

DINNER COURSE WITH SPIRIT PAIRING

コース料理に合わせたペアリングドリンク（8 種）
¥9,000

ソムリエが厳選した、クラフトビール、ワイン、日本酒、こだわりの料理一皿ごとに
全 8 種のお酒が寄り添います。特別な夜を彩る、当店だけのマリアージュをご堪能ください。
Enjoy our pairing dinner, a special evening experience where our sommelier has carefully selected
the perfect craft beers, wines, and sakes to complement each seasonal dish.

ORIGINAL CRAFT BEER

クラフトビール	Small/ regular
ゴールデンエール（ティール・ワイ・ハーバー・ブルワリー，天王洲）.....	780 / 1,080
Golden ale from T.Y.HARBOR BREWERY, Tennouzu, Tokyo	
雷庵の和食に合わせたオリジナルビール、ふくよかな麦芽の味わいと滑らかな口当たり。	
邪祓（じゃばら）ビール.....	1,180
Golden ale with Jabara citrus liqueur	
和柑橘・じゃばら風味のピアカクテル。IPA が好きな方にお勧め。	
どぶろくビール割り	850
Golden ale with cloudy sake	
ビールの風味とフレッシュなどぶろくのピアカクテル。	

SPARKLING WINE・CHAMPAGNE

スパークリングワイン・シャンパーニュ	Glass / carafe / Bottle
●シャルル・エドシック ブリュット・レゼルヴ（シャンパーニュ、フランス） シャルドネ、ムニエ、ピノノワール.....	2,680 / 9,100 / 18,180
Charles Heidsieck Brut Reserve (Champagne / France) Chardonnay, Meunier, Pinot noir	
辛口・リッチで芳醇、ムースのように滑らかな泡、 お食事の後半のお料理や蕎麦の出汁の風味ともお楽しみいただける熟成感。	
●エミリアーナ・アマルナ・オーガニック（カサブランカヴァレー、チリ） シャルドネ、ピノノワール	1,180 / 4,200 / 8,200
Emiliana Amaluna Organic (Casablanca valley / Chile) Chardonnay, Pinot noir	
辛口、柑橘や白い花のアロマ、香ばしくトーストのような余韻、きめ細やかで上質感のある泡。	
●てぐみ ロゼスパークリング（京都、日本）マスカットベリー A.....	1,280 / 4,450 / 8,900
Tegumi rosé sparkling wine (Kyoto / Japan) Muscat bailey A	
辛口ロゼ、色の通りのチェリー、ベリーの香りに、爽快感と余韻の甘味もお楽しみいただけます。	
ルミエール・スパークリング・オレンジ（山梨、日本）甲州.....	11,000
Lumière Sparkling Orange / Amber (Yamanashi / Japan) Koshu	
アルフレッド・グラシアン ブリュット（シャンパーニュ、フランス） シャルドネ、ムニエ、ピノノワール.....	22,000
Alfred gratien brut (Champagne / France) Chardonnay, Meunier, Pinot noir	

SAKE COCKTAILS

日本酒を使ったカクテル

夏のみぞれ酒 蜜柑と農口1,380

Frozen SAKE cocktail, ”Mikan orange and Noguchi” with Kombucha

石川県の銘酒「農口」に、愛媛の蜜柑をあわせて氷結に。

発酵紅茶飲料「コンブチャ」を割り入れ、溶け出す旨味は、夏に染み入る一杯。

雷庵 “SAKE” ハイボール 1,180

RYAN SAKE high ball, Nigori Cloudy Bodaimoto sake, Okayama prefecture

雷庵がおすすめる日本酒ハイボール。その時期ならではの厳選された銘酒を使用。今回の銘柄は

「にがり菩提もと」。豊かなコクとフルーティな酸、後味はほろ苦く、様々な料理と合わせお楽しみいただけます。

酒々の香（ささのか）アップル1,080

Apple juice with SAKE

低アルコール。青森県産りんご果汁に合わせるのは、広島県の「宝剣」。

純米吟醸の繊細な香りと、りんごの風味が合わさる、ドリンカブルな一杯。

HIGH BALL

おすすめハイボール

和食に合うハイボール（オールドプルトニー・ハーバー）..... 1,180

Washoku high ball

素朴な穀物の風味と優しい甘味、仄かなスパイス、余韻には潮風。

おいしいハイボール（スタウニング ライ）.....1,830

Oishii high ball, Stauning rye whisky

ライ麦パン、柑橘、バニラ、混じり気のないピュアな香味は食欲をそそるおいしさ。

とまらないハイボール（ワイヤーワークス カデュエロ）.....1,980

Non-stop high ball, WIRE WORKS "CADURO"

