

アルコールドリンク

・生ビール (プレミアム・モルツ)	560円
・サントリーオールフリー (ノンアルコールビール)	480円
・シャンディガフ	480円
冬季限定！ ・ ホットワイン	500円
★角ハイボール	450円
・角ジンジャーハイボール	480円
・角コークハイボール	480円
★俺のレモンサワー	480円
自家製！ ★蒲田のジンジャーサワー	580円
・黒ウーロンハイ	580円
・ウーロンハイ	450円
・緑茶ハイ	450円
・グレープフルーツサワー	450円
・梅干しサワー	450円
・カルピスサワー	480円
・カルピスハイ	480円
・梅酒 (ロック・水割り・ソーダ割り・お湯割り)	450円
・黒糖梅酒 (ロック・水割り・ソーダ割り・お湯割り)	530円
・俺のモヒート	680円
・カシス (オレンジ・ソーダ・ウーロン)	580円
・キティ (赤ワイン+ジンジャーエール)	580円
・オペレーター (白ワイン+ジンジャーエール)	580円
・俺のサングリア	580円

俺のシリーズ名物！
グラスなみなみ！！
スパークリングワイン

・俺のシャンパン	999円
(フランス)	
・俺の白泡 (辛口)	780円
(オーストラリア)	
・俺のロゼ泡 (辛口)	780円
(オーストラリア)	

和リキュールグラス

・ゆず酒 (ロック)	680円
・あらごしも酒 (ロック)	680円
・ふるふる完熟マンゴー (ロック)	680円
・超濃厚ジャージーヨーグルト酒 (ストレート)	680円

ソフトドリンク

★自家製！ ・俺のジンジャーエール	480円
★自家製！ ・ノンアルコール サングリア (赤葡萄+オレンジ+レモン)	480円
・ウーロン茶 (冷/温)	350円
・黒ウーロン茶 (冷/温)	480円
・緑茶 (冷/温)	350円
・コカ・コーラ	380円
・100%オレンジジュース	380円
・100%マンゴージュース	480円
・100%パイナップルジュース	480円
・カルピス (冷/温)	380円
・カルピスソーダ	380円
・レモンスカッシュ	380円

♥デザートと一緒に食後にどうぞ

・ホットコーヒー	300円
・アイスコーヒー	300円

グラスワイン

泡 なみなみスパークリンググラス

・俺の白泡 ~俺の定番！キリッと辛口~	780円
・俺のロゼ泡 ~綺麗だけどツンデレ辛口~	780円
・俺のシャンパン ~セレブの味をこの値段で！！~	999円

白 グラスワイン

やりすぎ!? 通常の2.5杯分!! ワイングラスたっぷりをお楽しみください!

・なみなみグラスワイン白 ・オチョ ソーヴィニョン・ブラン (チリ)	999円
---------------------------------------	------

★俺の白 「俺のシリーズ」 ソムリエ達が選んだ自慢のグラスワイン ・フルール・ド・シャルロット シャルドネ (フランス)	580円
---	------

・俺のマスカット ~甘口微発砲の低アルコールワイン~ ・ミ・モスカテル (スペイン)	490円
---	------

・厳選! ソムリエの白 ~魚料理から和食全般に相性ばっちり! ~ ・リージョナル・リザーブ シャルドネ (オーストラリア)	780円
--	------

赤 グラスワイン

やりすぎ!? 通常の2.5杯分!! ワイングラスたっぷりをお楽しみください!

・なみなみグラスワイン赤 ・アロマ・エスパニョール (スペイン)	999円
-------------------------------------	------

★俺の赤 「俺のシリーズ」 ソムリエ達が選んだ自慢のグラスワイン ・グランボー・レゼルブ カベルネ、シラー (フランス)	580円
---	------

・俺の重赤 ~フルボディでお肉との相性良し~ ・メメント オールド・ヴァイン (スペイン)	680円
--	------

・厳選! ソムリエの赤 ~長い余韻とリッチで芳醇な味わい! ~ ・パーカー クナワラ・エステイト カベルネ・ソーヴィニョン (オーストラリア)	780円
---	------

★コスパ最高!! 俺のボトルワイン!

赤: エスポエラス カベルネ・ソーヴィニョン(チリ)

白: エスポエラス シャルドネ(チリ) **2,480円**

俺の白泡 ボトル(辛口)・・・2980円

※その他ボトルワイン色々用意しています。

ワインリストはスタッフにお申し付けください。

グラスワイン

今月のソムリエセレクション

ワイン発祥の地【ジョージア】のオレンジワイン

☆8000年前から続く、世界最古の醸造方法!!

白ブドウ果汁を果皮と一緒に漬け込む事で色鮮やかなオレンジワインに!!

・ルカツィテリ-ムツヴァネ 780円

なみなみスパークリング

・俺の白泡 ~俺の定番! キリッと辛口~

780円

・俺のロゼ泡 ~綺麗だけどツンデレ辛口~

780円

・俺のシャンパン ~セレブの味をこの値段で!!~

999円

白グラスワイン

やりすぎ!? 通常の2.5杯分!! ワイングラスたっぷりをお楽しみください!

