

ハイボール

High Ball

ブラックニッカハイボール

420円
(税込462円)

メガハイボール 750円
(税込825円)

クセのないクリアな飲み心地、炭酸のほどよい刺激が楽しめます。



ジャックダニエル
ハイボール

490円
(税込539円)

ジャックダニエルの香りをそのままに
すっきりとした味わいが魅力。



ドラゴンハイボール 450円

(税込495円)

紹興酒のソーダ割り。口当たりがピュアでまろやか。
すっきりと飲みやすく、中華料理と相性抜群！

焼酎

Shochu

グラス焼酎(ロック・水割・お湯割)

【芋焼酎】金黒 一杯 490円
(税込539円)

【麦焼酎】一番札 一杯 490円
(税込539円)

ボトル焼酎

【芋焼酎】金黒 900ml 2800円
(税込3080円)

【麦焼酎】一番札 特撰 720ml 2500円
(税込2750円)

〈 焼酎のお供 〉

ミネラル 290円
(税込319円)

氷 250円
(税込275円)

タンサン 390円
(税込429円)

ウーロン茶(ピッチャー) 490円
(税込539円)

緑茶(ピッチャー) 490円
(税込539円)

ジャスミン(ピッチャー) 490円
(税込539円)

ビール

Beer

アサヒスーパードライ

生ビール グラス 390円
(税込429円)

ジョッキ 520円
(税込572円)

瓶ビール 中瓶 650円
(税込715円)



アサヒ生ビール〈黒生〉小瓶 490円
(税込539円)

ビアホールで飲むあの黒のうまさは中華に合う！

青島(チンタオ) 490円
(税込539円)

中国で人気ナンバーワン！
中華料理と相性抜群！

日本酒

Sake

【新潟銘酒】八海山 一合 690円
(税込759円)

二合 1090円
(税込1199円)

カクテル

Cocktail

カシス

ビタミン + ポリフェノールたっぷり

マンゴー

甘くて美味しいトロピカルフルーツ

ざくろ酢ソーダ

◆ 割り方でいろいろ：
ソーダ / オレンジ / 烏龍茶 各490円
(税込539円)



ノンアルコール

Non-alcoholic

ドライゼロ 390円
(税込429円)

“糖質ゼロ” “カロリーゼロ”
でありながら、ドライなのどごし。



コラーゲン 薔薇

コラーゲン ローズヒップ

ざくろ酢ソーダ 各390円
(税込429円)



ソフトドリンク

Soft Drink

コーラ

ジンジャーエール

オレンジジュース

グレープフルーツジュース

カルピス

ウーロン茶

ジャスミン茶 “食事の後に…”

コーン茶 “食物繊維の多さは No.1!”

炭酸水 各290円
(税込319円)

サンバイタン
酸梅湯 “甘酸っぱい梅ジュース” 360円
(税込396円)

中国茶

Chinese Tea

ウーロン茶(鉄観音) ポット 550円
(税込605円)

ジャスミン茶(大毛茶) ポット 550円
(税込605円)

花茶 ポット 650円
(税込715円)



花茶

紹興酒

Shaoxing

甘口から辛口まで
各種取り揃えております。
迷った時は「利き酒セット」で
お好みを見つけてください。
※別メニューをご覧ください。



中国料理 唐苑 お飲み物

中華とワインのマリアージュ

Wine

ハウスワイン(赤・白) 一杯 各 490円
(税込539円)

赤ワインセレクション 香り、コク、余韻。深まる中華の味わいと赤ワインの出会い。
料理の個性に寄り添いながら、それぞれの風味を引き立てる3本をセレクト。

① 黒酢酢豚にぴったり

カーサ・ヴィニコラ・サルトーリ
Cabernet Sauvignon Organic
【イタリア・ヴェネト/フルボディ】

ボトル 2980円
(税込3278円)

イタリア政府認定のオーガニック赤。
ブラックチェリーとハーブのアロマ、豊かな果実味と
しっかりした骨格。
黒酢のまろやかな酸味とベストマッチ。
—— 酢豚の奥行きに寄り添う、気品ある1本。

② 香ばしい炒め物に

リフージョ・プリミティーヴォ
(コンティ・ゼッカ)

Primitivo Rifugio
【イタリア・プーリア/ミディアム〜フルボディ】

ボトル 3980円
(税込4378円)

