

BEER	
The Premium Malt's <Kaoru Ale> ザ・プレミアム・モルツ<香るエール>/生ビール	900
All Free オールフリー	750

WHISKEY	
Ballantine's FINEST Canadian Club バラントインファイネストカナディアンクラブ	900
40種類以上のシングルモルトを巧みにブレンドし、バランスの良い香味と、どこまでも豊かで滑らかな風味でスコッチ通を魅了。	
Dewar's WHITE LABEL デュワーズ ホワイトラベル	700
スムーズでクリーン、フレッシュバナラ、わずかに洋ナシ、ソフトでフルーティーな味わい。	

Teachers' Highland Cream ティーチャーズ ハイランドクリーム	700
150年以上の歴史を持つスモーキースコッチ。ハイランドでは珍しい爽やかなスモーキーさと力強いコクが特長。	

Jameson ジェムソン	1,000
ノンピートなのでウイスキー本来の香りが楽しめる。青りんご、シリアル感、スパイシーな味わい。	

Jack Daniel's ジャックダニエル	900
熟成樽由来のバナラ、キャラメル等の良い香りと、まろやかでバランスのとれた味わいが特長。	

Jim Beam Rye ジムビーム ライ	700
ペパーミントのような芳ばしいニュアンス。ライ麦由来の軽快なスパイシーさとフルーティーさが魅力。	

Canadian Club カナディアンクラブ	900
ほのかにオークとバナラのようなテイスト、フィニッシュはクリーンでドライでありながら、やわらかいオークの感覚。	

Premium WHISKEY	
Ballantine's /12-Year バラントイン 12年	1,200
CHIVAS REGAL /12-Year シーバズリーガル 12年	1,200
Glenfiddich /12-Year ザグレンフィディック 12年	1,400
LAPHROAIG /10-Year ラフロイグ 10年	1,400
THE HAKUSHU 白州	1,600
THE YAMAZAKI 山崎	1,600
HIBIKI 響	2,500

THE VILLAS

DRINK menu

SHOCHU	
NAGASAKI MUGI SHOCHU Chingu White koji ちんぐ白麹	700
口に含んだ時に感じられる果実のような甘みと複雑な旨味、スッキリした後味が特長。	
Chingu Black koji ちんぐ黒麹	700
麦の香ばしさが鼻孔をくすぐり、米の甘みが喉を潤します。黒麹がもつ独特のインパクトをお楽しみください。	

MUICHIBUTSU 無一物	700
オーク樽で5年以上熟成された物を使い（色んなビンテージの物をブレンド）嫌味のないまろやかで穏やかな焼酎。	

MURAMASA 村正	700
江戸時代の妖刀「村正」のように鋭いキレ味と深みのあるコクが感じられます、様々な料理と合わせられる焼酎。	

TSUKUMO 九十九	700
「何時の日か、理想の麦焼酎らしき物が造れたとしても更なる品質の向上を目指して、限らない努力を続ける」という決意からつけたもの。	

KYUSHU IMO SHOCHU	
Ohka 謳歌〈宮崎〉	750
黒木本店関連会社「甦る大地の会」にて生産されたタマアカネ（橙芋、有機栽培）を使用。黒麹仕込みで仕上げられました。口当たりなめらか、柑橘系を思わせるほろ苦さはまるで軽快なキャラメルのような味わい。	

OSUZUYAMA YAMANEKO 尾鈴山 山ねこ 銅釜蒸留〈宮崎〉	750
フルーティーな香りを持つ山ねこ。更にそこへ味わいの厚みをもたらすべくウイスキー醸造の際に導入した、銅製の蒸留器を用いて蒸留した限定出荷の芋焼酎です。香ばしく、銅製の蒸留器ならではの独特な甘みのある余韻がしっかりと出ています。	

Hozan Josen Tamaakane 宝山 蒸撰玉茜〈鹿児島〉	750
オレンジ芋「玉茜」を使用した限定品。和紅茶や南国フルーツを想わせる香りが特徴で、ソーダ割が美味です。	

GLOW EP 05 グロウ エピソード05〈鹿児島〉	750
「酒屋が選ぶ焼酎大賞」の芋焼酎部門において3年連続で大賞を受賞し殿堂入り。フルーティーな香りと芋の風味のバランスに優れた、ハイクオリティーな香り系芋焼酎です。	

