熱海銀座
鰻
おさかな酒場

ボトルMENU

日本酒
JAPANESE SAKE

静岡の銘酒！

磯自慢
おすすめ



- 純米大吟醸 エメラルド 8,000円（税込8,800円）
  開封したてのフレッシュな印象から
  グラスに注いだ時間の経過とともに変化していく
  香味や、舌に感じる丸みの変化が楽しい
- 愛山大吟醸 グラッパ 8,500円（税込9,350円）
  特A地区吉川特等希少米 愛山使用。
  香り、切れ、後味どれをとっても1級品です
- 大吟醸 9,000円（税込9,900円）
  特A地区東条秋津特上AAA山田錦を使用。
  45%精米の大吟醸。魚介料理とのマリアージュ
  食中酒としてもお薦め

【新潟】八海山 純米吟醸 5,000円（税込5,500円）
旨味があり、香りが控えめなお酒で
お料理と一緒に召し上がって頂くと更に美味しさが分かります

おすすめ **【新潟】八海山 純米吟醸 雪室長蔵三年** 7,500円（税込8,250円）
積雪の多い新潟県魚沼で「雪室」を酒造りに活かし
雪室の安定した低温で三年の歳月をかけまろやかに熟成させました

【福島】飛露喜 純米大吟醸 6,000円（税込6,600円）
程良い吟醸香がありほのかに果実のニュアンス。
口に含むと滑らかな旨味、そして酸味が程よく表れて綺麗に消えていく

【栃木】鳳凰美田 赤ラベル 純米大吟醸 7,000円（税込7,700円）
華やかな香りに溢れ、マスカットを基調とした吟醸香に
甘くふっくらとしわ味わい。まさに芳醇なお酒

【名古屋】醸し人九平次『彼の地』 8,000円（税込8,800円）
果実味を強く感じ、とろりとした甘味とエキゾチックな
フレーバーが余韻を残す

【福井】九頭竜 大吟醸 6,000円（税込6,600円）
燗用の大吟醸として生まれた「九頭龍 大吟醸」。
熟成により洗練された深い味わい

【宮城】日高見 純大ブルーボトル 8,000円（税込8,800円）
適度に熟成されお米本来のうまみを感じ
透明感ある飲み口はそのままに最高のバランス

【新潟】久保田 萬寿 純米大吟醸 8,500円（税込9,350円）
「久保田」の最高峰。
旨味・甘味・酸味が調和した品のある味わい

【新潟】清泉 亀の翁 純米大吟 8,500円（税込9,350円）
芳しいやや抑え目の芳香、喉元を切れ味よく通り過ぎる
味にキレと豊かさを両立

【山口】獺祭 純大 磨き二割三分 10,000円（税込11,000円）
獺祭の頂点。日本最高クラスの地酒。花のような甘い香り。
口当たりは非常に優しく、最後にフワリとした香りの広がりを残す

日本酒飲みきりボトル



獺祭 発砲にごり45 （180mℓ瓶）
飲み初めはほのかな甘さ、後味はスッキリ。
日本酒が苦手だという方にでも飲み易いです 1,180円（税込1,290円）

［静岡のお酒］
花の舞 本醸造おかんびん （180mℓ瓶）
熱燗で甘味と辛味のバランスのとれた
風味をお楽しみいただけます。
そのまま燗つけできる形状のピンを使用しています。 680円（税込748円）

［熱海の地酒］
純米酒 あたみ （300mℓ瓶）980円（税込1,078円）
伊豆産の酒米「アイチのかおり」を使い
富士山の湧き水を仕込み水とした原酒に
割水として熱海市の丹那の湧き水を加えたもの。



黒龍 いっちょらい吟醸 （300mℓ瓶）
くせのない旨さが人気の定番吟醸酒。
ピリッとした心地よい刺激で
辛口に誘い、軽やかな余韻
おすすめ 1,280円（税込1,408円）

