

午膳

LUNCH MENU



# OMAKASE LUNCH

**お通し Starter**  
Chawan Mushi & Salad

**刺身 Sashimi**  
3 kinds of Sashimi

**天ぷら Tempura**  
Shrimp & Vegetables

**焼き物 Yakimono**  
Gindara Shioyaki

**寿司 Sushi**  
5 kinds of Sushi

**デザート Dessert**  
Vanilla Ice Cream

**IDR 600++**

# 弁当BOX

点心弁当御膳



## Tenshin Bento Gozen

sashimi & tempura omakase set

2 kinds of sashimi, 1 kind of tempura  
served with: rice, chawan mushi, salad, miso soup

320++

HONZEN JAKARTA





# うな重御膳

## Una Jyu Gozen

premium grilled tender eel on top of rice  
served with: chawan mushi, salad,  
miso soup

400++

HONZEN JAKARTA



# すき焼き又は、しゃぶしゃぶ御膳 SUKIYAKI / SHABU-SHABU SET

牛すき御膳

## Gyu Suki Gozen

beef sukiyaki set  
served with rice, chawan mushi, salad, miso soup

しゃぶしゃぶ御膳

## Shabu - Shabu Gozen

shabu-shabu set  
served with rice, chawan mushi, salad

### Meat choice:

黒毛和牛

Japanese Kuroge Wagyu Beef 50gram

550

オーストラリア和牛

Australian Wagyu Beef 50gram

395

### Additional

黒毛和牛

Japanese Kuroge Wagyu Beef 60gram ..... 485

オーストラリア和牛

Australian Wagyu Beef 60gram ..... 350



# SUSHI & SASHIMI SET

\*Menu will be made based on ingredients' availability



## すし御膳 Sushi Gozen

selected assorted sushi  
served with:  
chawan mushi,  
salad, miso soup

325



## 刺身御膳

### Sashimi Gozen

assorted sashimi

served with

rice, chawan mushi, salad, miso soup

295



## 天刺御膳

### Ten Sashi Gozen

assorted sashimi tempura

served with rice, chawan mushi,

salad, miso soup

220

# SUSHI & SASHIMI SET

\*Menu will be made based on ingredients' availability



サーモン丼御膳

## Salmon Don Gozen

marinated fresh salmon on top of rice  
served with chawan mushi,  
salad, miso soup

275



海鮮丼御膳

## Kaisen Don Gozen

assorted seafood rice bowl  
served with  
chawan mushi, salad, miso soup

295

# YAKIMONO SET



和牛  
キノコ添え御膳  
Wagyu  
Kinoko Soe SET

120gram

sautéed Australian Wagyu  
with assorted mushroom  
served with: rice,  
chawan mushi, salad,  
miso soup

610



はまちカマ御膳  
Hamachi Kama SET

grilled amberjack sickl  
(fish head) with ponzu  
served with rice,  
chawan mushi, salad,  
miso soup

365



# YAKIMONO SET



ギンダラ膳

## Gindara SET

grilled gindara with teriyaki sauce or salt  
served with rice, chawan mushi, salad,  
miso soup

370



サーモンハラス炭火焼き膳

## Salmon Harasu SET

grilled salmon belly  
served with rice, chawan mushi, salad,  
miso soup

235



サーモン膳

## Salmon SET

grilled salmon with teriyaki sauce or salt  
served with: rice, chawan mushi, salad,  
miso soup

180



鶏の照り焼き膳

## Chicken Teriyaki SET

grilled chicken with teriyaki sauce  
served with rice, chawan mushi, salad,  
miso soup

125

# AGEMONO SET



## 串揚げ御膳 Kushiage SET

assorted deep fried skewers  
served with: rice,  
chawan mushi,  
salad, miso soup

190



## 天麩羅御膳

### Tempura SET

assorted tempura with sauce  
served with: rice, chawan mushi, salad,  
miso soup

195



## 天重御膳

### Ten Don SET

assorted tempura on top of rice with sauce  
served with: rice, chawan mushi, salad,  
miso soupe

195

# NOODLE SET

Include : 1 small rice bowl

付けミニ丼

Rice Bowl choice:



Mini Ten Don

ミニ天丼

tempura  
small rice bowl



Mini Bara Chirashi

ミニバラちらし

cubed  
marinated sashimi  
small rice bowl



Mini Teriyaki Don

ミニ照り焼き丼

chicken teriyaki  
small rice bowl



麵御膳

# NOODLE SET

Include : 1 small rice bowl



若芽そばうどん

**Wakame Soba / Udon**

(hot) seaweed soba/udon  
served with:  
choice of small rice bowl,  
chawan mushi and salad

