

DRINK MENU



ビール BEER

Draft beer 生ビール

the Premium Malt's
- Master's Dream



超達人店

“ザ・プレミアムモルツ・マスターズドリーム”

「まだ世界のどこにもない、心が震えるほどにうまいビールをつくる」というサントリーの醸造家の夢を実現したビール。食事の最初に泡で食欲を刺激すれば、食事の最中もさらにお料理をお楽しみいただけます。

また、当館はサントリー認定「超達人店」です。

- 一、究極のクリーミーな泡
- 一、シルクのように美しい泡表面
- 一、おいしさをしっかりと楽しめるビールと泡の最適バランス
- 一、本物の輝きを実感できるクリーンなグラス

超達人店として、ビールのおいしさに徹底的にこだわっています。

(小)200ml ¥600

(中)320ml ¥900

Sapporo Hakone label	サッポロ箱根ラベル (中瓶 /500ml)	¥850
Asahi Super Dry	アサヒスーパードライ (中瓶 /500ml)	¥850
Shandy Gaff	シャンディガフ (ビール+辛口ジンジャーエール)	¥800
Red Eye	レッドアイ (ビール+トマトジュース)	¥800
Clamato Red Eye	クラマトレッドアイ (ビール+クラマトトマトジュース)	¥900

カクテル COCKTAIL

“Philippe de
Bourgogne” Creme
de Cassis de Dijon



カシスリキュール “フィリップ・ド・ブルゴーニュ”

ブルゴーニュの名門が造るプレミアムカシスリキュール。ディジョン産のカシスをたっぷり使ったリッチな香りとふくよかな味わい。

贅沢なりキュールを使った各種カクテルをご用意しています。

キール (+ 白ワイン)

Kir

キールロワイヤル (+ スパークリングワイン)

Kir Royal

カシスウーロン

Cassis & Oolong tea

カシスソーダ

Cassis & soda

カシスオレンジ

Cassis & Orange

カシスグレープフルーツ

Cassis & Grapefruit

各種 ¥800

Spumoni	スプモーニ (カンパリ+グレープフルーツジュース+トニックウォーター)	¥800
Campari & soda	カンパリソーダ	¥800
Campari & grapefruit	カンパリグレープフルーツ	¥800
Campari & orange	カンパリオレンジ	¥800
Shoyo Juling (Green tea liqueur + Oolong tea)	照葉樹林 (抹茶リキュール+ウーロン茶)	¥800

スパークリングワイン SPARKLING WINE

“Oya de Cadenas”
Brut Nature
(Spain · Cava)

“オヤ・デ・カデナス” ブリュ・ナトゥーレ (スペイン・カヴァ)

リンゴピールやレモンピールを感じさせてくれるフレーバーとカヴァならではのしっかりとした泡は、どの料理にでもマッチングします。

グラス ¥700
Glass

ボトル ¥4,000
Bottle

酎ハイ CHŪHAI Japanese cocktail based on shochu

Oolong-hai (Shochu and iced oolong tea)	ウーロンハイ _____	¥600
Ryokucha-hai (Shochu and iced green tea)	緑茶ハイ _____	¥600
Nama lemon chūhai (Fresh lemon chūhai)	生搾りレモン酎ハイ _____	¥600
Nama orange chūhai (Fresh orange chūhai)	生搾りオレンジ酎ハイ _____	¥600
Nama grapefruit chūhai (Fresh grapefruit chūhai)	生搾りグレープフルーツ酎ハイ _____	¥600
Odawara ume chūhai (pickled ume fruit chūhai)	小田原十郎梅酎ハイ _____	¥700
*A refill of odawara ume chūhai	※(梅そのままおかわり) _____	¥500

ハイボール HIGHBALL

Black Nikka highball	ひげのニッカハイボール (ブラックニッカスペシャル) _____	¥500
Bourbon highball (Jim Beam Black)	バーボンハイボール (ジムビームブラック) _____	¥600
Aura Tachibana' s Bar style highball (Ballantine' s Finest)	あうらバースタイルハイボール (バランタイン フィネスト) _____	¥800
Hakushu highball	白州ハイボール _____	¥800
Macallan highball	マッカランハイボール _____	¥800
Hibiki highball	響ハイボール _____	¥1000

(ロックやストレート、水割りもできます)

