



お酒 Drinks

ビール Beer

生ビール 990円
Draft beer

- サントリープレミアムモルツ
Suntory The Premium Malt's

瓶ビール
Bottle Beer (500 ml)

- アサヒスーパードライ 中瓶 990円
Asahi Super Dry
- ハートランド 中瓶 990円
Kirin Heartland Beer
- サッポロ黒ラベル 中瓶 990円
Sapporo Nama Beer Black Label

ウイスキー Whisky

山崎 1,800円
THE YAMAZAKI

マッカラン 1,700円
The MACALLAN

桜尾 1,400円
SAKURAO

戸河内 1,400円
Togouchi

竹鶴 1,300円
TAKETSURU

角ハイボール 990円
Kaku Highball (Suntory Whiskey with Soda)

焼酎・サワー Shochu / Sour

米焼酎 白岳しろ 950円
Rice Shochu "HAKUTAKE SHIRO"

麦焼酎 吉四六 950円
Barley Shochu "Kitchomu"

芋焼酎 富乃宝山 950円
Shochu "Tominohozan"

芋焼酎 だいやめ 950円
Shochu "DAIYAME"

ウーロンハイ 950円
Shochu with Oolong Tea

レモンサワー 950円
Lemon Sour

ジャスミンハイ 950円
Shochu with Jasmine Tea

コーン茶ハイ 950円
Shochu with Corn Tea

ゆず茶サワー 950円
Yuzu tea sour

果実酒 Fruit Wine

三河みりんの二段仕込み梅酒 950円
Plum Wine of Mikawa Mirin - 2 step preparation for brewing



ワイン Wine

シャンパン Champagne

ヴーヴクリコ イエロー 22,000円
Veuve Clicquot Yellow

ヴーヴクリコ ロゼ 29,000円
Veuve Clicquot Rose

ローラン・ペリエ 55,000円
ウルトラ-ブリュット
Laurent-Perrier "ULTRA BRUT"

ペリエジュエ ベルエポック 68,000円
PERRIER-JOUËT "BELLE EPOQUE"

グラス赤ワイン Glass of Red Wine

深雪花 新潟

Miyukibana Niigata

醤油やみりんを使った甘辛い料理と合う。

マスカット・ベリー-A。

It goes well with salty-sweet dishes using soy sauce and mirin. Muscat Bailey A.



1,200円

女将のおすすめワイン

Okami's recommendation

料理にあったワインを選びます。

Okami will suggest the most suitable wine for your dishes.

グラス白ワイン Glass of White Wine

深雪花 新潟

Miyukibana Niigata

天ぷらや刺身など素材を生かした料理と合う。

シャルドネ、ローズ・シオター。

It goes well with dishes with full flavor of the
Ingredients such as tempura and raw fish.

Chardonnay, Rose Ciotat.



1,200円

バックス 北海道

Bacchus Hokkaido

すっきりとした酸味とほのかな苦みがワインに膨らみを持

たせています。一口含むとぶどうが持つ舌をぐっと押すう

ま味を感じ、蜜の香りが広がります。

The wine is full-bodied with a clean acidity and a hint of
bitterness. The first sip reveals the tongue-tingling umami

of the grape, and the aroma of honey.

グラスオレンジワイン Glass of Orange Wine

甲州オランジュ・グリ

Koshu Orange-Gris

オランジュ・グリに合うレシピを

女将が本坊酒造とコラボし全国に考案。

和食に合う華やかさと程よい皮の渋みが良い。

Okami collaborated with Honbo Sake Brewery for the
original recipe which goes well with Orange-Gris and
introduced it all over Japan.

Bitterness of grape skin and beautiful flavor are well
balanced so that it goes well with Japanese cuisine.



1,200円



ノンアルコール Alcohol-Free Drinks

ソフトドリンク Soft Drink

奥会津金山 天然水 990円
Oku-Aizu Kaneyama spring water

炭酸水 770円
Sparkling water

果汁100%ザクロジュース 990円
100% fruit juice Pomegranate juice

勝沼のぶどうジュース 990円
Katsunuma Grape Juice

黒烏龍茶 990円
Black Oolong tea

ジャスミン茶 990円
Jasmine tea

コーン茶 990円
Corn tea

ゆず茶 990円
Yuzu tea

ノンアルコールビールテイスト飲料

Non-Alcoholic Beer Taste

サントリーオールフリー 990円
Suntory ALL-FREE

いたわり Caring

純トマトジュース 990円
Pure Tomato juice

ウコン 0円
Turmeric drink

ヘパリーゼ 550円
Hepalyse
*Hepalyse is a pharmaceutical nutritional supplement that acts on the liver, stomach, and intestines, and contains liver hydrolysate.



ノンアルコール Alcohol-Free Drinks

四季で変化するノンアルコールカクテルをご堪能ください。

Enjoy non-alcoholic cocktails that change each season.

季節のドリンク Seasonal Mocktail

青紫蘇と和柑橘と黒文字

Green Shiso and Japanese Citrus and Kuromoji Mocktail

1,500円

木の味がするソーダ、『クロモジ』と和食材を掛け合わせ、まるで森の空気を味わうかのよう。

Mocktail which combines Kuromoji (Lindera umbellata) with Japanese ingredients tastes like wooden soda breathing fresh air in the forest.



日本のクラフトドリンク Craft Drinks in Japan

【KINO】和歌山県

1,500円

草譯（くさわけ）

香りを飲む

カルダモン&バニラジンジャーソーダ

【KINO】Wakayama Prefecture

草譯 (Kusawake)

Drink the scent – Enjoy the flavor of cardamom and vanilla ginger soda.

【SHINRA】福島県

1,300円

Jiu 慈雨 ハーバルクラフトコーラ

甘さを抑えた国産レモンの凛とした酸味。
タイム、柑橘、ハーブとスパイスの香り。

【SHINRA】Fukushima Prefecture

Jiu 慈雨 Herbal Craft Coke

Japanese-made lemon with a modest sweetness and a dignified sourness. Enjoy the scent of thyme, citrus, herbs and spices.

【QINO】石川県

1,300円

QINO SODA（キノソーダ）

原料は爪楊枝でよく使われる『クロモジ』を
蒸留したソーダ。

【QINO】Ishikawa Prefecture

QINO SODA

Distilled soda made from Kuromoji (Lindera umbellata) which is used as a raw material of toothpick.

【SHINRA】福島県

1,300円

Kau 華雨 フラワージンジャーエール

エルダーフラワーやカモミールの香り

【SHINRA】Fukushima Prefecture

Kau 華雨 Flower ginger ale

Enjoy the scent of elder flower and chamomile.