青りんご、洋梨、STR 樽による熟成の加速は、味わいに奥行きを持たせます。

仄かなスモークが、さり気ないアクセント、そのバランスが思わず癖になる味わい。

わびさびハイボール（ベンロマック 10 年）.....1,380

WABI-SABI high ball, Benromach 10yrs

ダークチョコレートにドライフルーツ、シェリー由来の華やかさと、柔らかなスモークが調和。

まさに王道スベイスайдモルト、求める味わいはここに 있습니다。

スモーキーハイボール（キルホーマン マキヤーベイ）.....1,480

Smoky high ball, Kilchoman Machir Bay

スモークとスパイスの風味、磯の風味を伴う長い余韻が特徴。

JAPANESE WHISKY

日本のウイスキー

イチローズ・モルト＆グレーン クラシカルエディション（秩父 / ワールドブレンデッド）.....1,830

Ichiro's malt & grain classical edition world blended whisky

世界各国の厳選されたモルト原酒をブレンド、秩父環境での熟成を経て、完成された味わいは、

まさに「クラシック」。リッチでモルティ、イチローズらしさを表現する「ワールドブレンデッドウイスキー」です。

嘉之助 ダブルディスティラリー 2,280

Kanosuke Double Distillery

嘉之助蒸溜所と日置蒸溜蔵、ふたつの原酒が織りなすハーモニー。

甘く柔らかなアロマはエレガント、程よくオーキー、スパイス、余韻はメローに続く。

津貫 Minami-satsuma Art Collection #42,180

TSUNUKI Minami-satsuma Art Collection #4

マルス津貫蒸留所限定シングルモルト。美しくフルーティー、口当たりに角はなく非常にスムーズ。

バーボン樽由来のバニラ、口にふくめばバナナや黄色い花を想わせる風味が豊かに広がります。

哲 TETSU 小山エディション 2025 ザ・ファースト2,780

TETSU Koyama Edition 2025

栃木県初の本格ジャパニーズウイスキー。清酒酵母 100% で醸した原酒を、5 種の洋樽で 3 年熟成。

味わいは樽由来の多層的な奥行きがあり、まさに哲学を感じる逸品。

JAPANESE CRAFT GIN

風味豊かな日本のクラフトジン

「飲む香水」とも称され、ジュニパーベリーをはじめ、様々なボタニカルが織りなす風味は多彩。

今や世界各国で親しまれているジンですが、雷庵では

「和食 × 日本のクラフトジン」の可能性を提案いたします。

飲み方としては、定番のソーダやトニックウォーター、もちろん生のまま楽しむのもよし。

和食の観点からは、緑茶や蕎麦茶と合わせるのもオススメです。

Often referred to as "drinkable perfume," gin offers a diverse range of flavors crafted from botanicals like juniper berries. Loved worldwide, it takes on a new dimension at RYAN, where we explore the harmony of "Japanese cuisine × Japanese craft gin." Classic pairings like soda or tonic are timeless, but sipping it neat reveals its true essence. From a Japanese culinary perspective, we also recommend enjoying it with green tea or soba tea for a uniquely refreshing experience.

SEACLIFF CRAFT GIN 熱海蒸留所 静岡県（ソーダ・トニックウォーター・緑茶割り・蕎麦茶割り）.....1,800

SEACLIFF CRAFT GIN Atami Distillery, Shizuoka prefecture (soda water, tonic water, green tea or soba tea)

2024 年設立。「海に生まれ 海に還る」をコンセプトに、熱海名産の橙をはじめ、白濱ビャクシンなど厳選された

地のハーブを使用。瑞々しいシトラス、ハーバルやフローラルのニュアンス、その中に見つける旨味は、

伊豆の海で育まれたハバナリからの恩恵。熱海の風土と、チームの想いが巡り、生まれた至高のジン。

MAIRINGEN GIN 京丹後舞輪源蒸留所 京都府（ソーダ・トニックウォーター・緑茶割り・蕎麦茶割り）....1,800

MAIRINGEN GIN Kyotango Mairingen Distillery, Kyoto prefecture (soda water, tonic water, green tea or soba tea)

風味を余すことなく表現する為、朝摘みされたその日のうちに蒸留されるボタニカル、

クマザサやクロモジを軸に、全 14 種の香気が見事に調和、2024 年稼働の新設蒸留所でありながら、

世界の品評会では最高評価を得るなど、その魅力は日本に留まりません。

SAKE

日本酒いろいろ

Glass (90ml) / carafe (360ml) / bottle (720ml)

七本鎗 夏純 滋賀県【吟吹雪】60.....1,280 / 5,120 / 10,240
Shichihonyari, Shiga prefecture, A crisp and refreshing summer sake
with gentle rice umami, bright acidity, and a clean, dry finish.

一白水成 秋田県【国産米】50.....1,280 / 5,120 / ---
Ippakusui, Akita prefecture, A sweet and elegant aroma reminiscent of melon and apple gently unfolds.
On the palate, it is smooth and mellow, with a silky texture that glides effortlessly.

作（ざく）三重県【山田錦】50.....1,580 / 6,320 / 12,640
Zaku, Mie prefecture, Juicy and tender umami, with the rich fullness of rice and a delicate,
transparent elegance on the palate.

