリマ	
Henri Bourgeois Pouilly Fume En Travertin (France)	¥7,700	Domaine Michel Gros Bourgogne Cote d'Or ‘17 (France)	¥9,900
ブイィフュメアントラヴェルラン ’15 アンリブルジョワ		ミッシェルグロ ブルゴーニュ コート ドール 赤 '17	
Domaine Michel Gros Bourgogne Hautes Cotes de Nuits (France)	¥9,900	Le Marquis de Calon Segur '15 (France)	¥9,900
ミッシェル グロ オート コート ド ニュイ		ル マルキ ド カロン セギュール ‘15	
2015 Marsannay Blanc (France)	¥11,000	Barolo “Bussia” / Giacomo Fenocchio '13 (Italy)	¥12,000
マルサネブラン ’15 / シャトー ドマルサネ		バローロブッシア ’13 / ジャコモ フェノッキオ	
Olivier Leflaive Puligny Montrachet '17 (France)	¥12,500	Borne of Fire Cabernet Sauvignon ‘16 Ch. Ste. Michelle (California)	¥12,000
オリ ヴィエフレーヴ ピュルニー M '17		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	
Ch.Mouton Rothschild Aile d'Argent '16 (France)	¥2,3000	Gaja Sperss '17 (Italy)	¥34,000
エールダルジャン ‘16/ CH ムートンロートシルト		スペルス ’17 / ガヤ	



SOFT DRINK

ソフトドリンク

Sales tax is not included in prices. 表示料金は税抜価格です。

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