名門ワイナリー「コンティ・ゼッカ」が贈るエレガントな赤。
カカオやエスプレッソのようなビター感に、熟した果実の甘み。
黒胡椒香る牛肉炒めや、甘辛ダレの鶏肉料理とも好相性。
—— ほろ苦さと甘みの余韻が、中華の香ばしさを引き立てる。



名物 黒酢酢豚

③ スパイシー中華と

イル・プーモ・プリミティーヴォ
Il Pumo Primitivo
【イタリア・プーリア/ミディアムボディ】

ボトル 2980円
(税込3278円)

野性味あふれるベリー系のアロマに、タイムや胡椒のニュアンス。
やわらかな果実味とスパイシーな余韻が心地よい一本。
麻婆豆腐や花椒の効いた炒め物におすすめ。
—— 香るスパイスに寄り添う、艶やかな果実感。

白ワインセレクション 香る中華、広がる余韻——爽やかな白が口福を彩る。

① 前菜や酢の効いた料理に

カーサ・ヴィニコラ・サルトーリ
Pinot Grigio Organic
【イタリア・ヴェネト/ライトボディ】

ボトル 2980円
(税込3278円)

イタリア政府認定のオーガニック・ピノ・グリージョ。
グレープフルーツや青リンゴのような爽やかな香りと、キレのある
酸味が特徴。前菜や蒸し鶏、黒酢を使った料理とも好相性。
—— さっぱりとした味わいが、中華の旨みを一層引き立てます。

② 海鮮中華や塩味炒めと

イル・プーモ・ソーヴィニオン・
マルヴァジア

Il Pumo Sauvignon Malvasia
【イタリア・プーリア/ミディアムボディ】

ボトル 2980円
(税込3278円)

フレッシュな柑橘香に、白い花のような華やかなニュアンス。
ソーヴィニオンの爽快感と、マルヴァジアのまろやかさが見事に融合。
海老の塩炒めや、貝柱の蒸し物、野菜の塩炒めなどにおすすめ。
—— 優雅でやわらかな余韻が、素材の味をそっと包み込みます。

白酒(孔府家酒39度) グラス 490円(税込539円)
ボトル 2,680円(税込2,948円)

中国を代表する伝統的な蒸留酒で、穀物(高粱、米、小麦など)
からつくられた力強い香りや深い味わいが特徴です。
アルコール度数は高めですが、一口飲めば広がる芳醇な香りと
奥行きのある旨味がクセになります。

◆ おすすめの飲み方：・少量をちびちびとストレートで
・氷を浮かべてオン・ザ・ロックで



中華料理と一緒に楽しむと、料理の香りや旨味を一層引き立てます

美容と健康のサワー

Beauty & Healthy Sour

ロック/タンサン割り

山楂酒(サンザシシュ) 490円
(税込539円)

姫りんごに似た中国の代表的なかわいい
果実「サンザシ」を漬け込んでつくった
お酒です。苺(イチゴ)を想わせる華やかな
香りと甘ずっぱい味わいが特長。



桂花陳酒(キンモクセイ) 490円
(税込539円)

桂花酒は、中国で幻の美酒と言われ、白ワインに
金木犀(キンモクセイ)の花弁とブドウが織りなす
華やかで芳しい香り、まろやかでエレガントな味わい。

ゆずみつサワー 490円
(税込539円)

コラーゲン 薔薇 490円
(税込539円)

コラーゲン ローズヒップ
490円
(税込539円)



サワー

Sour

〈ビタミンCたっぷり!〉



生搾りレモンサワー
生搾りグレープフルーツサワー
各520円
(税込572円)

レモンサワー
グレープフルーツサワー
巨峰サワー
シークワーサーサワー

ウーロンハイ コーン茶ハイ
ジャスミンハイ 酎ハイ
各390円
(税込429円)

カラフェで楽しむ梅酒

Plum Liqueur

濃醇梅酒 420円
(税込462円)

梅カラ「レモン」
梅酒にレモンと炭酸水を加えた
すっきりジュワッとした味わい。

梅カラ「ジャスミン茶」
黒糖梅酒をジャスミン茶で
割ったすっきり華やかな味わい。

梅カラ「コーン茶」
梅酒をコーン茶で割った
香ばしい味わい。
カラフェ 各790円
(グラス2杯分) (税込869円)



※写真はイメージです