185



天婦羅そばうどん

**Tempura Soba / Udon**

(hot) tempura soba/udon  
served with:  
choice of small rice bowl,  
chawan mushi and salad

195



牛肉そばうどん

**Gyuniku Soba / Udon**

(hot) beef soba/udon  
served with:  
choice of small rice bowl,  
chawan mushi and salad

205



ざるそばうどん

**Zaru Soba / Udon**

(cold) soba/udon  
served with:  
choice of small rice bowl,  
chawan mushi and salad

185



つけ天そばうどん

**Tsuketen Soba / Udon**

(cold) tempura soba/udon  
with dipping soup  
served with:  
choice of small rice bowl,  
chawan mushi and salad

195



とろろそばうどん

**Tororo Soba / Udon**

(cold) grated yam soba/udon  
served with:  
choice of small rice bowl,  
chawan mushi and salad

190

# 弁当BOX

お任せ弁当



## Omakase Lunch Box

beef sukiyaki, sashimi, tempura, yakizakana,  
nimono, rice, chawan mushi, salad, miso soup, dessert

900++

HONZEN JAKARTA



# 弁当BOX

すき焼き弁当



## Suki-yaki Lunch Box

beef sukiyaki, sashimi, yakizakana,  
tempura, rice, chawan mushi, salad, miso soup, dessert

420++

HONZEN JAKARTA



# 弁当BOX

幕の内弁当



## Makunouchi Lunch Box

sashimi, nimono, yakizakana,  
tempura, rice, chawan mushi, salad, miso soup, dessert

320++

HONZEN JAKARTA



# 弁当BOX



鮭  
弁  
当

## Sushi Lunch Box

sushi, nimono, yakizakana,  
tempura, chawan mushi, salad, miso soup, dessert

375++

HONZEN JAKARTA





晚餐

DINNER MENU



*Omakase Course*  
**NAGATSUKI KAISEKI**

箸染め - サーモン手毬炙り飯蒸し    サーモン煮ごごり

**Salmon Temari Aburi Imushi & Salmon Nikogori**

mochi rice ball wrapped in steamed salmon & salmon jelly with meringue on top

お造り - 煽り烏賊    中トロ山葵卸し

**Sashimi** (2 kinds of sashimi)

焼き物 - 旬の魚柚庵焼きと丸茄子煮卸し

**Shun no Sakana Yūan-yaki to Maru Nasu ni Oroshi**

citron marinade grilled white fish in fried round eggplant with thick grated radish sauce

