

## DRINK MENU

### ソフトドリンク

---

黒烏龍茶 (サントリー)	850
はすみファームのリンゴジュース	950
はすみファームのぶどうジュース	950
ペリエ (330ml / 750ml)	700 / 1,100
ペプシ	700
ジンジャーエール (ドライ)	700

### カフェ

---

コーヒー	500
京都紅茶	500
ハーブティ	500

鉄板料理



## WINE MENU

## 季節のおすすめワイン

## Champagne

シャンパーニュ

Nicolas Feuillatte Grand Reserve Brut

ニコラ フィアット グラン レゼルブ ブリュット

ピノノワール/シャルドネ/ピノムニエ

2,200 / per glass

13,000 / bottle

## Rose wine

ロゼワイン

KURAMBON Rose

くらむぼん ロゼ

Yamanashi, Japan

マスカットベリーA

1,300 / per glass

7,500 / bottle

## White wine

白ワイン

Chardonnay Rialto

リアルト

2018, Colli Euganei Italy

シャルドネ

1,400 / per glass

8,200 / bottle

KABAJ Sivi Pinot

カバイ シビピノ スロヴェニア

2015, Slovenia

シビピノ

1,600 / per glass

9,400 / bottle

## Red wine

赤ワイン

Rojac Refosk

ロヤッツ レフォスク

2015, Istra Slovenia

レフォスク

1,600 / per glass

9,400 / bottle

689 Six Eight Nine Cellars

シックスエイトナインセラーズ

2017 Napa Valley

ジンファンデル、カベルネソーヴィニヨン、メルロ

1,800 / per glass

10,600 / bottle

## DRINK MENU

## ビール

マスターズドリーム (生) / サントリー 1,000

京都麦酒抹茶 (瓶) / 黄桜 1,100

オールフリー (ノンアルコール・瓶) 900

## ウイスキー

マッカラン12年 1,600

山崎12年 2,400

## カクテル

ジントニック 900

ウォッカトニック 900

カシスオレンジ 900

## 食前酒

キールロワイヤル 2,200

ミモザ 2,200

## 食後酒

カルヴァドス 1,700

Calvados reserve Julien Fremont

グラッパ 1,700

Grappa 2015 Massa Vecchia

## 梅酒

招徳 にごり梅酒 800

## 焼酎

京のひかり (米) / 京都 800

いもたん HIKO (芋) / 京都 800

兼八 (麦) 800

つるし八千代伝 (芋) / 鹿児島 800

表記の価格には消費税・サービス料10%が含まれています。

別に、ワインリストもございます。お気軽にスタッフに申し付けください



## 日本酒 × 鉄板料理

日本でも有数の酒処、京都・・・

古来より多くの人々にそのお酒は親しまれてきました。

鉄板料理 花六では京都牛や旬の食材をメインに、

伏見や洛中、京丹後の小規模生産蔵の希少な日本酒と共に

お楽しみ頂きたいと思っております。

お客様と日本酒の素敵な出逢いがあれば

幸甚でございます。

鉄板料理 花六  
店長 近藤 直希

## 料理に寄り添う日本酒セット

おまかせ3種 1800 / 70ml  
全5種 3000 / 70ml

CLOUD (クラウド) 1,500 / 200ml  
池田酒造 / 純米無濾過生原酒

蒼空 1,700 / 200ml  
藤岡酒蔵 / 純米

神蔵七曜 2,000 / 200ml  
松井酒蔵 / 純米大吟醸

玉川自然仕込山廃 無濾過生原酒 1,800 / 200ml  
木下酒蔵 / 純米

今季の京都酒おすすめ

期間限定 京都の日本酒 1,700 / 200ml

今季のおすすめ

三千櫻「みちざくら にごり酒 五百万石60」 1,500 / 200ml  
三千櫻酒造 (岐阜)

三千櫻「みちざくら 袋吊り 愛山60」 2,000 / 200ml  
三千櫻酒造 (岐阜)



## 全国の日本酒を 京都で嗜む

仙禽 (せんきん) 仙禽 6,500 / 720ml

無濾過生原酒 / さくら市産亀の尾 栃木県 / 「ドメース化した酒蔵」

蔵に流れる地下水と同じ水脈上にある田圃だけに限定し原料米を作付する。  
なんといっても独特な酸味は一度飲めば忘れられない味わい。

玉川 手付けず原酒 (たまがわ) 木下酒造 6,500 / 720ml

純米吟醸 無濾過生原酒 京丹後 / 「蔵人にしか味わえない一瞬をお届け」

瓶詰め後の二次発酵で生まれる炭酸ガスではなく、  
本発酵の炭酸ガスを楽しめる限定シリーズです。

醸し人九平次～黒田庄にうまれて～ (かもしびとくへいじ) 萬乗醸造 7,400 / 720ml

純米大吟醸 山田錦 愛知県 / 「日本酒のロマネコンティ」

従来日本酒といえば、どれだけ磨いたかという点を重要視する中で、どこでその米を作ったかという点に着目し、こだわり抜いた一本。

Ultra (うるとら) 澤屋まつもと 9,800 / 720ml

純米大吟醸 兵庫県加東市特等山田錦 京都・伏見 「伝統を守り、新しい感性をもって、新境地を創造する」

綺麗な酸は味を引き締め、且つキレの良い日本酒。澤屋まつもとのフラッグシップ。

五紋神蔵 (ごもんかぐら) 松井酒造 13,500 / 720ml

純米大吟醸 無濾過生原酒 祝 京都・鴨川 / 「京都のみで生産される酒造好適米「祝」を全量使用」

柔らかな「祝」らしく、複雑な米の旨みが広がり、微かに舌に感じる酸味が次の一献へと導きます。

醸し人九平次～カマルグにうまれて～ (かもしびとくへいじ カマルグ) 萬乗醸造 13,500 / 720ml

精米歩合50% Manobi マノビ 愛知県 / 「フランス唯一の稲作地帯・カマルグ」

フランス・プロヴァンスで生まれた米・マノビは初めて日本に運ばれ、愛知・名古屋にてSAKEとなる

鵜祭 (うさぎ) 旭酒造 20,700 / 720ml

純米大吟醸 磨き二割三分 遠心分離 山田錦 山口県 / 「最高峰の米の磨き」

遠心分離の美点である「いやなところが何もない酒質」に、通常の搾り方のパンチのある味を持つ酒質を加えて、洗練された華やかさと繊細さに厚みと複雑さを表したものです。