上喜元（じょうきげん）超辛 山形県【山田錦】45.....1,280 / 5,120 / 10,240
Jokigen, Yamagata prefecture, A gentle yet refined aroma unfolds with elegance, while its crisp,
dry character leaves a clean, graceful finish.

寫樂（しゃらく）福島県【国産米】50.....1,280 / 5,120 / ---
Sharaku, Fukushima prefecture, sweet, fruity aromas lead into rich rice umami, followed by a gentle,
lingering bitterness. Refined and well-structured, this is a dry sake with elegant depth.

惣誉（そうほまれ）栃木県【特A地区山田錦】55.....1,280 / 5,120 / 10,240
Souhomare, Tochigi prefecture, deep Umami and grain flavour with acidity which has lactic acid character. This
sake is blended with multi vintages of sake, and it gives richness and round palate shape.

呼友（こゆう）新潟県【契約栽培五百万石】45.....1,880 / 7,520 / 15,040
Koyu, Niigata prefecture, smooth sake combines aroma, umami, fruitiness and sharpness.
The harmonious flavour and silky texture show finess of quality sake. It goes nicely with sashimi.

荷札酒 新潟県【国産米】50.....1,680 / 6,720 / 13,440
Nifudazake, Niigata prefecture, A fresh and vibrant mouthfeel with well-balanced umami and a clean,
crisp finish. Truly, a bottle that plays a delightful harmony.

鶴齢 新潟県【 - 】.....1,280 / 5,120 / 10,240
Kakurei, Niigata prefecture, A refined and refreshing sake with a clean profile and a beautifully balanced umami
and acidity. Delicate ginjo aromas and a light, smooth mouthfeel make it especially enjoyable.

農口 石川県【 - 】.....1,280 / 5,120 / 10,240
Noguchi, Ishikawa prefecture, full-bobied Umami sake with rustic / rice porridge flavour on the palate.

義侠 愛知県【兵庫県東条産特A地区山田錦】 -1,280 / 5,120 / ---
Gikyo, Aichi prefecture, Guided by the motto “stimulating the five senses through the pure flavors of rice,”
and crafted in collaboration with local farmers. Exceptional with dashi-based dishes.

磯自慢 静岡県【東条山田錦】 -1,180 / 4,720 / ---
Isojiman, Shizuoka prefecture, Fruity ginjo aromas and a gentle sweetness are balanced by subtle acidity
and a clean finish. Incredibly versatile for food pairing.

雁木 ノ式（がんぎ のに）山口県【山田錦】50.....1,180 / 4,720 / 9,440
Gangi-noni, Yamaguchi prefecture, Elegant aromas of fresh green apple mingle with the deep rice
umami unique to unfiltered sake, creating a dry, beautifully balanced brew with captivating depth.

十石 京都府【祝】60.....1,180 / 4,720 / 9,440
Jikkoku, Kyoto prefecture, On the palate, soft umami gently unfolds, balanced by subtle sweetness
and a pleasant acidity. Easy to pair with food, it finishes light and smooth with a calm, lingering aftertaste.

SAKE HUNDRED 百光 別誂 - 臙 - （びゃっこう べつあつらえ おぼろ）.....2,980 / 11,920 / 23,840
SAKE HUNDRED BYAKKO BESPOKE - OBORO - Yamagata prefecture, The mouthfeel is silky and soft,
A pleasant minerality brings together the lingering notes of acidity, bitterness, and umami.

WARM SAKE

燗酒のおすすめ

一合 180ml / 二合 360ml

明鏡止水 長野県【国産米】60.....1,500 / 3,000
Meikyoshisui, Nagano prefecture, crisp and clean when warm.

五凜 石川県【国産米】60.....1,500 / 3,000
Gorin, Ishikawa prefecture, richer and more mellow when warm.

BODAIMOTO -BUDDHIST MONK SAKE

菩提もと（ぼだいもと）の酒

Back in the beginning of the 1400s,
a sake producing method “Bodaimoto” was invented in a temple called Bodaisan Shouyakuji.
It’s a unique method of brewing in a way that it uses the activity of natural lactic acid bacteria.
Many other, modern brewing processes has been originated from this Bodaimoto-method.
The sake is typically rich, sweet / sour, umami-forward, and it has lactic characteristics.
菩提もとは、室町時代に奈良県・菩提山正暦寺にて確立された日本酒の生産技法であり、
天然の乳酸菌を活用することで豊かな甘味と酸、複雑さと乳酸由来の風味を与えます。

Glass (90ml) / carafe (360ml) / bottle (720ml)

御前酒（ごぜんしゅ）菩提もと 岡山県【雄町】651,380 / 5,520 / 11,040
Gozenshu Bodaimoto sake, Okayama prefecture
In 1984, the brewery revived Bodaimoto sake ahead to other sake breweries. The sake produced with softwater
has smooth texture.