強肴 - 黒毛和牛炙り

**Kuroge Wagyu Aburi** (grilled Japanese wagyu)

揚げ物 - 梨、島辣韭、季節野菜揚げ

**Tempura** (deep fried pear, leek, seasonal vegetables)

留肴 - 蜜柑釜盛り

**Mikan Kamamori**

seared white fish, botan shrimp, fish stock jelly on top of fresh orange

食事 - 握りずしお好み

**Nigiri Zushi Okonomi** (recommended nigiri sushi)

水菓子 - パパイヤ釜金玉旬彩水菓子

**Papaiya Gama Kingyoku Shunsai Mizugashi**

seasonal vivid fruit cuts arrangement

**IDR 1.800<sup>++</sup>**

前日迄にご予約を承りたくお願い申し上げます  
Due to the preparation time, please order 1 day prior



## COURSE MENU A

### 前菜 **Appetizer**

2 kinds of appetizer

### 刺身 **Sashimi**

2 kinds of sashimi

### 揚げ物 **Agemono**

3 kinds of tempura

### 煮物 **Nimono**

white fish nitsuke

### 焼き物 **Yakimono**

salmon with white sauce

### 寿司 **Sushi**

5 kinds of sushi

### デザート **Dessert**

**IDR1.000<sup>++</sup>**



## COURSE MENU B

### 前菜 **Appetizer**

3 kinds of appetizer

### 刺身 **Sashimi**

3 kinds of sashimi

### 揚げ物 **Agemono**

3 kinds of tempura  
*shrimp, nagaimo & ohba leaf*

### 焼き物 **Yakimono**

gindara misoyaki

### Shabu-Shabu or Sukiyaki

しゃぶしゃぶ・すき焼き

kuroge shabu - shabu or sukiyaki

*Additional Choice:*

rice or udon

### デザート **Dessert**

**IDR1.100<sup>++</sup>**



## COURSE MENU C

### 前菜 **Appetizer**

3 kinds of appetizer

### 刺身 **Sashimi**

3 kinds of sashimi

### 揚げ物 **Agemono**

3 kinds of tempura

### 焼き物 **Yakimono**

gindara misoyaki

### 蜜柑釜盛り **Mikan Kamamori**

seared white fish, botan shrimp, fish stock jelly on top of fresh orange

### 煮物 **Nimono**

sliced beef in sweet sauce

### 寿司 **Sushi**

5 kinds of sushi

### デザート **Dessert**

**IDR1.300<sup>++</sup>**



# TEPPANYAKI COURSE MENU

## 前菜 Appetizer

3 kinds of small appetizer

## サラダ Salad

small salad

## 本日の刺身二種 Sashimi

2 kinds of sashimi

## フォアグラ Foie gras

foie gras

### AUSTRALIAN WAGYU

オーストラリア和牛

100gram

Rp 1.500<sup>++</sup>

with Seafood

Rp 1.800<sup>++</sup>

### KUROGE WAGYU

黒毛和牛A5

100gram

Rp 1.800<sup>++</sup>

with Seafood

Rp 2.100<sup>++</sup>

### SEAFOOD

海鮮

Rp 1.300<sup>++</sup>

## ガーリックライス

Garlic Rice

## 赤出汁

Akadashi Miso Soup

## デザート

Dessert



# おつまみ膳

OTSUMAMI ZEN

蛍イカ沖漬け  
Pickled Firefly Squid

牛タタキ  
Beef Tataki

鬼山椒煮  
Fish Head with Japanese Pepper

マグロ酢味噌がけ  
Tuna with Vinegar Miso

**IDR 330.000<sup>++</sup>**





# おつまみ OTSUMAMI

A la Carte



鯛兜山椒煮

Tai Kabuto

155

*sea bream helmet with Japanese pepper*



牛タタキ

Gyu Tataki

370

*beef tataki*



螢イカ沖漬け

Hotaru Ika Oki-dzuke

105

*pickled firefly squid*



マグロ酢味噌がけ

Maguro Sumiso

85

*tuna with vinegar miso*

# APPETIZER



エイヒレ  
Eihire 195  
*dried stingray fin*



出汁巻き玉子  
Dashimaki Tamago 85  
*Japanese rolled omelette*



揚げ出し豆腐  
Agedashi Tofu (4 pcs) 85  
*deep fried tofu in a soup*

枝豆 40  
Edamame

茶碗蒸し JAPANESE EGG CUSTARD

## CHAWAN MUSHI

APPROX. ± 15 MINUTES



茶碗蒸し 45  
Chawan Mushi



海鮮茶碗蒸し 100  
Kaisen Chawan Mushi  
*seafood chawan mushi*

# SALAD サラダ

FULL SIZE / HALF SIZE



海鮮シーザーサラダ  
Kaisen Caesar Salad

145 / 80

*seafood caesar salad*



キノコサラダ  
Kinoko Salad

100 / 60

*mushroom salad*



すき焼きサラダ  
Sukiyaki Salad

145 / 80

*beef sukiyaki salad*

# JAPANESE SOUP スープ



鯖のねぎまスープ  
Maguro no Negima Soup  
*tuna and Welsh onion soup*

160



赤出汁  
Akadashi 55  
*Akadashi soybean soup*



吸い物  
Suimono 50  
*Japanese clear soup*



味噌汁 35  
Miso Soup

# SUSHI 鮓



おまかせ握り  
Omakase Nigiri

570

*Chef's selected assorted sushi*

*\*Menu will be made based on ingredients' availability*



