

～ 御食事 FOOD ～

価格(税込)

◆ スープ SOUP

※小サイズは-330円で承ります (-330yen for small size)

卵スープ (Egg Soup)	990
テグタンスープ (Korean Spicy Beef Soup)	1,320
コムタンスープ (Korean Ox Tail Soup)	1,320
深川海鮮スンドゥブ (Spicy Seafood and Tofu Soup)	1,540

深川ならではのたっぷりのアサリを使った辛口スープ

◆ 麺 NOODLES

※小サイズは-330円で承ります (-330yen for small size)

冷麺 (Korean Cold Noodle Soup)	1,320
特製 カボス冷麺 (Korean Cold Noodle Soup with KABOSU)	1,650

大分県産カボスを贅沢に使った爽やかな一杯。当店のイチオン!

◆ ご飯 MEAL

※小サイズは-330円で承ります (-330yen for small size)

テグタンクツパ (Korean Spicy Beef Soup Rice)	1,430
コムタンクツパ (Korean Ox Tail Soup)	1,430
ビビンバ (Bibimbap-Mixed Rice Bowl)	1,100

ライス (Rice)	275
	(大 385)

焼肉用ネギ玉ご飯 (Rice with chopped Welsh onion and eggs)	440
	(大 660)

当店のお米は全て鹿児島県産「ひのひかり」を使用しております。

We use "HINOHIKARI" rice from Kagoshima Prefecture.

～ 一品料理 ALA CARTE ～

価格(税込)

◆ 前菜 APPETIZER

- ・ **ローストビーフ (Roast Beef)** 1,320
こだわりの自家製ローストビーフで一番人気のメニュー！
- ・ 卵とベーコンのポテトサラダ (Potato salad) 990
とろとろの半熟卵とベーコンがアクセント
- ・ ビーフダイニングのシーザーサラダ (Caesar salad) 1,100
たっぷりベーコンとローストビーフにオリジナルのシーザードレッシングが決め手
- ・ スモークサーモンのサラダ (Smoked salmon salad) 1,210
スモークサーモンのスライスにサラダを乗せて。自家製のカボスドレッシングでさっぱりと
- ・ バーニャカウダー (Bagna cauda) 1,320
自家製のアンチョビソースに季節の野菜をディップして一緒に
- ・ 鶏のエスカベッシュ (Chicken Escabeche) 770
柔らかく火を入れた鶏肉とニンジンなどの野菜を甘酸っぱく漬けた定番の冷菜
- ・ サーモンと帆立のタルタル (Salmon and Scallop Tartare) 935
ディルとレモンの香る爽やかなタルタルをパンに乗せて
- ・ ガーリックシュリンプ (Garlic Shrimp) 990
サクサクに揚げたエビに香ばしいニンニクをまとわせた当店の人気No2
- ・ 海鮮アヒージョ (Seafood Ajillo) 990
エビ、ホタテ、イカ、アサリを熱々のココットで
- ・ にんにく焼き (Garlic) 440
ほっくりと揚げ焼きにしたニンニク おつまみにオススメ
- ・ 自家製リエット (Rillette) 935
豚バラを3時間かけ柔らかくペースト状にした伝統的なフランス料理
- ・ パテ・ド・カンパーニュ (Pate de Campagne) 1,320
自家製の田舎風パテ 当店シェフの自慢の一品
- ・ 燻製ソーセージの鉄板焼き (Smoked sausages) 1,100
香り良く燻した大ぶりのソーセージをパキッとジューシーに鉄板焼きで
- ・ 燻りがっことクリームチーズ (Smoked pickles and Cream cheese) 660
スタッフの地元、秋田県の名産「いぶりがっこ」をクリームチーズと合わせて

◆サラダ SALDA

たかばし”路”サラダ (Takabashi-Ro Salad) 1,540
店名を冠した季節ごとの15品目のハーブや野菜を使った彩り豊かなサラダ (小 880)