1984年に全国で初めて菩提もとを復活させたのが同蔵の故・原田巧杜氏、更に御前酒独自の
醸造方や経験値が加わり、バランスの良さと軟水醸造の滑らかな口当たりに磨きがかかり、決して
単なる懐古主義ではない現代的な嗜好性の高さ、幅広さに対応するお酒として仕上がっています。

AGED SAKE

長期熟成酒

Glass (90ml) / carafe (360ml) / bottle (720ml)

龍力 1999年 兵庫県【雄町】65.....1,680 / 6,720 / 13,440
Tatsuriki 1999 (Nara Prefecture) - A complex aged sake showcasing deep notes of caramel, coffee, and dried fruits
25年間の熟成を経ることで、キャラメルやコーヒー、ドライフルーツのよう複雑な風味を備え、
味わいにはビターチョコのようなニュアンスがあり味わい深くまろやか。

LIMITED SAKE BY THE BOTTLE

限定日本酒ボトル

Bottle (720ml)

飛露喜 稲穂ラベル 福島県【山田錦】.....13,400
Hiroki, Fukushima prefecture, A delicate fragrance reminiscent of apple and muscat graces the nose,
while a pure and seamless rice flavor unfolds with remarkable clarity on the palate.

黒龍 しずく 福井県【東条産山田錦】35.....26,400
Kokuryu Shizuku, Fukui prefecture, Aromatic and clean flavour sake Shizuku (a drop)
named after the fresh, clear liquid collected drop by drop from cotton bags filled with sake mash.

十四代 山形県【 - 】.....ASK
Juyondai, Yamagata prefecture, Renowned for its rich and elegant profile, showcasing pure rice flavors
with a deep, refined sweetness. A variety of labels are available—please ask our staff for details.

赤武 海龍神水 岩手県【結の香】35.....76,000
Akabu Kairyujinsui, Iwate prefecture, An elegant and pure sake with crystalline clarity and vibrant fruit-like
freshness.Fresh upon opening, it develops deeper sweetness, umami, and a rounder character as it breathes.

田酒 二割三分 青森県【兵庫県特A地区山田錦】23.....120,000
Denshu, Aomori prefecture, A premium Junmai Daiginjo with elegant aromas, remarkable purity,
and delicate rice umami. A rare release available only once every few years,
revealing new nuances as it opens over approximately 30 minutes of aeration.

WHITE WINE

白ワイン

Glass / carafe / bottle

● **ライノラン 2024**（ウェスタンケープ、南アフリカ）
シュナン・ブラン 1,180 / 4,200 / 8,200

Rhino Run 2024 (Western Cape/South Africa) Chenin blanc
辛口で和食に合うワイン、グレープフルーツ、洋梨、ハーブの爽やかな香り、野菜料理から揚げ物など幅広いお料理
におすすめです。売り上げの一部は、絶滅危惧種となったサイの自然保護と密猟防止のために寄付されています。

● **グラディス チウッタ コッリオ 2024**（フリウリ ヴェネツィア ジュリア、イタリア）
フリウラーノ 1,280 / 4,450 / 8,900

Gradis'Ciutta Collio 2024 (Friuli-Venezia Giulia / Italy) Friulano
辛口で和食に合うワイン、フレッシュな柑橘系の酸に、優しいスパイスやアーモンドのニュアンスが広がります。
幾層にも重なる複雑味が心地よく、様々な料理の味を引き立ててくれるポテンシャルの高いワイン。

● **グリド甲州 2024**（山梨、日本）甲州 1,580 / 5,500 / 11,000
Gris de koshu (Yamanashi / Japan) Koshu

辛口でバランスの良い、和食に合うワイン。豊かな酸味と、甲州特有の程よい苦味が全体を引き締めます。
フレッシュでクリーンな後味が特徴。和食の繊細な味を邪魔せず、素材の旨みを引き立ててくれるワインです。

● **テルーニョ 2022**（アコンカグア、チリ）ソーヴィニヨンブラン 1,580 / 5,500 / 11,000
Terrunyo 2022 (Aconcagua / Chile) Sauvignon blanc

辛口で風味豊かなワイン、ライム、パッションフルーツやハーブの香りとミネラル感。ブドウ栽培に適した
土壌や気候、海風に支えられ、爽やかな風味と同時にふくよかさも楽しめるワインです。

● **MDW フリークショウ 2023**（カリフォルニア、USA）
シャルドネ 1,580 / 5,500 / 11,000

Michael David Winery Freakshow 2023 (California / USA) Chardonnay
辛口でフルボディ、熟したリンゴ、洋梨のコンポートに樽由来のバニラが官能的に続く。
焼いたトーストの香ばしさの奥からナツメグのスパイス、力強くも繊細にまとまったリッチな味わい。

● **モンタネ・トグン ヴェズレ・ガレルヌ**（ブルゴーニュ、フランス）
シャルドネ 1,980 / 6,900 / 13,800

Domaine Montanet-Thoden Vézelay-Galerie（Bourgogne / France）Chardonnay
辛口で華やかなワイン、フレッシュな酸に、ほどよいミネラル感が調和。
白い花やレモン、清涼感のあるハーブのニュアンス。優しく広がる味わいは、まさにエレガント。