※ We also make whisky Shot or On the Rocks or with Water

果実酒 LIQUEUR & PLUM WINE(UMESHU)



純米梅酒 “山田十郎” (神奈川・泉橋酒造) Plum wine “Yamada-Jyuro”

小田原産最高級梅種 “十郎梅” と、酒造好適米最高品種 “山田錦” の奇跡のコラボ。旨い酒として、食中に向いた梅酒です。

※アルコール度数 12 度

とろとろの梅酒 (奈良・八木酒造)

Plum wine “ToroToro Umehsu”

奈良県西吉野産の完熟梅果肉をたっぷり使った、甲類焼酎ベースの梅酒。果肉感たっぷりのとろとろした梅酒は、お酒が得意ではない方にもおすすめです。

※アルコール度数 10 度

あらごしみかん酒 (奈良・梅乃宿酒造)

Mandarin Orange liqueur “Alagoshi Mikan”

みかんのつぶつぶの入った甲類焼酎ベースのリキュール。リキュール造りに定評がある蔵元さんの人気酒。とにかく、みかんです。

※アルコール度数 7 度

ロック・水割・湯割・ソーダ割

各種 ¥750

On the Rocks / with Water / with Warm water / with Soda

焼酎 SHOCHU Japanese distilled beverage

Potato Shochu	麦焼酎 あうら橘	}	ロック・水割・湯割	¥600
Barley Shochu	芋焼酎 あうら橘		On the Rocks / with Water / with Warm water	
Rice Shochu	米焼酎 箱根		ボトル (720ml)	¥3,600
			Bottle	
			割り用十郎梅干	¥200
			Plum for Shochu	



Extra dry Honjozo 極辛口本醸造 風 -kaze-

前菜やお刺身、かまぼこなどのお料理に最適！食事の最初から中盤までがおすすめのタイミングです。日本酒度 +15 度という極辛口で、シャープな疾風のような切れ味。辛口酒好きの方にぜひとも飲んでいただきたいお酒です。

180ml	¥750
300ml	¥1,250
720ml	¥3,000



Yamahai Junmai 山廃純米 森 -mori-

お肉やお鍋などのお料理に最適なお酒。食事の中盤で召し上がるのがおすすめです。燗をすると、旨味成分のコハク酸がたっぷり出て、しっかりした旨味を感じさせられます。もちろん冷酒でもスッキリしながら、コクも感じられます。

180ml	¥750
300ml	¥1,250
720ml	¥3,000



Junmai Daiginjo 純米大吟醸 輝 -kagayaki-

幻の米『亀の尾』を精米歩合 50% で使用。飲み飽きの来ない純米大吟醸です。お料理のスタートから最後までお楽しみいただけます。口に含むと爽やかな清涼感が広がります。上品な酸味とかすかな苦みが味わいの幅を更に広がってくれます。

180ml	¥1,500
300ml	¥2,500
720ml	¥6,000



Daiginjo 大吟醸 橘 -tachibana-

大吟醸に特に向いているとされる酒米「山田錦」を 35% に精米し、その中心部分だけを使って造られました。特別なご旅行に華やかさを添える、贅を尽くした大吟醸。記念日やお祝いの席におすすめです。全国新酒鑑評会の出品酒であり、金賞も受賞しています。

180ml	¥2,500
300ml	¥4,150
720ml	¥10,000



〇 〇 〇

Junmai Ginjo 純米吟醸 隆 -ryu-

地元、足柄・開成町の 10 数軒からなる酒米研究会の農家の方が有機栽培で作る酒造好適米「若水」で醸しています。素朴ながらも、吟醸ならではの華やかさもあわせ持つ、テロワールを感じさせてくれるお酒です。