辛口ねぎサラダ (Spicy welsh onion salad) 880

チョレギサラダ (Korean style Choregi Salad) 880

バーニャカウダー (Bagna cauda) 1,320

サンチュ (Korean lettuce) 440

サンチュセット (Korean lettuce for Beef wrapping) 880

サンチュの他、えごま、味噌や辛ネギ、フライドガーリックもついたセット
豚バラやカルビなどお好みのお肉とご一緒に

◆キムチ KIMCHI

白菜キムチ (Kimchi) 660

オイキムチ (Cucumber Kimchi) 660

カクテキ (White radish Kimchi) 660

キムチの盛り合わせ (Assorted Kimchi) 1,650

◆ナムル NAMUL

もやしナムル (Bean sprouts Namul) 550

ぜんまいナムル (Mainspring Namul) 550

青菜ナムル (Green vegetables Namul) 550

ナムル盛り合わせ (Assorted Namul) 1,320

◆その他 OTHER

韓国のり (Korean Seaweed) 440

チャンジャ (Changja-Spicy Cod Innards) 660

～ 逸品 RECOMMENDED ～

価格(税込)

◆包み焼き TUTUMIYAKI

牛タン芽ネギ包み焼き (Beef tongue wrapped in green onions) 770

◆厳選炙り焼きしゃぶ YAKISYABU

サーロイン炙り焼きしゃぶ (Sirloin) 各1,650

・特製卵黄タレ (Special egg yolk sauce)

・トリュフ塩とわさび (Truffle salt with WASEBI)

本日のおすすめ赤身炙り焼き (Today's recommendation red meat) 各1,100

・特製卵黄タレ (Special egg yolk sauce)

・トリュフ塩とわさび (Truffle salt with WASEBI)

お好みのタレや薬味で
焼肉をさらに美味しく！楽しく！

◆特製タレ SPECIAL SAUCE

特製卵黄タレ (Special yolk sukiyaki sauce) 330

カボスおろしポン酢 (Grated radish Kabosu ponzu sauce) 330

青トウガラシ入り香酢 (Flavored vinegar with green chili pepper) 220

◆特製薬味 SPECIAL SEASONING

カボス胡椒 (Kabosu pepper) 220

薬味葱 (Seasoned Walsh onion) 330

辛味葱 (Spicy seasoned Walsh onion) 330

特製ラー油 ("Shin" Specially made Chili oil) 330

深川中華 Shin 監修の特製ラー油

～ 焼き物 GRILLED ～

価格(税込)

◆ たかばし路のおすすめ RECOMMENDATION

和牛3種盛り (Assortment of 3 kinds of WAGYU Beef)	3,850
本日のおすすめ希少部位 (Today's Recommended Rare Cut)	3,190

◆カルビ RIBS

カルビ (Kalbi)	1,430
上カルビ (Upper ribs)	2,310
特選カルビ (Specially selected Short Ribs)	3,190

◆ロース LOIN

ロース (Loin)	1,430
上ロース (Top loin)	2,310
特選厚切りサーロイン (Thickly cut Sirloin)	2,640

◆ハラミ HARAMI

ハラミ (Skirt steak)	1,430
上ハラミ (Upper Skirt steak)	2,310
特選厚切りハラミ (Thick-Cut Skirt steak)	4,290

◆壺漬焼 TSUBOZUKE-YAKI

壺漬カルビ (Pot-marinated grilled short ribs)	3,300
壺漬ハラミ (Pot-marinated grilled skirt steak)	3,300

◆タン TAN

タン塩 (Tongue salt)	1,980
上タン塩 (Upper Tongue salt)	2,860
名物葱タン塩 (Specialty Tongue salt with green onions)	3,190
特選厚切り牛タン (Special Thick-Cut Beef tongue)	4,950

◆ホルモン HORUMON

ミノ (Mino-Blanket tripe)	1,210
まるちょう (Marucho-small intestine)	1,210
シビレ (Shibire-Calf Thymus)	1,430
ツラミ (Tsurami-Cheek)	1,430
レバー (Liver)	1,210
上レバー (Upper Liver)	2,200

◆豚肉 PORK

トントロ (Toro Pork)	1,100
厚切り豚バラ肉・塩 (Thick-sliced pork belly・Salt)	1,100
厚切り豚バラ肉・味噌 (Thick-sliced pork belly・Miso)	1,100

一緒にいかがでしょうか？

サンチュセット (Samgyeopsal set-Leaf lettuce for beef wrapping)	880
--	-----

◆鶏肉 CHICKEN

鶏モモ焼き (Grilled chicken thighs)	880
--------------------------------------	-----

◆海鮮 SEAFOOD

ほたて (Scallop)	880
いか (Squid)	990
えび (Prawn)	1,320
海鮮盛り合わせ (Assortment of Seafoods)	2,640

