

MAHOROZA MACHIDA DRINK MENU



BEER

ビール

Edelpils
エーデルピルス

¥900



Sapporo Premium Beer
サッポロ生ビール黒ラベル
(小瓶 / 334ml)

¥850



Guinness™ Extra Stout
ギネス エクストラスタウト
(小瓶 / 330ml)

¥1,000



Sapporo Non-alcoholic Beverages
サッポロ プレミアム アルコールフリー
(小瓶 / 334ml)

¥750



WINE & SPARKLING by the glass

グラスワイン&グラススパークリング

Astrale Vino Rosso D'italia
アストラーレ ヴィーノ ロッソ
ディタリア

¥900

 イタリア プリミティーヴォ、サンジョヴェーゼ、他 フルボディ



Nuviana Chardonnay
ヌヴィアナ・シャルドネ

¥900

 スペイン シャルドネ 辛口



Opéra Brut
オペラ ブリュット
(スパークリング)

¥1,200

 フランス ユニ・ブラン マカベオ



SHOCHU

焼酎

Fukuryu (Malt's Shochu)
伏龍 (福岡 / 麦)

¥800



Nakamura (Potato's Shochu)
なかむら 白麹 (鹿児島 / 芋)

¥800



WHISKEY

ウイスキー

Suntory Kaku
サントリー角 (ジャパニーズ) ¥800

Jack Daniel's
ジャックダニエル (テネシー) ¥900

I.W. Harper Gold Medal
I.W.ハーパー ゴールドメダル (バーボン) ¥900

Wild Turkey 8y
ワイルドターキー 8年 (バーボン) ¥900

Maker's Mark
メーカーズマーク (バーボン) ¥900

Bowmore 12y
ボウモア 12年 (スコッチ) ¥900

Ichiro's Malt & Grain White Label
イチローズモルト&グレーン ホワイトラベル ¥1,000
(ジャパニーズ)

Glenfiddich 12y
グレンフィディック 12年 (スコッチ) ¥1,000

Laphroaig 10y
ラフロイグ 10年 (スコッチ) ¥1,100

The Macallan Double Cask 12y
ザ・マッカラン 12年 ダブルカスク (スコッチ) ¥1,100

BRANDY

ブランデー

Hennessy V.S.O.P
ヘネシー V.S.O.P (コニャック) ¥1,600

COCKTAIL

カクテル

Gin & Tonic ジントニック	¥900
Moscow Mule モスコミュール	¥900
Rum & Coke ラムコーク	¥900
Tequila Sunrise テキーラサンライズ	¥900
Fuzzy Navel ファジーネーブル	¥900
Spumoni スプモーニ	¥900
Cassis & Orange カシスオレンジ	¥900
Shandy Gaff シャンディガフ	¥900
Kir キール	¥900
Kir Royale キール・ロワイヤル	¥1,200

ORIGINAL NON-ALCOHOLIC COCOTAIL

オリジナルノンアルコールカクテル

Rose Hip Sparkling ローズヒップスパークリング	¥900
ローズヒップの華やかな酸味とリンゴのやさしい甘みが 爽快感とともに軽やかに広がるカクテル	
OSQ	¥850
ふんわりと広がる金木犀の香りに クランベリーの甘酸っぱさとグレープフルーツの爽快な酸味が 溶け合い心地よい季節の訪れを感じるカクテル	

SOFT DRINK

ソフトドリンク

Oolong Tea ウーロン茶	¥700
Coffee (Hot/Ice) コーヒー (ホット / アイス)	¥700
Tea (Hot/Ice) 紅茶 (ホット / アイス)	¥700
Orange Juice オレンジジュース	¥750
Grape Fruit Juice グレープフルーツジュース	¥750
Apple Juice アップルジュース	¥750
Coca Cola コカ・コーラ	¥750
Ginger Ale ジンジャーエール	¥750
Guava Juice グアバジュース	¥750
Cranberry Juice クランベリージュース	¥750
Perrier ペリエ	¥750
Flavor Syrup(Soda/Tea) フレーバーシロップ (ソーダ / ティー)	¥800

キンモクセイ / 洋梨 / ピーチ / エルダーフラワー

BOTTLE CHAMPAGNE & SPARKLING

ボトルシャンパン&ボトルスパークリング

Bottega Millesimato Brut

ボッテガ ミレジマート ブリュット

ゴールデン種のリンゴやトロピカルフルーツとアカシアの花の香り爽やかな喉ごしでフルーティな辛口

泡の細かさ★★★★☆ 果実味★★★★☆

イタリア プロセッコ 辛口

¥6,500



おすすめの
ペアリング

- ・自家製ピクルス
- ・オリーブとコーンのラー油和え
- ・シーフードマリネ

Veuve Clicquot Yellow Label Brut

ヴーヴ・クリコ イエローラベル ブリュット

桃・ミラベルプラム・西洋梨のフルーツとヴァニラの香り
焼いたブリオッシュの香ばしさが深みを感じさせる

泡の細かさ★★★★★ 果実味★★★★★

フランス ピノ・ノワール、シャルドネ、ムニエ 辛口

¥15,000



おすすめの
ペアリング

- ・オリーブとコーンのラー油和え
- ・ラタトゥイユと温泉卵のオープン焼き
- ・豚肉と鶏レバーのパテ



BOTTLE WINE RED

ボトルワイン(赤)