180ml	¥1,200
300ml	¥2,100
720ml	¥4,800



Sake Tasting Set (Each cup contains 60ml) 利き酒セット (容量：各 60ml) ¥1,600

“Kaze” set
Kaze / Kagayaki / Tachinaba

色々楽しめる利き酒セット。

「風」セット
“Kaze” set



“Mori” set
Mori / Kagayaki / Tachinaba

一度に飲んで味比べをするのはもちろん、少しづつ、料理に合わせて順番に飲むのもオススメです。

「森」セット
“Mori” set



SPARKLING WINE
Wine
LIST
WHITE
ROSE RED
Champaign

シャンパン CHAMPAGNE



ヴーヴ・クリコ “イエローラベル” ブリュット

Veuve Clicquot “Yellow Label” Brut

ヴーヴクリコの代表、辛口イエロー。

ピノ・ノワールをしっかりと効かせたブリュットは、優雅で繊細。必ずやお食事に華を添えてくれるでしょう。

Half Bottle	ハーフボトル (375ml)	¥7,000
Bottle	フルボトル (750ml)	¥12,000



ヴーヴ・クリコ “ローズラベル” ブリュット

Veuve Clicquot “Rose Label” Brut

シャンパンに、ピノ・ノワール赤ワインを入れた、クラシックなロゼ。フルボディでしっかりした味わい。

Half Bottle	ハーフボトル (375ml)	¥8,000
Bottle	フルボトル (750ml)	¥14,000



ヴーヴ・クリコ “ラ・グランダム” ブリュット

Veuve Clicquot “La Grande Dame” Brut

創業者、マダム・クリコに敬意を表しつけられた”ラ・グランダム”（偉大な女性）19世紀初頭にマダム・クリコ自身が買い付けた8つの特級格付け畑のぶどうで造られた偉大なるシャンパン。ビンテージ2006年。

シルキーで花の香りやナッツなどの複雑で魅惑的なブーケ。特別な日に…

Bottle	フルボトル (750ml)	¥22,000
--------	---------------	---------

あうら橋のワインについて

当館には、ボルドーのカベルネやブルゴーニュのピノ・ノワールがリストアップされておられません。

お食事との相性を最優先にワインを選定する際
今回は残念ながら、ボルドーやブルゴーニュピノ・ノワールに
リストアップすべきワインを探し出す事ができませんでした。

そのかわりに、当館の“べっぴん料理”に寄り添う事が可能な素晴らしいワインを
リストアップできたと自負しております。

素晴らしいワインと出会っていただく事を切に願ってワインリストを作りました。

お食事各々に合わせるワインのご相談や質問等
お気軽にスタッフまでお声かけください。

ぜひとも“あうら橋 べっぴん料理”とワインの相性をお楽しみくださいませ。

- あうら橋 チーフバーテンダー -

スパークリングワイン SPARKLING WINE



“オヤ・デ・カデナス” ブリュ・ナトゥーレ “Hoya de Cadenas” Brut Nature (Spain・Cava)

(スペイン・カヴァ)
[マカベオ]

“ブリュ・ナトゥーレ”とは超辛口という意味。

リンゴピールやレモンピールを感じさせてくれるフレーバーと、カヴァならではのしっかりとした泡は、どの料理にでもマッチングします。

Glass	グラス (100ml)	¥700
Bottle	フルボトル (750ml)	¥4,000

ロゼワイン ROSE WINE



サシャ・リシーヌ “ル・プサン・ローズ” Sacha Lichine “Le Poussin Rosé” (France・Languedoc)

(フランス・ラングドック VDP ドック)
[グルナッシュ、サンソー、シラー、ヴェルメンティノー]

フランスの若手天才醸造家との誉高いサシャ・リシーヌが
ムートンやオーパスワンを手がけた巨匠パトリックレオンをむかえ造りあげた
「フランスのニューワールド」

ロゼワインならではの魅惑的な果実感と、複雑ながらもやわらかいブーケは
ハーブをきかせた魚料理や、鶏肉、野菜や魚の出汁、カマボコなどと抜群の相性
です。

Glass	グラス (100ml)	¥800
Decanter(S)	デカンタ (300ml)	¥2,000
Decanter(M)	デカンタ (500ml)	¥3,200
Bottle	フルボトル (750ml)	¥4,800

白ワイン WHITE WINE



サシャ リシーヌ “ラプール・ブランシュ”

Sacha Lichine “La Poule Blanche” (France · Languedoc)

(フランス・ラングドック VDP ドック)

[ヴェルメンティエーノ、シャルドネ、ソーヴィニヨン・ブラン、セミヨン]

「ワインの法王・教祖」と呼ばれたアレクシス・リシーヌを父に持つサシャ・リシーヌが「フランスのニューワールド」という革新的なテーマを掲げ、シャトー・ムートン・ロートシールトやオーパスワン等の醸造長を 20 年以上務めた巨匠パトリック・レオンを迎え、素晴らしいワインを造り上げています。