◆野菜焼き VEGETABLE

野菜焼き盛り合わせ (Assortment of Vegetables)	990
大分県産しいたけ焼き (Shiitake Mushrooms from Oita Prefecture)	1,320



たかばし路オススメのおいしい焼き方

壺・かさを逆さにして網の上でじっくりと焼く

式・かさの内側に少し水分が出てきたら別添えのバターを乗せる

参・火が通ったら醤油を垂らして熱々のうちに召し上がれ

～ 名物 SPECIALTY ～

価格(税込)

◆たかばし盛り TAKABASHI-MORI 16,500

特選和牛を7種類盛り合わせました。たかばし路の全てが詰まった至高の一品です。

◆あさじ牛盛り ASAJI beef assortment 9,900

”豊後牛のなかの豊後牛”と呼ばれる大分県産朝地牛の厚切り6種盛り合わせ。

◆ダイヤモンド サーロイン Diamant cut Sirloin 11,000

ダイヤモンドカットが施された柔らかな大判の特選の厚切りをお楽しみください。

◆シャトーブリアン Chateaubriand 11,000

一頭からわずかにしか取れない希少部位。脂肪は少なく柔らかい極上の味わい。

◆カルビ三昧 Kalbi Assorted 7,150

焼肉の王道、肉と脂の美味しさを味わうカルビの盛り合わせ。

◆赤身三昧 Red meat Assorted 7,150

肉の旨味が凝縮された赤身肉を食べ比べをすることができる一皿。

◆焼肉三昧 Assorted Platter 7,150

迷ったらこちら。人気のロース、カルビ、ハラミを盛り合わせた一皿です。

～ たかばし路のコース料理 ～

TAKABASHIRO COURSE

スタンダードコース 9,900
(Standard Course)

キムチ・ナムル (Kimchi & Namul)
ミニ路サラダ (Takabashi-Ro Salad)
ローストビーフ (Roast Beef)
サーモンとホタテのタルタル
(Smoked salmon and scallop tartare)
牛ほほ肉の煮込 (Braised beef cheek)
[厚切り牛タン塩 (Thick-Cut beef tongue)
〈塩〉特選和牛 (Special beef-Salt)
[ホルモン (Hormone)
ハラミ (Harami)
〈特製タレ〉和牛2種盛り
(2 kinds of special beef-Sauce)
和牛炙り焼きしゃぶ (YAKISYABU)
冷麺 (Korean cold noodle soup)
本日のアイス (Today's ice cream)

スペシャルコース 15,400
(Special Course)

キムチ・ナムル (Kimchi & Namul)
ミニ路サラダ (Takabashi-Ro Salad)
ローストビーフ (Roast Beef)
サーモンとホタテのタルタル
(Smoked salmon and scallop tartare)
牛ほほ肉の煮込 (Braised beef cheek)
小さなお食事 (Small meal)
[特選厚切り牛タン塩 (Thick-Cut beef tongue)
芽ネギ包み牛タン塩 (TUTUMIYAKI)
〈塩〉特選和牛2種盛り
(2 kinds of special beef-Salt)
[ホルモン (Hormone)
特選厚切りハラミ (Thick cut Harami)
〈特製タレ〉和牛2種盛り
(2 kinds of special beef-Sauce)
和牛炙り焼きしゃぶ (YAKISYABU)
ミニビビンバ (Mini Bibimbap-Mixed Rice bowl)
or
カボス冷麺 (Korean cold noodle with KABOSU)
本日のアイス (Today's ice cream)

※仕入れの状況により内容が変更になる場合があります
(Contents may change depending on the availability of ingredients.)

価格(税込)

◆ メイン料理 MAIN DISH

- ・ ホタテのポワレ バターソース (Poiret scallops Butter sauce) 2,200
大粒の北海道産ホタテを鉄板でポワレに シブレットたっぷりのバターソースと一緒に (1ヶ 1,155)
- ・ 鶏モモ肉のコンフィ (Chicken thigh confit) 1,320
箸でもほぐれる程の柔らかさに仕上げたコンフィ
- ・ 牛ほほの煮込み (Braised Beef Cheek) 1,650
ホロホロに煮込んだ頬肉がゴロっと入ったワイン香る一品 (小 880)
- ・ タンシチュー (Tongue Stew) 1,650
柔らかく煮込んだ牛タンが入った甘みとコクのあるシチュー (小 880)
- ・ 仔羊の香草パン粉焼き (Grilled lamb chop with herbs) 2,970
香草パン粉をまとわせて柔らかく火入れした仔羊をクラシックなジュのソースで (1本 1,540)
- ・ 鴨のオレンジソース (Roasted duck with Orange sauce) 1,870
甘酸っぱく爽やかなオレンジのソースと優しく火入れした鴨胸肉の組み合わせ