・なみなみグラスワイン白

・オチョ ソーヴィニョン・ブラン (チリ)

999円

★俺の白「俺のシリーズ」ソムリエ達が選んだ自慢のグラスワイン

・フルール・ド・シャルロット シャルドネ (フランス)

580円

・俺のマスカット 爽やか甘口微発泡の低アルコールワイン

・ミ・モスカテル (スペイン)

550円

赤グラスワイン

やりすぎ!? 通常の2.5杯分!! ワイングラスたっぷりをお楽しみください!

・なみなみグラスワイン赤

・アロマ・エスパニョール (スペイン)

999円

★俺の赤「俺のシリーズ」ソムリエ達が選んだ自慢のグラスワイン

・グランボー・レゼルブ カベルネ、シラー (フランス)

580円

・俺の重赤 スペインから特別に日本限定でお届け

・クワトロメセス ファン・ヒル 桜 (スペイン)

780円

★コスパ最高!! 俺のボトルワイン!

赤: エスポエラス カベルネ・ソーヴィニョン(チリ)

白: エスポエラス シャルドネ(チリ)

2,480円

※その他ボトルワイン色々用意しています。
ワインリストはスタッフにお申し付けください。

俺日本酒 -グラス-

日本酒ボトル用
メニューあります。
スタッフまで。

◆苗場山純米吟醸【苗場酒造・新潟県】

スッキリ辛口 純米吟醸酒をこのお値段で出せるのは『俺の』だけ。

【冷酒】グラス550円 (120cc)

【冷・燗】一合徳利750円 (180cc)

【冷・燗】デカンタ三合1,680円 (540cc)

◆くどき上手 黒ばくれん 超辛口吟醸・生

120cc 630円

日本酒度+18を誇る辛口酒の大定番の「ばくれん」の季節限定生酒!!

キレの良さとフレッシュさを併せ持つ爽やかな美酒です。

◆鍋島ブルーラベル 【富久千代酒造・佐賀県】

120cc 630円

使用米、山田錦60% 日本酒度+9 すっきりした辛口で、ほのかに感じるフルーティな香りは心地よく盃がついついすすんでしまいます。

◆雨後の月 辛口純米【広島県】

120cc 630円

強調することのない自然な辛さで、飲み飽きしない食中酒として飲めば飲むほど真価を発揮する見事な辛口です。

◆鍋島60%特別純米クラシック【佐賀県】

120cc 680円

派手なタイプではなく、しっかりと落ち着いた美味しさ。鍋島ブランドの懐の深さを垣間見ることが出来ます。

◆伯楽星 純米【宮城県】

120cc 680円

「究極の食中酒」として有名なこの日本酒は正に食事を選ばず、どんなシーンにも対応する万能選手。派手さはないものの、優しい口当たりの虜になる日本酒ファン急増中です。

◆木戸泉 千葉県産山田錦 純米【千葉県】

120cc 680円

酒米の王道山田錦が持つ安定したエレガントな味わいを蔵元の御蔭元「千葉県産」の山田錦を使用して木戸泉流に醸しました。

◆小布施 リア・サケ ナチュレル 生酛

120cc 780円

日本のトップワイナリーとして絶大な人気を誇る『小布施ワイナリー』が本業のワインの仕事ができない真冬の1か月間だけ極少量造り上げる超限定酒。『気分転換』に造っていると言いながら本業のワインに負けないクオリティ!

◆屋守(おくのかみ) 純米吟醸 雄町 無調整・生 【東京都】

120cc 780円

雄町米のジュシーな旨味を余すことなく表現した無濾過の生原酒です。

生原酒ならではのフレッシュで爽やかな味わいを楽しめます。【年に一度の限定品】

焼酎

グラス (氷割り・ロック・お湯割り・ソーダ割り)

・芋焼酎『黒霧島』霧島酒造・宮崎県

480円

・芋焼酎『海』大海酒造・鹿児島県

580円

・芋焼酎『やきいも黒瀬』鹿児島酒造・鹿児島県

580円

・芋焼酎『富乃宝山』西酒造・鹿児島県

580円

・麦焼酎『俺の焼酎』神楽酒造・宮崎県

480円

・麦焼酎『佐藤』佐藤酒造・鹿児島県

580円

・米焼酎『八海山よろしく千萬あるべし』

580円

八海醸造・新潟県

・そば焼酎『蕎麦和尚』さつま無双・鹿児島県

580円

※「そば湯割り」もできます。

和りキュール

グラス

・黒糖梅酒

530円

(ロック・氷割り・お湯割り・ソーダ割り)

・ゆず酒 (ロック)

680円

・あらごしも酒 (ロック)

680円

・ふるふる完熟マンゴー (ロック)

680円

・超農享ジャーシーヨーグルト酒

680円

(ストレート)

※表示価格は全て税抜です。※詳細はお席は時間制とさせていただきます。※お通し&席料としてお一人様300円頂戴いたします。