“ラプール・ブランシュ” は、セミヨンの甘さを感じさせながら、優しい果実のブーケや、バランスのとれた酸が、繊細な料理の味をそこなわせません。

Glass	グラス (100ml)	¥800
Decanter(S)	デカンタ (300ml)	¥2,000
Decanter(M)	デカンタ (500ml)	¥3,200
Bottle	フルボトル	¥4,800



勝沼醸造 “アルガブランカ・クラレーザ”

Katsunuma winery “Arugabranca Clarezza” (Japan · Yamanashi)

(日本・山梨)

[甲州]

国内以上に海外での評価が高い勝沼醸造。日本のぶどう・甲州をシュールリー製法で醸造。正直、アルザスのリースリングをリストアップするつもりでしたが、和食・和食材との相性を考え、シュールリーの甲州をリストアップいたしました。

ワインとの相性が難しい、醤油や味噌、ワサビにも好相性。お刺身に合う稀有なワインです。

Glass	グラス (100ml)	¥1,000
Decanter(S)	デカンタ (300ml)	¥2,500
Decanter(M)	デカンタ (500ml)	¥4,000
Bottle	フルボトル	¥6,000



クラウディ・ベイ ソーヴィニヨン・ブラン

Cloudy Bay Sauvignon Blanc (New Zealand · Marlboro)

(ニュージーランド・マルボロ)

[ソーヴィニヨン・ブラン]

フランスでの評価が衰退していたソーヴィニヨン・ブラン種の評価をもう一度大きくしたきっかけと言われた、ニュージーランドの巨匠が造る「世界中の和食のお店には、このワインを必ずリストアップすべき」と言わしめたスーパーワインです。

完熟トマトやバジル、オレンジやレモンケーキのニュアンスと、圧倒的な凝縮感。当館のかまぼこにも抜群の相性です。

Glass	グラス (100ml)	¥1,200
Decanter(S)	デカンタ (300ml)	¥3,000
Decanter(M)	デカンタ (500ml)	¥4,800
Bottle	フルボトル	¥7,200

赤ワイン RED WINE



ボデガス アルト アルマンゾーラ “エステ・ティント” De Bodegas Alto Almanzora “ESTE Tinto” (Spain · Vino de Mesa)

(スペイン・ヴィノ デ メサ)

[モナストレル、テンプラニーニョ、シラー、ガルナツチャ、メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン]

ワイン・アドヴォケート誌にて、ロバート・パーカー氏が 90 点をつけたスペインの新星。2009 年のエアーカンパニー・オブ・ザ・イヤーに選ばれた「キャセイパシフィック」のファーストクラスワインにも選ばれました。

ミディアムボディながら、しっかりとしたタンニンを感じさせ、熟した赤い実の果実や、クローブ等のハーブのニュアンスをおどろく程のバランスでまとめ上げている、スーパーバリューワイン。

肉料理はもちろんの事、ハーブのきいた魚料理でも合わせられます。

Glass	グラス (100ml)	¥800
Decanter(S)	デカンタ (300ml)	¥2,000
Decanter(M)	デカンタ (500ml)	¥3,200
Bottle	フルボトル	¥4,800



フェルム デュ モン “コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ ルポナン” La Ferme du Mont “Cotes du Rhone Villages Le Ponnant” (France)

(フランス・コート デュ ローヌ ヴィラージュ)

[グルナッシュ、シラー]

2003 年がファーストヴィンテージの新しい造り手ながら、世界中のワイン評論家に大絶賛されている超新星。この“ルポナン”にも、パーカーポイント 91 点が与えられました。

古木のグルナッシュにこだわった、このワインは、活発なスパイスに、凝縮感のある果実のアロマと程よいタンニンが魅力的。

和食の繊細な味つけにも良く合います。青魚や、赤身の魚にも、意外な程の相性を見せてくれます。

Glass	グラス (100ml)	¥1,000
Decanter(S)	デカンタ (300ml)	¥2,500
Decanter(M)	デカンタ (500ml)	¥4,000
Bottle	フルボトル	¥6,000



エマニュエル ダルノー “クローズ・エルミタージュ “レ・トロワ・シエーヌ” Emmanuel Darnaud “Crozes-Hermitage Les Trois Chênes” (France)

(フランス・クローズ エルミタージュ)

[シラー]

このワインしか造らず、年 1 回だけのリリースのワインがリストアップできました。ワイン造りの各工程で数値ではなく、テイastingで判断するという、若手の天才肌。1 種類しか造らないというこだわりが、今、フランスで大絶賛されています。

ズシリとくる重厚さと、滑らかで細やかさを合わせ持つタンニンと、凝縮した果実味。ワイン好きの方に、是非とも出会って頂きたい素晴らしいワインです。肉料理にぜひ!!

