

Restaurant Français

Le Ciel

Drink Menu

ノンアルコール ペアリングコース

紅茶やハーブをブレンドした3種類のノンアルコールドリンク。
お料理に合わせてご提供いたします。



フラワリーライチ

- [主原料] ジャスミン、ライチ、ローズヒップ、ローズペダル
- [味わい] ジャスミンとローズの華やかさに、ライチの果汁で複雑味とドライな味わい。
- [ペアリング] 前菜や魚介のマリネなどのさっぱりした料理。



ポワールレモングラス

- [主原料] 釜炒り茶、洋梨ピューレ、レモングラス、クローヴ
- [味わい] 清涼感溢れる釜炒り茶の香りと洋梨のミネラル感が、繊細な魚料理にマッチ。
- [ペアリング] ふっくらとした触感と淡泊な味わいの白身魚。



カカオジンダーズ

- [主原料] ダージリン、カカオ、ハイビスカス、ジュニパーベリー
- [味わい] 赤ワインのような渋みを持つダージリンに、カカオとジュニパーベリーの重厚感が感じられる。
- [ペアリング] 肉質がきめ細かく、旨みのある赤身のお肉。

※料理画像はイメージです。

ペアリングコース (各 100ml) ¥5,000

おすすめノンアルコールドリンク

果汁ベースにスパイスやハーブをブレンド。
甘さを控えたノンアルコールドリンク。



ハーバルピーチ *HERBAL PEACH*

〔主原料〕 白桃、ルイボス、ローズヒップ、オレンジピール、麦

〔味わい〕 桃の果実感ある味わいに、ルイボスのコクとローズヒップのフルーティな酸味がある。



エレガントアップル *ELEGANT APPLE*

〔主原料〕 リンゴ、釜炒り茶、カモミール、柚子表皮、柚子果汁

〔味わい〕 リンゴに釜炒り茶とカモミールをブレンド。柚子の果汁と皮で爽やかな酸味と苦味がある。



カオスグレープ *CHAOS GRAPE*

〔主原料〕 黒ブドウ、カシス、黒コショウ、山椒、クローヴ

〔味わい〕 ブラックペッパー、山椒を抽出し加えることで表現し、紅茶で渋味を加算。しっかりとした収斂味のある味わい。

Bottle(500ml) ¥9,000 / Glass(100ml) ¥1,800

～ *Aperitif* 食前酒 ～

Glass Champagne グラスシャンパーニュ ¥3,000

Draft Beer 生ビール ¥1,350

Bottle Beer 瓶ビール (334ml) ¥1,350

Alcohol Free Beertaste ノンアルコールビール ¥1,100

～ *Wine* ワイン *Whiskey* ウイスキー ～

Glass Wine グラスワイン (赤・白・ロゼ) ¥2,150

Wine Course ワインコース ¥13,500

Highball ハイボール ¥1,800

～ *Shiroyama Brewery* 城山ブルワリー ～

数々のコンクールにて受賞経験のあるホテルメイドの地ビール

Belgian White ベルギーホワイト (桜島小みかん)

Stout Ale スタウトエール (奄美産黒糖)

Herbs Ale 万咲IPA (徳之島産長命草)

For a Limited Season Only Ale 季節限定エール



¥1,800

～ *Soft Drinks* ソフトドリンク ～

<i>Elixia Limonade Artisanale OR Gold 24 Karats</i> ラ リモナード ゴールド 330ml	¥2,500
<i>Jus de Pomme</i> フランス産ノンアルコールスパークリング	¥1,500
<i>Jus de Raisin</i> フランス産白グレープジュース	¥1,500
<i>Jus de Raisin</i> フランス産赤グレープジュース	¥1,500
<i>Season's N.A Cocktail</i> 季節のノンアルコールカクテル	¥1,500
<i>Blood Orange Juice</i> ブラッドオレンジジュース	¥1,500
<i>Ginger Ale</i> ジンジャーエール(200ml)	¥1,450
<i>Mango</i> マンゴー	¥1,350
<i>Passion</i> パッション	¥1,350
<i>Guava</i> グァバ	¥1,350
<i>Black Oolong Tea</i> 黒ウーロン茶	¥1,000
<i>Perrier</i> ペリエ(330ml)	¥1,000
〔有機JAS認証〕	
<i>Classic Soda</i> クラシックサイダー(355ml)	¥1,800
<i>Pink Grapefruits juice Soda</i> 炭酸ピンクグレープフルーツジュース(355ml)	¥1,800

～ Shochu 焼酎 Sake 日本酒 ～

〔Potato Shochu 芋〕

Mori Izo 森伊蔵 ¥2,300

DAIYAME だいやめ ¥1,500

Arawaza Sakurajima あらわざ桜島 ¥1,500

〔Barley Shochu 麦〕

Kannoko 神の河 ¥1,500

〔Rice Shochu 米〕

Mellowed Kozuru Excellence メロー小鶴 エクセレンス ¥1,500

〔Brown Sugar Shochu 黒糖焼酎〕

Lento れんと ¥1,500

九郎左衛門 大吟醸 無濾過 「雅山流 如月」 Gasanryu Kisaragi

〔原料米／出羽燦々 100%使用〕

雅山流シリーズ原点の酒、如月（きさらぎ）はアルコール度が14～15度と通常の清酒よりもやや低く、軽めでソフトな味わいにバランスよい香りの中に米の旨みを感じる。

非常に飲みやすく、飲みあきしない。

¥2,200



純米大吟醸 久保田 萬壽 Kubota Manjyu

〔原料米／五百万石、新潟県産米〕

華やかな香りと重厚な味わい。麴から生まれるふくらみのある柔らかさの中に旨味・甘味・酸味が調和し、心地よい余韻が喉元まで続く。

¥2,700



～ Digestif 食後酒 ～

<i>MADEIRA(Bual 10 Years Old)</i> マデイラ酒	¥2,000
<i>CALVADOS(Boulard)</i> カルヴァドス	¥2,000
<i>COGNAC(Hennessy V.S.O.P)</i> コニャック	¥2,700
<i>SHERRY(Gonzalez Byass NOE 30 Years Old)</i> シェリー酒	¥2,000

～ Whiskey ウイスキー ～

SHIROYAMA HOTEL kagoshima 60th ANNIVERSARY SELECTION

ホテル開業60周年記念シングルモルトウイスキープライベートボトル

シングルカスク津貫 ¥2,400

津貫蒸溜所で熟成している樽ごとに特徴のあるモルトウイスキーの原酒から、バーボンバレルで熟成された1樽を厳選。

シングルモルト嘉之助 ¥3,200

長期貯蔵米焼酎「メローコヅル」の樽を焼き直した、リチャーカスクに3年熟成。その後フランスブルゴーニュ地方の生産者より仕入れた白ワイン樽で2年追加熟成。

Highland

THE MACALLAN 12Y マッカラン 12年 ¥3,200

Islay & Islands

BOWMORE 12Y ボウモア 12年 ¥2,100

TALISKER 10Y タリスカー 10年 ¥2,100

Scotch

ARDBEG 10Y アードベッグ 10年 ¥2,100

Japanese

KOMAGATAKE 2023 EDITION
駒ヶ岳 2023 エディション ¥2,600

Restaurant Français

Le Ciel