焼酎

SHOCHU

芋

【鹿児島】 佐藤 －白－ オススメ
4,000円（税込4,400円）
白麹のやわらかい酒質に素直な
コガネセンガンの甘さを表現

【宮崎】 天使の誘惑
7,800円（税込8,580円）
黒麹仕込み独特の力強さ。コガネセンガンの
香ばしい香りとインパクトのある甘さ

【鹿児島】霧島 なかむら
3,980円（税込4,378円）
コクがあり甘口。芋の風味が豊かで
芋の甘味が十分に引き出された深い味わい

【宮崎】 富乃宝山
3,980円（税込4,378円）
注ぐ瞬間の香りは軽く、一口ふくんだ時の
旨みは深く、キレのいい口当たりが上品

甲

【群馬】 トライアングルインディゴ 1,780円（税込1,958円）
スイートコーンや米から作られた複数の蒸留酒をブレンド。
ロックやソーダ割りがおすすめ。

黒麹

【鹿児島】 佐藤 －黒－
4,200円（税込4,620円）
黒麹仕込み独特の力強さ。コガネセンガンの
香ばしい香りとインパクトのある甘さ



麦

【大分】 いいちこ
2,980円（税込3,278円）
「下町のナポレオン」の愛称で親しまれる焼酎。
クセのない香りと軽い口当たりが特徴

【鹿児島】 佐藤 －麦－ オススメ
3,800円（税込4,180円）
麦の素材感、やわらかさ、素直な甘さを表現

【宮崎】 百年の孤独
8,000円（税込8,800円）
熟成させ造り上げた本格麦焼酎の絶妙なる逸品。
淡い琥珀色したこのお酒はコクが深く
風味が豊かでとろりとしたのどごしが特徴。

酒粕

【山口】 獺祭 焼酎
爽やかでフルーティーな香りと
山田錦の甘味を感じる
8,000円（税込8,800円）



ボトル割用

・水と氷	0円
・ソーダ	100円（税込110円）
・ウーロン茶	200円（税込220円）
・レモン	100円（税込110円）
・梅干し	100円（税込110円）

特別な日のワイン

赤ワイン



Gevrey Chambertin 2017
ジュヴレ・シャンベルタン
14,000円（税込15,400円）

ジュヴレ・シャンベルタン最高峰の生産者「クロード・デュガ」。
その年最上の出来のワインのみを購入し、
エレガントで深味のあるピノ・ノワール、ジュヴレ・シャンベルタンです。

【産地】フランス　【品種】ピノ・ノワール　【飲み口】フルボディ



Mt.Harlan Ryan Pinot Noir 2012
マウント・ハーラン・ライアン・ピノ・ノワール
18,000円（税込19,800円）

豊かなミネラル感、輝きのある生き生きとした味わいです
最高級はカルフォルニアのロマネ・コンティと言われます。

【産地】アメリカ、カルフォルニア　【品種】ピノ・ノワール　【飲み口】フルボディ



Domaine du Clos Frantin Vosne-Romanee 1er Cru Les Malconsorts 2014
ドメーヌ・デュ・クロ・フランタン・ヴォーヌ・
ロマネ・プルミエ・クリュ・レ・マルコンソール
25,000円（税込27,500円）

コート・ド・ニュイの有名なアペラシオンに自社畑を所有し伝統的なワイン造りを続けるドメーヌ。
柔らかな果実味とスパイス、繊細で複雑香が時間とともにペパーミントや杉の香りに
変化するリッチな味わいです。

【産地】フランス　【品種】ピノ・ノワール　【飲み口】フルボディ　辛口

白ワイン



Sancerre Le Chene Marchand 2017
シャサーニュ・モンラッシェ
15,000円（税込16,500円）

雑味のないピュアな味わい。良質な酸と豊かな果実香、
リッチながらもバランスの取れた味わいです。

【産地】フランス【品種】シャルドネ【飲み口】辛口



Meursault du Chaterau 2017
ムルソー・デュ・シャトー
20,000円（税込22,000円）

レモンやマンゴー、アプリコットの花の凝縮したアロマ、口中心地よい果実の厚みと
クリスピーな酸が見事に調和、オレンジピールと白胡椒のタッチを感じる余韻が楽しめます。

【産地】フランス　【品種】シャルドネ　【飲み口】辛口



Puligny Montrachet 1er Cru Les Champs Gain 2016
ピュリニーモンラッシェ・プルミエ・クリュ・レ・シャン・ガン
25,000円（税込27,500円）

名門フランソワ・カリヨンの子息ポールが引き継いだドメーヌ、　上質の酸やミネラルを備えた
透明感のあるワイン。アプリコットや桃の香りにほのかなトースト香とミネラルがグラスから立ち昇り,
内に潜むミネラルとさんがエネルギッシュなキャラクターをワインに添えるリッチな味わいです。