数量限定ですので、売切れの際はご容赦くださいませ。次回は 2017 年 10 月の入荷です。

Glass	グラス (100ml)	¥1,200
Decanter(S)	デカンタ (300ml)	¥3,000
Decanter(M)	デカンタ (500ml)	¥4,800
Bottle	フルボトル	¥7,200



マッカラン 12年 (スコッチ・シングルモルト)

Macallan 12 Years (Scotch • Single molt)

モルト界のロールスロイス。シェリーカスクに拘るこのモルトは、世界中の憧れ。

ロンサカパ 23(グアテマラ・ダークラム)

Ron Zacapa 23 (Guatemala • Dark Rum)

雲より高い標高 2,300m の高地で熟成させるダークラム。低い気温で、ゆっくりと熟成させることにより、複雑ながら、優しい口当たりになる。6年～23年熟成をブレンド。

ミシエルユアール オルターージュ (カルヴァドス)

Michel Huard Hors d'age (Calvados)

ドンフロンテ産のリンゴに拘り、バランスの良いカルヴァドスを造る。新樽と古樽を使い分け、リッチなリンゴの味わいを表現する。

ゴディバ チョコレートリキュール

Godiva Chocolate Liqueur

チョコレートの名門“ゴディバ社”が厳選したカカオからつくられた、リッチなリキュール。クリームチョコレートベースの上品な甘さが魅力。

※こちらは水割りの代わりにオンザミルクをご用意しています

スモールワンショット (※ストレート・ロック・水割り)

各¥600

Small shot (Shot / On the Rocks / with Water)

※ We also make Godiva with Milk.

アフターカフェ AFTER DINNER

Espresso	エスプレッソ	_____	¥600
Coffee	コーヒー (ホット / アイス)	_____	¥600
Fresh grapefruit juice	100%生搾りグレープフルーツジュース	_____	¥600
Fresh orange juice	100%生搾りオレンジジュース	_____	¥600
Rockn' plum (small shot)	ロックンプラム (スモールワンショット)	_____	¥600

ショコラ CHOCOLATE

Ganache calvados bitter	生ショコラ カルヴァドスビター	_____	¥300
Chocolate truffle caramel	トリュフショコラ カラメル	_____	¥300

NON ALCOHOLIC Drinks

Rockn' Plum 和歌山 雑賀の梅 “ロックンプラム”



梅ジュースとは全く違います。梅酒造りと同じ工程で、アルコールだけを使わずに造られました。香りはおだやかながら、トロっとした口当たりに、しっかりした酸と、やわらかな甘味を感じさせてくれます。食前に飲まれることで、疲労回復や食欲増進が期待できます。お食事を、より魅力的にしてくれるでしょう。

「ロックで旨い」との思いで名づけられた「ロックンプラム」。是非ともお試しくださいませ。

ストレート・ロック ¥750
Shot / On the Rocks

Clamato Clam + Tomato Juice



クラム（ハマグリ）とトマトのジュース “クラマト”

セロリの香りが魅力的な、まるでスープの様なトマトジュース。トマトのグルタミン酸にハマグリのコハク酸が足された、旨味たっぷりのジュースです。

¥600

Non alcoholic beer “All free”	ノンアルコールビールテイスト “オールフリー”	¥600
100% pure Pineapple juice	100% パインジュース	¥300
100% pure grapefruit juice	100% グレープフルーツジュース	¥300
100% pure orange juice	100% オレンジジュース	¥300
100% pure tomato juice	100% トマトジュース	¥300
Coca Cola	コカ・コーラ	¥300
Ginger ale (DRY)	ジンジャーエール (辛口)	¥300

Iced oolong tea Iced green tea	ウーロン茶 緑茶	}	グラス	¥500
			Glass	
			デカンタ小 (500ml) Decanter (500ml)	¥980
			デカンタ大 (1L) Decanter (1L)	¥1,380

Enjoy!

表示の金額には消費税が含まれております