- 追加全粒粉パン 2個 (+2 pieces of bread) 220

◆ デザート DESSERT

- 本日のアイス (Today's Ice cream) 550
- 季節のシャーベット (Seasonal Sorbet) 550

たかばし路のこだわりの一品料理です。

そのままは勿論のこと、ワインと合わせていただいてもお楽しみいただけます。

お好みの組み合わせでコース仕立てにさせていただくのもおすすめですよ。

シャンパーニュ CHAMPAGNE

価格(税込)

NV	ブリュノー・パイヤール エクストラブリュット 1er キュヴェ Bruno Paillard Extra Brut 1er Cuvee	14,300
NV	テタンジェ ブリュット レゼルヴ Taittinger Brut Reserve	15,400
NV	デュラモット ブリュット Delamotte Brut	16,500
NV	セロス・パジョン サクレ・ブラン グランクリュ ブラン・ド・ブラン Selosse Pajon Sacre blanc Grand Cru Blanc de Blanc	18,700
NV	アンリ・ジロー エスプリ ナチュラル G ブリュット Henri Gilaud Esprit Nature G Brut	24,200
2008	ニコラ・フィアット パルムドール ブリュット Nicolas Feuillatte Palmes d'or Brut	49,500
2013	ドン・ペリニオン Dom Perignon	66,000
NV	クリュグ グラン キュヴェ Krug Grand cuvee Edition 171	82,500
2015	ルイ・ロデレール クリスタル Louis Roederer Crystal Brut Vintage	110,000

スパークリングワイン SPARKLING WINE

2018	Ro メトード クラシコ Ro Methode Classic (Amastuola) / Italia (Puglia)	7,700
NV	クレマン・ド・ブルゴーニュ ブリュット Cremant de Bourgogne Brut (Bicheron)	8,800
NV	フランチャコルタ・グランデ・キュヴェ・アルマ・ブリュット .. Franciacorta Grande Cuvee Alma Brut (Bellavista) / Italia (Lombardia)	12,100

白ワイン WHITE WINE

価格(税込)

ブルゴーニュ地方 Bourgogne

2020	ブルゴーニュ シャルドネ ラ・ヴィニエ	9,900
	Bourgogne Chardonnay La Vignee (Bouchard Pere&Fils)	
2022	シャブリ	9,900
	Chablis (Marcel Servin)	
2022	シャブリ 1er Cru ヴァイヨン	12,100
	Chablis 1er Cru Vaillons (Jean Collet)	
2022	オート・コート・ド・ニュイ ブラン	15,400
	Hautes Cotes de Nuits Blanc (Gros Frere et Soeur)	
2020	マルサネ ブラン	16,500
	Marsannay Blanc (Phillippe Rossignol)	
2021	ニュイ・サン・ジョルジュ レ・クルー・フレッシュ・ゾー	39,600
	Nuits Saint Georges le Creux Fraiches Eaux (Chantal Lescure)	
2020	ラドワ ブラン	14,300
	Ladoix Blanc (Moillard Grivot)	
2022	ムルソー V.V	29,700
	Meursault V.V (Paul Garaudet)	
2017	ムルソー 1er Cru クロ・デ・ペリエール	75,900
	Meursault 1er Cru Clos des Perrieres (Albert Grivault)	
2022	ピュリニー・モンラッシェ	30,800
	Puligny Montrachet (Paul Garaudet)	
2015	ピュリニー・モンラッシェ 1er Cru シャン・ガン	47,300
	Purigny Montrachet 1er Cru Champ Gains (Potinet Ampeau)	

価格(税込)