EST Reserva Cabernet Sauvignon

エスト レセルヴァ カベルネソーヴィニヨン

味わいの濃さ★★★★☆ 果実味★★★★☆

チリ カベルネソーヴィニヨン フルボディ

¥4,500



おすすめの
ペアリング

- ・豚肉と鶏レバーのパテ
- ・ローストビーフ
- ・フランクソーセージの盛り合わせ

Mommessin Merlo

モメサン メルロー

味わいの濃さ★★★★☆ 果実味★★★★☆

フランス メルロー ミディアムボディ

¥5,000



おすすめの
ペアリング

- ・洋風牛すじ味噌煮込み
- ・フランクソーセージの盛り合わせ
- ・ソフトシェルシュリンプのアヒージョ

Monte Antico Rosso

モンテ アンティコ ロッソ

味わいの濃さ★★★★☆ 果実味★★★★☆

イタリア サンジョベーゼ主体 フルボディ

¥6,000



おすすめの
ペアリング

- ・まほろ座カレー
- ・マルゲリータピッツァ
- ・タンドリーチキン

Stratum Pinot Noir

ストラタム ピノ・ノワール

味わいの濃さ★★★★☆ 果実味★★★★★

ニュージーランド ピノ・ノワール ミディアムボディ

¥6,800



おすすめの
ペアリング

- ・ラタトゥイユ
- ・デミグラスソースハンバーグ
- ・マルゲリータピッツァ

BOTTLE WINE WHITE

ボトルワイン(白)

Tariquet Chardonnay

ドメーヌ・タリケ タリケ シャルドネ

味わいの濃さ ★★★★★ 果実味 ★★★★★

 フランス シャルドネ 辛口・軽やか

¥4,500



おすすめの
ペアリング

- ・特製ドレッシングのグリーンサラダ
- ・シーザーサラダ
- ・ラタトゥイユと温泉卵のオープン焼き

Cuma Organic Torrontés

クマ オーガニック トロンテス

味わいの濃さ ★★★★★ 果実味 ★★★★★

 アルゼンチン トロンテス 辛口・軽やか

¥4,800



おすすめの
ペアリング

- ・特製ドレッシングのグリーンサラダ
- ・シーザーサラダ
- ・豚肉と鶏レバーのパテ

Regional Sauvignon Blanc Marlborough

リージョナル

ソーヴィニヨン ブラン マルボロ

味わいの濃さ ★★★★★ 果実味 ★★★★★

 ニュージーランド ソーヴィニヨン・ブラン 辛口

¥5,800



おすすめの
ペアリング

- ・自家製ピクルス
- ・シーフードマリネ
- ・ラタトゥイユと温泉卵のオープン焼き
- ・マルゲリータピッツァ

De Bortoli Regional Reserve Chardonnay

デ ボルトリ リージョナル

リザーブ シャルドネ

味わいの濃さ ★★★★★ 果実味 ★★★★★

 オーストラリア シャルドネ 辛口・濃厚

¥6,500



おすすめの
ペアリング

- ・豚肉と鶏レバーのパテ
- ・ラタトゥイユと温泉卵のオープン焼き
- ・フランクソーセージの盛り合わせ

MAHOROZA MACHIDA FOOD MENU



APPETIZER

前菜

Pickles

自家製ピクルス

¥750



Marinated Seafood

シーフードマリネ

¥850



Pork and Chicken Liver Pâté

豚肉と鶏レバーのパテ

¥850



Roastbeef

ローストビーフ

¥1,600

ソースをお選びください

- ・赤ワインソース (パンに合うソース)
- ・甘口生姜醤油ソース (ご飯に合うソース)



SALAD

サラダ

Green Salad With Special Dressing

特製ドレッシングの
グリーンサラダ

¥750



Caesar Salad

シーザーサラダ

¥800



HOT DISH

温かいお料理

Anchovy Potato

アンチョビポテト

¥750



Truffle Potato

トリュフポテト

¥750

Oven Baked Ratatouille and Onsen Egg

ラタトゥイユと
温泉卵のオープン焼き

¥750



Stewed beef tendon

洋風牛すじ味噌煮込み

¥800



Sweet and Spicy Fried Chicken

唐揚げの甘辛ソース
手羽先風

¥850



Soft Shell Shrimp Ajillo

ソフトシェルシュリンプの
アヒージョ

¥1,300



Assorted Frank Sausage

フランクソーセージの
盛り合わせ

¥1,300



MEAL & MAIN

お食事

Tandoori Chicken

タンドリーチキン

¥800



Mahoroza Curry

まほろ座カレー

¥1,000



Hamburger Steak with Demiglace Sauce

デミグラスソース
ハンバーグ

¥1,200



Grilled Curry

焼きカレー

¥1,300



Baguette or Rice

バゲット or ライス

¥300

PIZZA

ピッツァ

Margherita Pizza

マルゲリータピッツァ

¥1,200



Porcini & White Cream Pizza

ポルチーニの
ホワイトクリームピッツァ

¥1,400



SNACK

おつまみ

Mixed Nuts

ミックスナッツ

¥600



Popcorn

ポップコーン

¥600



Assorted Dried Fruit

ドライフルーツ盛り合わせ

¥750



Assorted Smoked

スモーク盛り合わせ

¥800



DESSERT

デザート

Double Ice Cream

2種類のアイスクリーム
(オレンジピール・カシス)

¥800



Fondant Chocolat

フォンダンショコラ

¥800



SPECIALTY

スペシャリテ

Mahoroza Special Fruit
Compote Parfait

まほろ座特製
フルーツコンポートのパフェ

¥1,200



※1部と2部の間に提供いたします。
※数量限定につき、なくなり次第終了となります。