小布施ワイナリー クロ・ド・カクトー 2024（長野、日本）シャルドネ 10,300
Obuse winery Clos de Cacteau 2024 (Nagano / Japan) Chardonnay

山田堂 ヨイチ・ブラン 2024（北海道、日本）ミュラートウルガウ、バッカス、ケルナー 11,000
Yamadado, Yoichi Blanc 2024 (Hokkaido / Japan) Müller-Thurgau, Bacchus, Kerner

ユア・ストーリー 2023（北海道、日本）バッカス、ケルナー 12,400
Your story 2023(Hokkaido / Japan) Bacchus, Kerner

ラン・セッカ 蛙鳴千草（アメイセンソウ）2024（北海道、日本） 12,500
ケルナー、セミヨン、ゲヴェルツトラミネール、ソーヴィニヨンブラン
Lan Seqqua Amei Sensou 2024 (Hokkaido / Japan) Kerner, Semillon, Gewürztraminer, Sauvignon blanc

安心院ワイン 2023（大分、日本）アルバリーニョ 13,800
Ajimu winery (Oita/ Japan) Albarino

小布施ワイナリー レゼルヴ プリヴェ 2024（長野、日本）シャルドネ 13,800
Obuse winery Reserve Privee 2024 (Nagano / Japan) Chardonnay

Glass / carafe / Bottle

テール・ブランシュ サンセール 2023（ロワール、フランス）ソーヴィニヨンブラン 13,800
Terres Blanches Sancerre 2023 (Loire / France) Sauvignon blanc

農楽蔵 ノラポン ブラン 2024（北海道、日本）ケルナー 13,800
Norakura Norapon Blanc 2024 (Hokkaido / Japan) Kerner

アルボワ・ブラン・サヴァニャン・ウイユ 2018（ジュラ、フランス）サヴァニャン 15,500
Arbois Blanc Savagnin Ouille 2018 (Jura / France) Savagnin

フォリウム・ヴィンヤード 2022（マールボロ、ニュージーランド）シャルドネ 18,000
Folium Vineyard 2022 (Marlborough / New Zealand) Chardonnay

カーブドッチ サブル 2024（新潟、日本）アルバリーニョ、リースリング、セミヨン、ヴィオニエ 24,000
Cave d'Occi SABLE 2024 (Niigata / Japan) Albarino, Riseling, Semillon, Viognier

RECOMMENDED BOTTLE OF WHITE

おすすめのボトルワイン白

シドニーから北へ 100km ほどに位置するハンター・ヴァレーのセミヨンは
世界に類を見ないスタイルとして有名です。なおかつ和食に親和性の高いワインです。
控えめのアルコール度数に、フレッシュな果実味、軽やかなスタイルにも関わらず
長期瓶内熟成が可能で花の蜜、ナッツのような香ばしさ。未体験の方は是非。

If you're a wine enthusiast
but haven't tried pairing Japanese cuisine with Hunter Semillon,
then you're undoubtedly missing out.
If a Japanese restaurant doesn't have Hunter Semillon on its list,
the sommelier there isn't doing their job.
And if you've never been recommended to pair Japanese cuisine with Hunter Semillon,
then the sommeliers in this country are done for.

ティレルズ・シングルのヴィンヤード 2017（ハンターヴァレー、オーストラリア）
セミヨン 14,000
Tyrrell's Single Vineyard Stevens Semillon 2017 (Hunter Valley / Australia) Semillon

ORANGE/AMBER WINE

オレンジ（アンバー）ワイン

白ワイン用のブドウを赤ワインのように醸造することで生まれるオレンジワイン、
そのブドウの風味の豊かさを存分にお楽しみいただけます。

Orange /amber wine, unlike regular white wine,
contributes not only the juice but also the seeds, skins, clusters,
and sometimes sediment to the flavor.

A wine that encapsulates all the charm of the grapes.
Love yourself like you're an orange wine enthusiast, and let the good vibes flow.

Glass / carafe / Bottle

●バサラ 甲州 オールドファッションド 2022（栃木、日本）
甲州.....1,480 / 5,150 / 10,300

Vajra Koushu old fashioned 2022 (Tochigi / Japan) Koushu

ジャスミンの花の香り、プラムのような少し酸味を含んだ果実香、ほのかな紅茶のニュアンスが余韻に広がります。
オレンジワインらしい調和のとれたタンニンも感じられ、幅広い食材に合わせてお楽しみいただけます。

●共栄堂（きょうえいどう）橙（山梨、日本）
甲州.....1,480 / 5,150 / 10,300

Kyoueidou Daidai (Yamanashi / Japan) Koushu

パイナップルやモモ、ヨーグルトの甘くやさしい香り。

口当たりはミルキーで、酸とのバランスが心地よい仕上がりのオレンジワインです。

サンドレイクムーン・シルバーハイツ 2021（ニンシア、中国）ソーヴィニヨンブラン主体13,800
Sand Lake Moon Silver Heights 2021 (Ningxia / China) Sauvignon blanc blend

クヴェヴリ・ワイン・セラー 2021（カヘティ、ジョージア）ムツヴァネ14,580
Qvevri wine cellar 2021 (Kakheti / Georgia) Mtsvane

ROSE WINE

ロゼワイン

幅広い和食に対応できるロゼワイン。グラスもご用意ございますが、
ボトル1本通して色々なお料理と合わせてみるのもおすすめです。
お料理ごとに様々な香りと味わいの表情が見えてくる、
そんな楽しいロゼワインの嗜み方はいかがでしょうか。

Why not drink rosé?