Shouro Colorful 松露 Colorful〈鹿児島〉	750
華やかで香り高い鹿児島県産玉茜白麹仕込の新酒と、蜜のような甘味と強いコクのある宮崎県産宮崎紅（黒麹）仕込の3年貯蔵古酒をブレンドした、香りが特徴的な焼酎。まずアールグレイや白い花の香り、追ってマンゴー等のトロピカルなニュアンスを感じます。	

CRAFT GIN	
KAGURA カグラ〈長崎・壱岐〉	900
ジュニパーベリーその他、アスバラ、イチゴ、木の芽、柚子、はちみつ、モリンガ、ウニの殻、海里村上の温泉成分の結晶、と壱岐ならではの素材を使用。苺のフルーティな香りの中にキレのある柑橘の香り、スパイシーさも高い高貴な味わい。	

TSUMUGI ツムギ〈大分〉	1,200
「いちご」の醸造チームが本気で作ったクラフトジン。麴の豊かな味わいと華やかな香り、厳選された和のボタニカル素材からくるフレッシュで爽やかな風味を楽しめます。	

STILLDAM GIN スティルダムジン〈佐賀・唐津七山〉	1,200
純米吟醸酒をさらに単式蒸留器で得た純米焼酎をベーススピリッツに、佐賀県産のレモングラスなど14種類のボタニカルをバランスよく漬け込み、オランダ製蒸留器を使って蒸留し、唐津七山の天然水で加水調整したジュネバタイプのクラフトジンです。	

jin jin GIN ジンジンジン〈熊本〉	1,200
ボタニカルには、ジュニパーベリーをはじめ、熊本産の柑橘類（晚白柚、不知火柑、甘夏、晩柑、はるか、ゆず）の皮や、天草で育ったローズゼラニウムなどを使用した熊本が詰まった1本です。	

OSUZU GIN KUMQUAT 尾鈴ジン カムクワット〈熊本〉	1,100
ベーススピリッツには同蔵の手がける銘品「芋焼酎山ねこ」を使用。宮崎県産の無農薬栽培金柑をメインボタニカルとしてたっぷり使用。ジュニパーベリー、山椒、生姜と非常にシンプルなボタニカル構成のクラフトジンです。	

KOMASA GIN 小正ジン〈鹿児島・桜島〉	1,000
「コマサジン 桜島小みかん」は、この香り高い小みかんをふんだんに使ったクラフトジン。ひと口飲んだ瞬間に押し寄せるように広がる、優しい柑橘の香りにきっと驚くはずです。	

ASAKURA CRAFT GIN JIN40 ジンフォーティ 朝倉クラフトジン〈福岡・朝倉〉	900
ジュニパーベリー以外の副原料はすべて福岡県産にこだわり、ラベルに博多献上柄をあしらった弊社初のクラフトジン。レモングラスの爽やかさを主体に、ペパーミントと八女茶で奥深さとまとまりを演出しています。	

Comparison set of 3 types of craft gin 30ml each クラフトジン3種飲み比べセット各30ml	1,800
Comparison set of All Kyushu craft gin (7 types in total) オール九州 クラフトジンのみ比べセット（全7種）	3,800

SOFTDRINK	
Apple Juice アップルジュース	600
100%Grapefruit Juice 100%グレープフルーツジュース	600
Cranberry Juice クランベリージュース	1,100
Premium Ginger Beer プレミアムジンジャービア	900
Grape Juice 完熟ぶどうジュース	900
Black Oolong Tea 烏龍茶	600
Perrier ペリエ	700

I will have 10% as a service charge to the tax-included price mentioned above in dinnertime.

ディナータイムは上記税込価格にサービス料として10%を頂戴いたします。

WINE BY THE GLASS

Sparkling Wine スパークリングワイン	1,000	Non alcohol Sparkling Wine ノンアルコールスパークリングワイン	1,000
Today's White Wine 本日の白ワイン	800	Champagne シャンパーニュ	1,800
Today's Red Wine 本日の赤ワイン	800	Sommelier selected white wine ソムリエ厳選白ワイン	1,000 ~
Grappa グラッパ	950	Sommelier selected red wine ソムリエ厳選赤ワイン	1,000 ~
3 types of wine pairings 60ml each ワインペアリング 3種各 60ml	1,800	5 types of wine pairings 60ml each ワインペアリング 5種各 60ml	2,800

