
グラスワイン

季節に合わせて、また、数量限定等、コスパ抜群のワインをご用意しました。



※画像はイメージです

〔シャンパーニュ〕ブリュット・ブラン・ノワール 880 円 (税込)

味わい豊かで香り高いシャンパーニュ。

エレガントで生き生きとした味わいはタパスにもよく合います。

【産地】フランス / シャンパーニュ 【品種】ピノ・ノワール 100%

〔季節の白〕シャルドネ・ペイ・ドック 770 円 (税込)

コスパ抜群のフランスのシャルドネ。

タパスにも白ベジ鍋や赤ベジ鍋にも合わせやすいです！

【産地】フランス / ラングドック 【品種】シャルドネ 100%

〔季節の赤〕キアンティ・ギベッコ 770 円 (税込)

ラズベリーやブラックチェリーの華やかな香り、しなやかなタンニンにより優しい口当たりが特徴。

果実の甘味としなやかな酸のバランスが、和中華料理によく合います。

【産地】イタリア / トスカーナ 【品種】サンジョヴェーゼ 90%、カナイオーロ 10%

〔ドライロゼ〕シャトー・デュ・グラン・カウモンロゼ・コルビエール 770 円 (税込)

ロゼは甘いだけじゃない。ドライなロゼもたくさんあります！

フルーティーな香りときりっとした酸味が楽しめます

【産地】フランス / ラングドック・ルーション

【品種】グルナッシュ 50%、シラー 40%、グルナッシュブラン 10%

〔中華に最適な日本ワイン〕シャトーメルシャン甲州グリ・ド・グリ 825 円 (税込)

中華料理に相性抜群！今話題のオレンジワインです。

日本の品種「甲州」を使用しているので、味わいやさしく日本人好みます。

【産地】日本 / 山梨県 【品種】甲州 100%

ワインリストのご用意がございます。係りの者にお申し付けください。

オリエンタルサングリア

アルコール 880 円 (税込) ノンアルコール 825 円 (税込)

東洋の薬膳食材やハーブを中心にし、
様々な食材をブレンドした特製コーディアル使用の Gu-O オリジナル薬膳カクテル。
黒糖やオリゴ糖など身体に優しい糖がベースのサングリアです。



めぐりをよくする薬膳食材、棗&クコの実&陳皮や
ハイビスカスなどのハーブをブレンド



デトックス効果のある菊花や琵琶の葉、リフレッシュ
効果のあるレモングラスなどのハーブをブレンド

和カクテル

アルコール 770 円 (税込) ノンアルコール 715 円 (税込)

ゆず

徳島県産ゆず果汁を使用。

搾りたての果実のような爽やかな酸味と、華やかな香りが特徴です。

生姜

搾りたての生姜のようなフレッシュな辛味と香りをお楽しみいただけます。

すだち

徳島県産のすだち果汁を使用し、清々しい香りと爽やかな酸味が魅力です。

ビネガーカクテル

アルコール 770 円 (税込) ノンアルコール 715 円 (税込)

女神のりんご

樽熟成 黒酢りんご × 新・美容成分 プロテオグリカン

津軽の完熟りんご 100%を使い、オーク樽で熟成させたりんご酢。

まろやかでコクのある自然な味わいが特徴です。

保水能力が期待される美容成分プロテオグリカンを配合。

紅酢&ざくろ

女性に優しいザクロをはじめ、赤い果物や野菜などを熟成させた、『飲むお酢』。

合成着色料、合成保存料、合成甘味料、砂糖は不使用です。

フルーツ

まろやかなリンゴ酢にマンゴーとパイナップルをミックスしたビネガー飲料です。

Japanese Beer

ベアード 沼津ラガー 小瓶 330ml 1,045 円 (税込)

クリーンな沼津の水と大麦芽、
そして世界のホップを組合わせて誕生したラガー。
エールのようにリッチでフルボディ。
飲みやすく、懐かしい味わいのビールです。

ベアード 黒船ポーター 小瓶 330ml 1,045 円 (税込)

なめらかで力強く、チョコレートやコーヒーのように
魅力的なビターズウィートな余韻が残ります。
中華タパスとの相性は抜群です。

生ビール (アサヒスーパードライ) グラス 770 円 (税込)

小グラス 550 円 (税込)

ビアカクテル

ペッパービア 770 円 (税込)

パクチービア 770 円 (税込)

すだちビア 770 円 (税込)

ゆずビア 770 円 (税込)

ハイボール

ハイボール 715 円 (税込)

ペッパーハイボール 715 円 (税込)

魔法のチェイサー (アルコール) 715 円 (税込)

紹興酒ハイボール。
和中華タパス相性が良いチェイサー的アルコールドリンクです。

紹興酒・日本酒

紹興加飯酒（5年）	グラス	715	円（税込）
芳醇な香りとまろやかなコクが特徴。	200ml	1,430	円（税込）
銀座アスターオリジナルボトルの紹興酒です。	400ml	2,860	円（税込）
	ボトル（600ml）	4,070	円（税込）

大七 純米生もと	小瓶 180ml	990	円（税込）
生酛造りの決定版と世評の高い大七の純米生酛。			
豊かなコクと旨味、酸味が完全に解け合い、			
キレの良い後味で、どんな料理にも相性抜群です。			