2022	シャサーニュ・モンラッシェ キュヴェ プレスティージュ ・ Chassagne Montrachet (Domaine Capuano-Ferreri)	27,500
2022	シャサーニュ・モンラッシェ 1er Cru アベイ・ド・モルジョ ・ Chassagne Montrachet 1er Cru Abbaye de Morgeot (Olivier Leflaive)	49,500
2021	シャサーニュ・モンラッシェ 1er Cru アン・カイユレ …… Chassagne Montrachet 1er Cru En Caillerets (Joseph Colin)	55,000
2022	マコン シヤントレ レ・ピエール・ポリ …………… Macon Chaintre Les Pierres Polies (Domaine Barroud)	9,900
2021	ヴィレ・クレッセ …………… Vire Clesse (Chanson)	8,800
2022	プイイ・フュイッセ アリアンス V・V …………… Pouilly-Fuisse Alliance V.V (Domaine Barroud)	12,100
2022	プイイ・フュイッセ 1er Cru シュール・ラ・ロッシュ …… Pouilly-Fuisse 1er Cru Sur la Roche (Domaine Barroud)	17,600

ロワール地方 Vallée de la Loire

2023	サンセール …………… Sancerre (Ladoucette)	12,100
2019	サンセール ブラン ダンタン …………… Sancerre Blanc d'Antan (Henri Bourgeois)	14,300
2020	プイイ・フュメ バロン・ド・エル …………… Pouilly Fume Baron de L (Ladoucette)	30,800

コート・デュ・ローヌ地方 Côte du Rhône

価格(税込)

2020	クローズ・エルミタージュ ブラン	8,800
	Crozes Hermitage Blanc (Guigal)	
2019	コンドリュール・セップ・ド・ネバドン	22,000
	Condrieu Les Ceps du Nebadon (Anthony Paret)	

アルザス地方 Alsace

2020	ピノ・グリ テュルクハイム	8,800
	Pinot Gris Turckheim (Zind Humbrecht)	
2020	ゲヴェルツトラミネール V・T	11,000
	Vendanges Tardives Gewurztraminer (Gustave Lorentz)	
2018	アルテンベルグ・ド・ベルグハイム	14,300
	Altenberg de Bergheim (Gustave Lorentz)	

赤ワイン RED WINE

価格(税込)

ボルドー地方 Bordeaux

2018	シャトー プピュー Château Poupille (Côtes de Castillon)	12,100
2018	シャトー ソシアンド・マレ Château Sociando Mallet (Haut-Médoc)	17,600

サンテステフ Saint-Estéphe

2016	シャトー オルム・ド・ペズ Château Ormes de Pez	15,400
2005	シャトー カロン・セギュール Château Calon Segur	77,000

ポイヤック Pauillac

2016	シャトー クロワゼ・バージュ Château Croizet Bages	16,500
2016	シャトー ダルマイヤック Château D'Armailhac	25,300
2016	シャトー ランシュ・バージュ Château Lynch Bages	66,000
2017	レ・トゥーレル・ド・ロングヴィル Les Tourelles de Longueville	16,500
2015	シャトー ムートン・ロートシルト Château Mouton Rothschild	275,000
2019	シャトー ムートン・ロートシルト Château Mouton Rothschild	297,000
2020	シャトー ラフィット・ロートシルト Château Lafite Rothschild	275,000

価格(税込)

1996 シャトー ラトゥール 484,000
Château Latour

2005 シャトー ラトゥール 484,000
Château Latour

サンジュリアン Saint-Julien

2016 サルジュ・ド・グリュオ・ラローズ 14,300
Sarget de Gruaud Larose

2020 シャトー グロリア 18,700
Château Gloria

2019 シャトー ラグランジュ 20,900
Château Lagrange

2007 シャトー レオヴィル・ラス・カーズ 95,700
Château Leoville Las Cases

マルゴー Margaux

2019 シャトー ジスクール 26,400
Château Giscours

2015 シャトー マルゴー 616,000
Château Margaux

グラヴ Grave

2019 ラ・クロワ・ド・カルボニユー 9,900
La Croix de Carbonnieux

2018 シャトー オー・ブリオン 253,000
Château Haut Brion

サンテミリオン Saint-Emilion

価格(税込)