Japanese cuisine greedily incorporates cooking methods from overseas,
evolving into a diverse cuisine.

And with rosé being so versatile,

why would you not drink it with such a wide range of dishes?

Enjoy it slowly, not just in a glass but in a bottle.

(Yep, we do have glasses too, but where's the adventure in that?)

Glass / carafe / Bottle

●クラギー・レンジ 2024（ホークス・ベイ、ニュージーランド）
メルロ、テンプラニーリョ1,480 / 5,150 / 10,300

Craggy Range Rosé 2024 (Hawke's Bay / New Zealand) Merlot, Tempranillo

生産地区であるギムレット・グラヴェルズの特異なテロワールは、ワインに多彩な表情と奥行きを与えてくれます。
まろやかな酸とミネラル、メロンやザクロ、白い花のニュアンス、辛口で「和食に合うワイン」。

山田堂 ヨイチ・ロゼ 2023（北海道、日本）
ミュラートウルガウ、ケルナー、ピノノワール11,000

Yamadado, Yoichi Rosé 2023 (Hokkaido / Japan) Müller-Thurgau, Kerner, Pinot noir

ドメース・ミズキ・ナカイ ノボリノオカ・ナカイ ロゼ 2023（北海道、日本）
ピノノワール 15,000

Domaine Mizuki Nakai Nobori No Oka Nakai Rose 2023 (Hokkaido / Japan) Pinot noir

バンドールロゼ ドメース・タンピエ 2022（プロヴァンス、フランス）
ムールヴェードル、グルナッシュ、サンソー、カリニャン16,000

Bandol Rosé Domaine Tempier 2022 (Provence / France) Mourvèdre, Grenache, Cinsault, Carignan

RED WINE

赤ワイン

Glass / carafe / Bottle

●アディーネ 2020
(トスカーナ、 イタリア) サンジョヴェーゼ主体1,480 / 5,150 / 10,300
Adine 2020 (Toscana / Italy) Sangiovese blend
ミディアムからフルボディー、新鮮なブラックチェリーやプラム、 フローラルな香りにスパイスのアクセント。
味わいにも爽やかな果実味と、滑らかなタンニンがあり、 ボルドーワインがお好きな方にもおすすめ。

●塩尻メルロ 五ーワイン 2024
(長野、日本) メルロー1,180 / 4,100 / 8,200
Shiojiri-Merlot Goichi-wine 2024 (Nagano / Japan) Merlot
ミディアムボディー、 テクスチャーは親しみやすく、 口にふくめばライトな酸と黒果実が広がります。
コクと程よいタンニンが味をひきしめ、 余韻をシャープに印象づけます。

●フィサン プルミエ・クリュ クロ・ド・ラ・ペリエール 2022
(ブルゴーニュ、 フランス) ピノノワール2,180 / 7,550 / 15,500
Fixin 1er Cru Clos de la Perriere 2022 (Bourgogne / France) Pinot noir
コート・ド・ニュイ地区、 フィサンでも最上と謳われる 1 級畑「クロ・ド・ラ・ペリエール」、
黒果実の凝縮感、ハーブ、シルキーな口当たりからの上質なタンニン、 余韻までもエレガントに。

●トウエンティ・ロウズ 2023
(カリフォルニア、 USA) カベルネソーヴィニヨン1,580 / 5,500 / 11,000
Twenty Rows 2023 (California / USA) Cabernet sauvignon
フルボディ、凝縮した黒果実、 バニラ、 スパイスに確かなタンニンとスモークのニュアンス、
複雑味の奥に深いフルーティネス。 自然に敬意を払い、 テロワールに忠実なワイン造りがモットー。

シャン・デ・トレイユ CDT 2022 (ボルドー、 フランス) MR、 CS、 CF9,000
Champs des Treilles CDT 2022 (Bordeaux / France) MR、 CS、 CF

共栄堂 (きょうえいどう) 淡赤 (山梨、日本) MBA 主体10,300
Kyoueidou Usuaka (Yamanashi / Japan) Cabernet Sauvignon, Merlot, Kyoho, Koshu

テール ド シエル レザン アン ルージュ 2024 (長野、日本) MR、 CS、 CF14,800
Terre de ciel, Raisin An Rouge 2024 (Nagano / Japan) Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