【産地】フランス【品種】シャルドネ　【飲み口】辛口

泡



Veuve Clicquot Yellow Label
ヴーヴクリコ　イエローブリュット
13,000円（税込14,300円）

全ての魚介料理に合う至福のシャンパーニュ

【産地】フランス【品種】シャルドネ・ピノノワール・ピノムニエ【飲み口】辛口

※商品の価格は税別価格です

BOTTLE WINE LIST

ボトルで気軽にワインを楽しみたい方へ

赤ワイン



Montepulciano d'Abruzzo
モンテプルチアーノ・ダブルウツォ
3,500円（税込3,850円）

軽いスパイス感を伴うベリー系果実の濃厚な香り、程よい酸味
赤身魚、旨味油の乗った魚等の刺身。照焼に合います。

【産地】イタリア【品種】モンテプルチャーノ【飲み口】ミディアムボディ　やや辛口



Chablis 1er Cru Fourchaumes 2016
エラスリス・エステート・カベルネ・ソーヴィニヨン
3,500円（税込3,850円）

心地よいキリリと締まった爽やかな酸味に口中ジューシーな味わい
バランスの取れた辛口、白身魚や貝料理に合います。

【産地】チリ【品種】カベルネ・ソーヴィニヨン【飲み口】フルボディ



Nakaizu Winery Shida
中伊豆ワイナリー 志太 赤 辛口
4,000円（税込4,400円）

ベリー系果実を思わせる香り、色は薄く渋みも少ない、ゆるりとした余韻の長いワイン

【産地】日本【品種】マスカット・ベーリーA、メルロー、ヤマ・ソービニオン、プティ・ヴェルド
【飲み口】ライトボディ

白ワイン



Errazuriz Estate Sauvignon Blanc
エラスリス・エステート・ソーヴィニヨン・ブラン
3,500円（税込3,850円）

銀色が見え隠れする緑がかったストローイエロー、新鮮なアロマ、ライムや白桃、ジャスミン等
アロマティックな香り、心地よいキリリと締まった爽やかな酸味に口中ジューシーな味わい。
バランスの取れた辛口、白身魚や貝類の刺身、シーフード，貝料理に合います。

【産地】チリ　【品種】ソーヴィニヨン・ブラン　【飲み口】辛口



Trebbiano d'Abruzzo
トレッビアーノ・ダブルッツォ
3,500円（税込3,850円）

梨や桃などトロピカルフルーツを思わせる。フルーティーな芳香魚介料理全般に会います。

【産地】イタリア　【品種】トレッビアーノ　【飲み口】辛口



Nakaizu Winery Shida
中伊豆ワイナリー志太 白 辛口
4,000円（税込4,400円）

山梨県産の甲州ぶどうを100％使用した辛口の白ワインです。
グレープフルーツを思わせる香りやわらかな酸味ひかえめなじんわりした旨みがあとから感じられます

【産地】日本【品種】甲州【飲み口】辛口

泡



Ophicus Brut Cuvee
オフィカスブリュット
3,500円（税込3,850円）

魚料理全般に合いフレッシュでバランスのとれた味わい

【産地】スペイン【品種】ヴェルデホ、アレイン、ソービニヨンブラン　【飲み口】辛口

※商品の価格は税別価格です

白ワイン

Soave Classico
ソアヴェ・クラシコ　**4,500円**（税込4,950円）



酸味と新鮮な果実味のバランスが良く素材を活かした魚介類料理によく合います。
特に生やグリルした甲殻類をレモンを添えて最高、イタリアではオイスターワインとも言われます。

【産地】イタリア　【品種】ガルガネガ 85％、トレッビアーノ・ディ・ソアーヴェ 15％ 【飲み口】ミディアムボディ　やや辛口

Valminor Albarino
バルミニョール・アルバリーニョ　**5,000円**（税込5,500円）



酸味が心地よい魚介類料理相性抜群のスペイン辛口白ワインです。
大西洋の恵みが育てた「海のワイン」

【産地】スペイン【品種】アルバリーニョ　【飲み口】辛口

Cuvee Latour Blanc 2017
キュヴェ・ラトゥール・ブラン　**6,000円**（税込6,600円）



「ブルゴーニュ屈指の白ワイン産地」
白身魚やエビ・カニ等甲殻類の刺身、塩焼から干物まで幅広く合います。

【産地】スフランス　【品種】シャルドネ　【飲み口】辛口

Chablis 2017
シャブリ　**7,000円**（税込7,700円）



フレッシュなグレープフルーツやライムの香りや酸味の爽やかな白。
タンク熟成を長くし瓶詰を遅くした深い味わいは和食にお勧めです。

【産地】スフランス　【品種】シャルドネ　【飲み口】辛口

Sancerre Le Chene Marchand 2017
サンセール・ル・シェーヌ・マルシャン　**10,000円**（税込11,000円）



ソーヴィニヨン・ブランの魔術師と呼ばれるロワールを代表する造り手
ミシュラン星付きレストランでも取り扱われるまろやかでエレガント上質な味わいです。
魚介類料理に幅広く合います。