2019	プティ・ベコ	12,100
	Petit Becot	
2010	シャトー オー・シマール	12,100
	Château Haut Simard	

ブルゴーニュ地方 Bourgogne

2021	ブルゴーニュ ルージュ	12,100
	Bourgogne Rouge (La Gibryotte)	
2022	ジュヴレイ・シャンベルタン	38,500
	Gevrey Chambertin (Claude Dugat)	
2021	ジュヴレイ・シャンベルタン 1er Cru エストウネル・サン・ジャック ..	29,700
	Gevrey Chambertin 1er Cru Estournelles Saint Jacques (Frederic Esmonin)	
2020	モレ・サン・ドニ	16,500
	Morey Saint Denis Rouge (Georges Lignier)	
2020	シャンボール・ミュジニイ V・V	26,400
	Chambolle Musigny V.V (Dominique Laurent)	
2020	ヴォーヌ・ロマネ	47,300
	Vosne Romanee (Jean Grivot)	
2019	ニュイ・サン・ジョルジュ	29,700
	Nuits Saint Georges (Chantal Lescure)	
2021	ジヴリ ルージュ	12,100
	Givry Rouge (Domaine de la Luolle)	

デイリーワイン DAILY WINE

価格(税込)

白ワイン White Wine

2021	ナビゲーター (アメリカ)	5,500
	Navigator Chardonnay (Precision Wine)	
2021	モンルイ・シュール・ロワール (フランス)	5,500
	Montlouis Sur Loire (Domaine Vincent Denis)	
2022	ブルゴーニュ アリゴテ (フランス)	5,500
	Bourgogne Aligote (Domaine Patrick Miolane)	
2022	ユンゲヴィルデ ソーヴィニヨン・ブラン (ドイツ)	5,500
	Sauvignon Blanc trocken (Kilian Hunn)	
2023	クリュスタセ (フランス)	5,500
	Crustacés (Gustave Lorentz)	

赤ワイン Red Wine

2015	ラハル (イタリア)	5,500
	Rahal (Possente)	
2021	キュヴェリカ ピノ・ノワール (南アフリカ)	5,500
	Cuvée Rika Pinot noir (Longridge)	
2020	グラスコレクション メルロー (南アフリカ)	5,500
	Glass Collection Merlot (Glenelly)	
2017	シャトー デ・ローレ (フランス)	6,050
	Château des Laurets (Puisseguin-Saint-Emilion)	
2019	シュペート・ブルグンダー (ドイツ)	6,050
	Spätburgunder (Kilian Hunn)	

ビール BEER

価格(税込)

サントリー ザ・プレミアム・モルツ (グラス)	880
The Premium Malt's	
サントリー ザ・プレミアム・モルツ (大グラス)	1,045
The Premium Malt's (Large mug)	
サッポロ エビス (小瓶)	825
YEBISU	
アサヒ スーパードライ (小瓶)	825
SUPER DRY	
アサヒ ドライゼロ (ノンアルコールビール)	715
DRY ZERO (Non-Alcoholic Beer)	

ウイスキー WHISKEY

メーカーズマーク レッド	880
Maker's Mark Red	
シーバス リーガル ミズナラ 12年	990
Chivas Regal Mizunara 12 years	
マッカラン ダブルカスク 12年	1,100
The Macallan 12 years old Double Cask	
バラントイン 17年	1,320
Ballantine's 17 years	
山崎 12年	1,870
Yamazaki 12 years	

ご希望の飲み方をスタッフにお申し付けください。

ロック・ソーダ割り・水割り・ストレート

コーラ割り(+110)・ジンジャーエール割り(+110)

日本酒 SAKE

価格(税込)

- ① 龍勢 BAILA 木桶醗酵 特別純米 880
広島県／藤井酒造／八反錦
- ② 天狗舞 純米大吟醸 990
石川県／車多酒造／山田錦・夢錦
- ③ 真澄 スパークリング Origarami 1,100
長野県／宮坂醸造／非公開
- ④ ハレギ 鶴 ワイン樽熟成 生酏特別純米原酒 880
宮城県／田中酒造店／蔵の華・トヨニシキ
- ⑤ 岩の井 i240 山廃純米吟醸 990
千葉県／岩瀬酒造／山田錦

日本ソムリエ協会認定 SAKE DIPLOMA 厳選のオススメ日本酒です!