ナパ・ハイランズ 2022 (カリフォルニア、 USA) カベルネソーヴィニヨン16,000
Napa Highlands 2022 (California/ USA) Cabernet sauvignon

ドメーステッタ カベルネフラン 2021 (岡山、日本) カベルネフラン16,800
Domaine tetta 2021 (Okayama / Japan) Cabernet Franc

ドメース・ブレス 雅 2024 (北海道、日本) ドルンフェルダー、メルロー18,500
Domaine Bless MIYABI 2024 (Hokkaido / Japan) Dornfelder, Merlot

ラルコ ロッソ・デル・ヴェロネーゼ パリオ 2019 (ヴェネト、 イタリア)18,500
コルヴィーナ、 ロンディネッラ、 モリナーラ、 クロアティーナ
L'Arco Rosso del Veronese - Pario 2019 (Veneto / Italy) Corvina, Rondinella, Molinara, Croatina

ドメース・ブレス 縁 2024 (北海道、日本) ピノノワール、 ムニエ 20,500
Domaine Bless ENISHI 2024 (Hokkaido / Japan) Pinot noir, Meunier

ブシャール・ペール・エ・フィス ジュヴレ・シャンベルタン 2019 23,400
(ブルゴーニュ、 フランス) ピノノワール
Bouchard Père & Fils Gevrey-Chambertin 2019 (Bourgogne / France) Pinot noir

シャトー・レオヴィル・ラス・カーズ 1989 (ボルドー、 フランス) 85,000
カベルネソーヴィニヨン、メルロー、カベルネフラン、プティヴェルド
Chateau Leoville Las Cases 1989 (Boldeaux / France) CS, MR, CF, PV

RECOMMENDED BOTTLES OF RED

おすすめのボトルワイン赤

風味の豊かさに加えて、
現代的で繊細な食事に寄り添うバランス感が特徴的な生産者をピックアップ。
雷庵の蕎麦・和食とご一緒にお楽しみください。

Do you think red wine is limited to
Bordeaux, Burgundy, and California?
Classic?
Get over it.

Learning from the past is important, but don't be trapped.
Live in the present and cheers to breaking the red wine mold!
(Yep, we do love and have classics too,
but also we do need to change our mindset about wine.)

スターゲイザー 2020 (タスマニア、 オーストラリア) ピノノワール 21,000
Stargazer 2020 (Tasmania / Australia) Pinot noir

ジアユアン・シルバーハイツ 2022 (ニンシア、 中国) ピノノワール20,000
Jiayuan Silver Heights 2022 (Ningxia / China) Pinot noir

ザ サミット・シルバーハイツ 2020 (ニンシア、 中国) カベルネソーヴィニヨン26,800
The summit Silver Heights 2020 (Ningxia / China) Cabernet sauvignon

FRUITS LIQUEUR & COCKTAIL

果実酒・割ものいろいろ

レモン酒サワー 日本のレモン生産発祥の地、広島県大長島のレモンを使用。 980
Lemon liqueur with soda

山椒サワー 無農薬の山椒を漬け込んだ爽やかな風味のサワー。 1,280
Sansho pepper liqueur with soda

カルダモンサワー カルダモンの個性を最大限活かした、風味豊かな一杯。 1,280
Cardamom liqueur with soda

蕎麦焼酎・帰山（きざん）の蕎麦茶割り 1,180
Soba buckwheat shochu Kizan with soba tea

緑茶ハイ（静岡県産緑茶かぐわし）..... 880
Greentea shochu

黒烏龍ハイ（静岡県産プーアル茶、烏龍茶）..... 880
Black oolong tea-shochu

酒蔵さんの梅酒（ロック・ソーダ・水割り・お湯割）..... 880
Ume apricot liqueur (with ice, soda water, water, or hot water)

酒蔵さんの桃酒（ロック・ソーダ・水割り・お湯割）..... 880
Peach liqueur (with ice, soda water, water, or hot water)

アفس梅酒（ストレートまたはロック）
1974 年、1976 年の長期熟成古酒をベースに 3 年熟成梅酒を合わせたもの 3,280
AFS ume apricot liquor produced with long aged sake from 1974 and 1976

SHOCHU / JAPANESE DISTILLED SPIRITS

焼酎 / 日本の伝統蒸留酒

Glass / 720ml

【芋】 イーモ フルーティー・フローラルな香り、ソーダ割りにおすすめ 宮崎県 980 / 7,040
【Potato】 Emo

【芋】 萬膳 黒麹、超軟水、木樽蒸留、甕仕込み 鹿児島県 1,180 / 8,640
【Potato】 Manzen

【芋】 宝山 綾紫 綾紫芋全量 鹿児島県 1,180 / 8,640
【Potato】 Houzan ayamurasaki

【麦】 ムギー ワイン酵母と国産レモングラスを使用したソーダ割り専用麦焼酎 佐賀県 980 / 7,040
【Barley and Lemongrass】 Mugy (served with soda)