<small>わかえびす</small> <small>そだて</small> 若戒 育もと純米吟醸	小瓶 180ml	990	円（税込）
じっくりと時間と手間をかけて育てた純米吟醸酒。			
醪を搾る際、圧力を掛けず、自然に出てくる「中汲み」を			
氷温貯蔵庫で約半年間熟成させました。			

加茂鶴 大吟醸		1,320	円（税込）
広島県北部高原の酒造好適米だけを吟味し、丹念に磨き、			
じっくりと伏流井水で仕込んだ大吟醸です。			

焼酎

〔米〕 白水	660	円（税込）
〔麦〕 いいちこ 空山独酌	880	円（税込）
〔芋〕 龍門滝	660	円（税込）

和ピリッツ TUMUGI

日本初！麴とユズ、カボスなど和素材を使ったスピリッツ「TUMUGI」に注目！

TUMUGI	715	円（税込）
TUMUGI サワー	715	円（税込）
TUMUGI モヒート	715	円（税込）

Tea サワー

凍頂烏龍茶	660	円（税込）
ローズジャスミン茶	660	円（税込）
プーアル茶	660	円（税込）
ウーロン	660	円（税込）
雲南紅茶	660	円（税込）

コーヒー

アイスコーヒー 550 円 (税込)

小川珈琲 京珈琲 770 円 (税込)

京ブランド食品認定の京珈琲。
飲みごたえがありながら、酸味とのバランスも良く、
食後に最適の珈琲。
豆から挽いているいるので香りも抜群です。

中国茶

ホットはお客様 1 ポットのご提供となります。

	アイス	ホット
凍頂烏龍茶	605 円 (税込)	550 円 (税込)
ローズジャスミン茶	660 円 (税込)	605 円 (税込)
プーアル茶	605 円 (税込)	550 円 (税込)
雲南紅茶	605 円 (税込)	550 円 (税込)

ブレンドティー

お客様 1 ポットのご提供となります。

	ホット
黒豆レイボスティー [ノンカフェイン]	550 円 (税込)

ソフトドリンク

ウーロン茶 550 円 (税込)

ジャスミン茶 550 円 (税込)

オレンジジュース 550 円 (税込)

アップルジュース 550 円 (税込)

マンゴー 550 円 (税込)

ジンジャエール 550 円 (税込)

ペリエ 550 円 (税込)

エビアン 550 円 (税込)

ノンアルコールビール 605 円 (税込)

粥ベジ鍋と相性の良いドリンクって？

スープの色ごとに特徴のある粥ベジ鍋に合わせて、様々なドリンクをお楽しみいただけます。

	アルコール	ノンアルコール	
 白	和ピリッツ TUMUGI サワー 715 円 (税込) 麴とユズ、カボスなど和素材を使ったスピリッツのソーダ割です。		
	白ワイン バイヤート甲州 シュール・リー 880 円 (税込) 麴を使用した日本特有の鍋には、日本のワインを合わせたい！ シュール・リーで旨味を引き出した甲州ワインは相性抜群。 【産地】日本 / 山梨県 【品種】甲州 100%		
 緑	緑ワイン ムロス・アンティゴス・ロウレイロ 715 円 (税込) 「緑のワイン」と呼ばれるポルトガルワイン。 花やミントのアロマ、フローラルな香りと澁刺とした酸があり、 タバコとともに楽しめる辛口のワインです。 【産地】ポルトガル 【品種】ロウレイロ 100%	880 円 (税込)	
	ブレンドティー パクティー		
 黄	ビネガーカクテル フルーツ 715 円 (税込) お酢には唐辛子の辛さを和らげる効果あり?! 甘みのあるフルーツビネガーで辛さをリセット!		
	和カクテル すだち 715 円 (税込) 酸味も辛さを和らげる! すだちの酸味でリフレッシュ!		
	白ワイン リースリング・リュー・ディ・ハース・トラディッション 913 円 (税込) 辛い鍋にはバランスよい甘みと酸味があるワインが最適! ミネラルと果実の力強いアロマを持つリースリングは相性抜群です。 【産地】フランス / アルザス 【品種】リースリング 100%		
 赤茶	ビネガーカクテル 紅酢&ざくろ 715 円 (税込) 赤い素材のビネガーカクテルとトマトの相性は抜群!	660 円 (税込)	
	赤ワイン エピヌイユ・ピノ・ノワール 770 円 (税込) ピノノワールの華やかで、バランスの良い酸味は、 赤のカラーにもトマトの酸味にも最適です。 【産地】フランス / ブルゴーニュ 【品種】ピノ・ノワール 100%		
 茶	ビネガーカクテル 女神のりんご 715 円 (税込) 熟成させたりんご酢と濃厚なきのこの鍋は、 茶のカラーにも味わいも相性抜群です。		
	赤ワイン シュヴァリエ・ダルサンス 880 円 (税込) シャトー・ダルサンスのセカンド・ワイン。 しっかりとした味わいは濃厚なきのこ鍋に最適です。 【産地】フランス / オー・メドック 【品種】メルロー 60%、カベルネ・ソーヴィニヨン 40%		