焼酎 SHOCHU

- 〈芋〉だいやめ DAIYAME 880
鹿児島県／濱田酒造
- 〈芋〉魔王 1,100
鹿児島県／白玉醸造
- 〈麦〉黒閻魔 880
大分県／老松酒造
- 〈麦〉百年の孤独 1,210
宮崎県／黒木本店

果実酒 FRUITE WINE

- 山形正宗 とろとろ梅酒 880
山形県／水戸部酒造
- 鳳凰美田 みかん酒 880
栃木県／小林酒造

グラスワイン GLASS OF WINE

価格(税込)

シャンパーニュ Champagne

NV ヴァンサン・ダストレー ブリュット 1er Cru	1,980
Vincent D'astree Brut 1er Cru	

スパークリングワイン Sparkling Wine

NV インヴィーヴォ ソーヴィニヨン・ブラン (ニュージーランド)	1,100
Sparkling Sauvignon Blanc (Invivo)	

白ワイン White Wine

① 2023 ラフィーユ 樽 甲州 (日本・山梨)	1,100
La Feuille TARU KOSHU (Maruki Winery)	
② 2022 VDF ヴィオニエ (フランス)	1,320
Vin de France Viognier (Domaine Melody)	
③ 2024 ボウサ アルバリーニョ (ウルグアイ)	1,540
BOUZA Albarino (Bodega Bouza)	

赤ワイン Red Wine

⑤ 2021 アンラベル ピノノワール (ニュージーランド)	1,210
Unravelled Pinot Noir (Carrick)	
⑥ 2022 クローズ・エルミタージュ パピヨン (フランス)	1,320
Crozes-Hermitage Papillon (Domaine Gilles Robin)	
⑦ 2020 オールド ゴースト (アメリカ)	1,650
Old Ghost (Klinker Brick)	

ロゼワイン Rose Wine

⑩ 2023 ヴィノ・ロサート (イタリア)	1,320
Vino Rosato (Nicholas Altare)	

オレンジワイン Amber Wine

⑪ 2022 キュヴェ オランジュ (フランス)	1,320
Cuvée Orange (Domaine Lupin)	
⑫ 2022 アンフォラ・エイジング スキン・コンタクト (ギリシャ)	1,320
Amphora Aging Skin Contact (Sant'Or Winery)	

各ワインの特徴や味わい、お客様のお好みなどお気軽にスタッフにお申し付けください。

カクテル COCKTAIL

価格(税込)

たかばし路のスペシャルカクテル Special Cocktail

- 季節のフルーツを使ったスパークリングカクテル 1,540
旬のフルーツを使った毎月変わる当店のオリジナルカクテルです。
- たかばし路のオリジナル“路ヒート” 1,320
ライムの代わりに大分県産のカボスを使ったたかばし路ならではのアレンジモヒート
- お肉にピッタリ！ 極路生レモンサワー 1,320
フレッシュな生レモンと凍らせたレモンでキンキンの濃いめ極サッパリ大人サワー

カクテル Cocktail

- キールロワイヤル Kir Royal 1,650
- ミモザ Mimosa 1,650
- キール Kir
- スプリッツァー Spritzer
- シャンディガフ Shandy Gaff
- ジントニック Gin and Tonic
- ジンバック Gin Buck
- スクリュードライバー Screwdriver
- モスコミュール Moscow Mule
- ファジーネーブル Fuzzy Navel
- キューバリバー Cuba Libre
- マンゴー(オレンジ・ライチ) Mango Liqueur
- カシス(ウーロン・ソーダ・オレンジ) Cassis Liqueur
- ピーチ(ウーロン・ソーダ) Peach Liqueur
- カンパリ(ソーダ・オレンジ) Campari 各 990
- レモンサワー Lemon Sour
- 緑茶ハイ Shochu mixed with green tea
- ウーロンハイ Shochu mixed with oolong tea 各 935

その他ドリンク OTHER DRINKS

価格(税込)

ソフトドリンク Soft Drink

ウーロン茶 Oolong tea

緑茶 Green tea

オレンジジュース Orange juice

ジンジャーエール Ginger ale

コーラ Cola

アップルジュース Apple juice各 715

ライチネクタージュース Lychee nectar juice

アプレコットネクタージュース Apricot nectar juice

葡萄畑のピーチネクタージュース Peach nectar juice各 880

ミネラルウォーター Bottled Water

富士ミネラル Fuji Mineral Water (780ml) 770

エビアン evian (750ml) 880

ペリエ Perrier (750ml) 1,100

サンペレグリーノ San Pellegrino (500ml) 770

サンペレグリーノ San Pellegrino (1000ml) 1,100

深川蒸留所のクラフトジン Craft Gin

FUEKI ふえき 1,100

深川ツブロ 薰衣草 ラベンダー 1,100