【麦】 兼八 常圧蒸留 大分県 1,180 / 9,440
【Barley】 Kanehachi

【米】 めごねっか 地元米農家が集って操業する日本一小さな蒸溜所 福島県 980 / 7,040
【Rice】 Mego Nekka the smallest rice farmers distillery

【米】 山ぼたる 野生の花酵母による吟醸造り、香る花と蜜の味 熊本県 1,180 / 9,440
【Rice】 Yama hotaru

【栗】 栗極（くりきわみ） 宮崎県 1,180 / 9,440
【Chestnut】 Kurikiwami
宮崎県小林産の生栗を 60% 使用、濃厚な味わいの中に上品な甘みとコクが感じられる本格栗焼酎。

【蕎麦】 帰山 中圧蒸留 長野県 980 / 7,040
【Soba buckwheat】 Kizan
定番の蕎麦湯割りや、香り豊かな蕎麦茶割り (+200) もおすすめです。

BARREL-AGED SHOCHU

伝統と革新 / 樽熟成焼酎

【麦】 JDS ホワイトラベル 福岡県 1,180
【Barley】 Japanese Dark Spirits White Label
焼酎の再定義、世界の新たなスタンダードを目指して立ち上げられた焼酎メーカー。
さまざまな熟成年数の原酒をブレンド、ボトラーズの概念を取り入れた革新的麦焼酎。
食中酒として、ソーダ割がおすすめです。

【麦】 JDS リミテッド 25 年オーク樽熟成 福岡県 3,800
【Barley】 Japanese Dark Spirits White Label
二条大麦「ニシノチカラ」を原料に、オークの古樽で 25 年熟成させた麦焼酎。
長期熟成ならではのまろやかさに、樽由来のバニラ、トーストのニュアンス、
焼酎の概念を覆す熟成感は、さながら上質なグレーンウイスキーのよう。
食後酒として、ロックスタイルがおすすめです。

NOLO WINE

ノンアルコールワイン

セレブレ ノンアルコール スパークリングワイン1,080
Celeble non-alcoholic sparkling wine (Toyama / Japan)

SOFT DRINK

ソフトドリンク

国産みかんとハッサクのつぶつぶソーダ880
Hassaku orange with soda

国産白桃とマンゴーのごろごろソーダ880
Peach and mango with soda

渋谷のジンジャーエール きび糖のコクとシナモンの風味880
Shibuya ginger ale

南高梅の梅ソーダ880
Ume apricot soda

静岡県産 冷ウーロン茶880
Iced oolong tea from Shizuoka

静岡県産 冷緑茶 かぐわし880
Iced green tea from Shizuoka

愛媛県産 みかんジュース950
Mikan orange juice

青森県産 りんごジュース880
Apple juice

そば茶980
Soba tea (Ice or hot)

奥会津の天然水 330ml (スパークリング / スティル)980
Japanease mineral water 330ml (sparkling / still)

DIGESTIVE & AFTER-DINNER COCKTAIL

余韻のお酒

【UME LIQUOR 古酒仕込みの梅酒】

アفس梅酒 (ストレートまたはロック)
1974 年、1976 年の長期熟成古酒をベースに 3 年熟成梅酒を合わせたもの 3,280 (60ml)
AFS ume apricot liquor produced with long aged sake from 1974 and 1976

【SWEET WINE 甘ロワイン】

ガウ・オーデンハウマー・ペテルスベルク 2017 1,680 (60ml)
Gau-Odernheimer Petersberg 2017 (Rheinhessen / Germany) Huxelrebe

【RUM ラム】

ディプロマティコ・レセルバ・エクスクルーシバ1,480 (30ml)
Diplomatico Reserva Exclusiva
スムーズな口当たりとコクのある甘みが特長のベネズエラ産プレミアムラム。
和風味のデザートやコーヒーとも好相性。オレンジピール、メープルシロップ、リコリス、キャラメル風味。
芳醇で複雑、華やかさがあがりながら、決して重すぎず洗練された味わい。

【COGNAC コニャック】

ドルーエ・XO・ユリシーズ 2,680 (30ml)
Drouet XO ulysse grande champagne
香りは複雑で、ヘーゼルナッツ、コーヒー、バニラ、オレンジピール、トフィーの凝縮されたアロマ。
味わいは凝縮したブドウの甘み、ハチミツ、コーヒーケーキ、ブラウンスバイス、ミネラルのアクセント。
滑らかでかつフルボディ、奥行きのある複雑な味わいがお楽しみいただけます。現当主の曾祖父ユリシーズ氏の
名を冠した長期熟成品。15 年～ 25 年熟成原酒ならではの円熟した味わい。

【COCKTAIL 食後のカクテル】

雷庵 エスプレッソマティーニ 1,980
RYAN Espresso Martini
長期樽熟成米焼酎をベースに、自社焙煎のコーヒー豆を贅沢に使用。
奥深い柑橘の香味にオレンジリキュールを掛け合わせた、雷庵ならではの“和”の解釈。