【産地】スフランス　【品種】ソーヴィニヨン・ブラン　【飲み口】辛口

Chablis 1er Cru Fourchaumes 2016
シャブリ・プルミエ・クリュ・フルショーム　**13,000円**（税込14,300円）



銘醸畑と由緒あるぶどう栽培家ブルゴーニュの名門ルイ・ジャドのワインは全て格付けワインに
ギリシャ神話に登場するワインの神バッカスを施したデザインのラベルが用いられています。
生き生きとした酸味とふくよかな果実味が特長の完成度の高いシャブリです。

【産地】スフランス　【品種】シャルドネ　【飲み口】辛口

泡

Moet Et Chandon Brut
モエ・エ・シャンドン・ブリュット　**10,000円**（税込11,000円）



バランスの良いエレガントな味わい

【産地】フランス【品種】シャルドネ・ピノノワール・ピノムニエ【飲み口】辛口

Arugabranca Brilhante
アルガブランカ　ブリリャンテ　**8,500円**（税込9,350円）



瓶内発砲スパークリング、甲州ぶどうの優しさと弾ける爽やかさ

【産地】山梨【品種】甲州【飲み口】辛口

※商品の価格は税別価格です

熱海銀座 漁 おさかな酒場

魚介の料理に合わせ
ソムリエと料理長がセレクトしました

お酒と料理はマリアージュすることで美味しさが何倍にも膨らみます

赤ワイン

Cuvee Latour Rouge 2017
キュヴェ・ラトゥール・ルージュ　**5,000円**（税込5,500円）



チェリーやプラム等果実の芳醇な香り、豊かな果実味、ミネラルの香りが
見事に調和しています。カツオやマグロの赤身魚刺身、サーモンに合います。

【産地】フランス【品種】ピノ・ノワール【飲み口】ミディアムボディ、中口

Clarendelle Rouge By Chateau Haut Brion 2015
クラレンドル・ルージュ・バイ・シャトー・オー・ブリオン　**6,000円**（税込6,600円）



黒い果実香と、ビターチョコレートやほのかにタバコを想わせる甘い香り
驚くほど熟した凝縮感と繊細な舌触りが、ファースト・ラベルの優雅さを思い起こさせる
料理を引き立たせるバランスの良さが魅力です。

【産地】フランス【品種】メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン
【飲み口】フルボディ、辛口

Barolo Audace 2015
バローロ・アウダチェ　**8,000円**（税込8,800円）



ぶどうの乾燥を使用して発酵させ、複雑で魅惑的香り、風味とタンニンのバランスが良く
調和のとれた長い余韻のリッチな味わいです。濃厚な味付けの料理を引き立てます。

【産地】イタリア【品種】モンテプルチャーノ【飲み口】ミディアムボディ　やや辛口

Chateauneuf du Pape la'Bernardine 2015
シャトーヌフ・デュ・パプ・ラ・ベルナルディン　**10,000円**（税込11,000円）



「法王の新しい館」という名のワイン
13 種類のぶどうを使用することが認められているローヌ地方の銘醸ワインです。
凝縮感のあるまろやかでシルクのようなタンニンと奥行きのある力強い味わいに仕上がっています。

【産地】フランス　【品種】グルナッシュ主体、シラー、ムールヴェードル　【飲み口】フルボディ　辛口

Chateau Poujeaux 2013
シャトー・プジョー　**12,000円**（税込13,200円）



ヨーロッパノワイン通がこぞって購入する知る人ぞ知る銘醸地ムーリを代表するシャトー。
深みのあるルビー色、しっかりとしたストラクチャーを持ち、濃厚で味わい深い仕上がりです。

【産地】フランス　【品種】シカベルネ・ソーヴィニヨン 40％、メルロー 36％、カベルネ・フラン、プティ・ベルド各 12％
【飲み口】フルボディ　辛口

※商品の価格は税別価格です