Wine list BY THE BOTTLE

Sparkling Wines & Champagne

Larus Spumante Brut Trebbiano ラルス・スプマンテ・ブリュット・トレッピアーノ (生産者: Terre Cevico - チェヴィコ/イタリア)	3,500
Bernard BREMONT Brut NV Grand Cru Ambonnay ベルナル・ブレモン アンボネイ グラン・クリュブリュット (生産者: Bernard BREMONT - ベルナル・ブレモン/フランス)	8,800
Laurent-Perrier La Cuvee ローラン ペリエ ラ キュヴェ (生産者: Laurent Perrier - ローランペリエ/フランス)	14,800
RUIPART BLANC DE BLANCS ルイナルブラン・ド・ブラン (生産者: RUIPART - ルイナル/フランス)	30,000
DOM PERIGNON ドンペリニオン (生産者: DOMPERIGNON - ドンペリニオン/フランス)	78,000

White Wines

Bianco テッラ ダリージ ビアンコ (生産者: Terra d'Aligi - テッラダリージ/イタリア)	3,500
Coccociola Terre di Chieti ココッチオーラ テッレ デイ キエーティ (生産者: Sartori - サルトーリ/イタリア)	4,600
Yamanashi Koshu シャトーメルシャン山梨甲州 (生産者: Château Mercian - シャトーメルシャン/日本)	5,400
Morio Muscat モリオ ムスカート (生産者: Weingut Anselmann - ヴァインゲート・アンゼルマン/ドイツ)	4,200
Reserva Chardonnay テラザス レゼルバ シャルドネ (生産者: Terrazas - テラザス/アルゼンチン)	6,800
Butterfield Chassagne Montrachet 1er Cru Les Embazees バターフィールド シャサーニュ・モンラッシェ プルミエ・クリュアンパゼ (生産者: BUTTERFIELD - バターフィールド/フランス)	58,000

Red Wines

Cabernet Sauvignon Reserve ヴィラシャヴァン カベルネ ソーヴィニオン レゼルヴァ (生産者: Villa Chavin - ヴィラシャヴァン/フランス)	3,500
Montepulciano d'Abruzzo モンテプルチアーノ ダブルツツォ (生産者: Terra d'Aligi - テッラ ダリージ/イタリア)	4,300
Jean Claude Mas Pinot Noir Réserve ジャン・クロード・マス ピノ・ノワール レゼルヴァ (生産者: Jean Claude Mas - ジャン・クロード・マス/フランス)	4,300
Chianti Az. Ag. GRATI DOCG Chianti キャンティ アジエンダ・アグリコラ・グラティ (生産者: Az. Ag. GRATI - アジエンダ・アグリコラ・グラティ/イタリア)	5,000
Benchmark Shiraz ベンチマーク シラズ (生産者: Grant Burge - グラントバージ/オーストラリア)	5,400
Carnivor カーニヴォ カベルネ ソーヴィニオン (生産者: E&J Gallo Winery - ガロ・ワイナリー/アメリカ)	5,800
CH.CALON SEGUR シャトー・カロン・セギュール (生産者: CH.CALON SEGUR - シャトー・カロン・セギュール/フランス)	88,000

COCKTAIL

Signature Cocktail

Azzurro Mare アズロマーレ (青い海)	1,000
Gin & Tonic ジントニック	900
Gin Buck ジンバック	900
Orange Blossom オレンジブロッサム	900
Moscow Mule モスコミュール	1,100
Sea Breeze シーブリーズ	900
Rum Coke ラムコーク	900
Mojito モヒート	1,000
Cassis & Soda カシスソーダ	900
Spumoni スプモーニ	1,000
China Blue チャイナブルー	950
Fuzzy Navel ファジーネーブル	950
Mimosa ミモザ	1,000
Boston Cooler ボストンクーラー	1,000

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Floral Kitty フローラルキティ	800
Anne Fuzzy Navel Mojito アンファジーネーブルモヒート	800
Salty Dog ソルティドッグ	800
Virgin Mojito ヴァージンモヒート	900
Cinderella シンデレラ	800
Peach Sangria ピーチサンテリア	900
Lime ginger ale ライムジンジャーエール	800
American Lemonade アメリカンレモネード	900

Instagram @thevillas_nagasaki