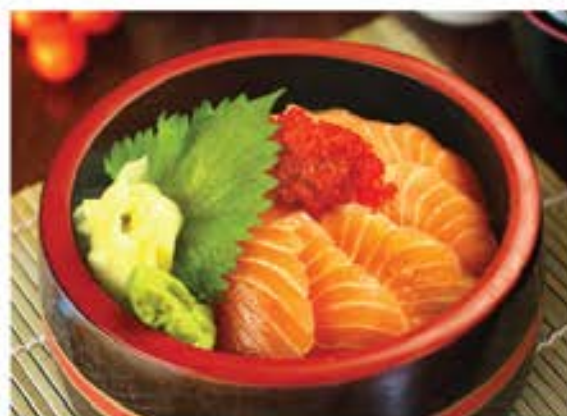
海鮮丼  
Kaisen Don 400

*Seafood sashimi rice bowl*



バラちらし  
Bara Chirashi 305

*bowl of rice topped with tuna,  
salmon and avocado*



サーモンちらし  
Salmon Chirashi 370

*bowl of rice topped with  
marinated fresh salmon*

# SUSHI 鮓

## WESTERN SUSHI ROLL

サラダロール



**Salad Roll**

サラダロール

125000



カリフォルニアロール  
California Roll

150



ソフトシェルクラブロール  
Soft Shell Crab Roll

160



天婦羅ロール  
Tempura Roll

150



ドラゴンロール  
Dragon Roll

195



ツナロール・  
スパイシーツナロール  
Tuna Roll / Spicy Tuna Roll

150



サーモンロール  
Salmon Roll

150

月

TSUKI



# SASHIMI 刺身



雪

1人様 450  
YUKI 1 Pax



月

2人様 620  
TSUKI 2 pax



平目薄造り  
Hirame Usuzukuri 399

*thin-sliced olive flounder*  
*(Imported from Japan)*



サーモンカルパッチョ  
Salmon Carpaccio 305

*thin sliced salmon in sweet*  
*and sour citrus sauce*



鮪三味  
Maguro Zanmai 570

*assorted tuna sashimi*

本マグロ  
Hon Maguro 490

*bluefin tuna (Imported from Japan)*

本マグロ トロ  
Hon Maguro Toro 700

*bluefin tuna fatty cut (Imported from Japan)*

メ鯖  
Shime Saba 420

*mackarel (Imported from Japan)*

いくら醤油漬  
Ikura Shoyudzuke 285

*salmon roe - 50gram*

サーモン刺身 280

*Salmon Sashimi (Imported from Norway)*

海胆刺身  
Uni Sashimi 795

*sea urchin sashimi - 25gram*

ホタテ貝刺身  
Hotate Sashimi 255

*scallop*

カンパチ 刺身  
Kanpachi Sashimi 405

*greater amberjack*



## JAPANESE SUSHI ROLL

かっぱ巻き 45

**Kappamaki**  
*cucumber sushi roll*

鉄火巻き 85

**Tekkamaki**  
*tuna and seaweed sushi roll*

葱とろ巻き 195

**Negitoromaki**  
*minced tuna with Welsh onion  
sushi roll*

太巻き 150

**Futomaki**  
*thick sushi roll*



## NIGIRI A LA CARTE 2pcs

マグロ 195

**Maguro**  
*tuna*

とろ 255

**Toro**  
*fatty tuna*

カンパチ 170

**Kanpachi**  
*greater amberjack*

ホッキ貝 135

**Hokkigai**  
*surf clam*

サーモン 86

**Salmon**

ヒラメ 160

**Hirame**  
*flat fish*

タイ 150

**Tai**  
*red snapper*

ホタテ貝 140

**Hotate**  
*scallop*

生雲丹 320

**Nama Uni**  
*sea urchin*

イクラ 170

**Ikura**  
*salmon roe*

シマアジ 85

**Shima Aji**  
*horse mackerel*

トビコ 105

**Tobiko**  
*flying fish roe*



# GRILLED 焼物 YAKIMONO



サーモン焼き <塩・照り焼き>  
**Salmon Yaki**

*grilled salmon with salt  
/teriyaki sauce*

160



銀だら焼き <塩・照り焼き>  
**Gindara Yaki**

*grilled silver cod with salt  
/teriyaki sauce*

330



サーモンハラス炭火焼き  
**Salmon Harashu Yaki**

*grilled salmon belly*

210



はまちカマ炭火焼  
**Hamachi Kama Sumibiyaki**

*grilled amberjack sickle  
with ponzu*

330



ハマチ・かんぱち兜焼き  
**Hamachi / Kanpachi  
Kabuto Yaki**

*grilled amberjack head with  
sweet soy sauce*

420



うなぎ蒲焼  
**Unagi Kabayaki**

*grilled eel with sweet sauce*

380



オーストラリア和牛 キノコ添え

**Wagyu Kinoko Soe 120gram**

*Sauteed Australian Wagyu  
served with assorted mushroom*

580

# FRIED SKEWER 串揚げ

KUSHI-AGE



串揚げコース料理  
KUSHI-AGE COURSE MENU

空

KUH

10 sticks of skewer

前菜・刺身・揚げ物・揚締め

750

appetizer • sashimi • agemono • last dish

海

KAI

7 sticks of skewer

前菜・刺身・揚げ物・揚締め

700

appetizer • sashimi • agemono • last dish

串揚げ盛り

**Kushiage Mori**

130

*assorted deep fried skewers*

海鮮串盛り

**Kaisen Kushi Mori**

175

*assorted deep fried seafood skewers*

野菜串盛り

**Yasai Kushi Mori**

100

*assorted deep fried vegetable skewers*

# A LA CARTE FRIED SKEWER 串揚げ KUSHI-AGE



Ebi • 海老 30



Sakana • 魚 30



Gyu Kinoko • 牛きのこ 32



• Salmon Uzura Tamago 35  
• サーモン鵜玉子



Gyurose • 牛ロース 35



Ginnan • 銀杏 25

Ika Shiitake • イカ椎茸 .....	30
Tori Cheese • 鶏チーズ .....	30
Satsumaimo • さつまいも .....	25
Asparagus • アスパラガス .....	25

# FRIED 揚物 AGEMONO



天婦羅盛り合わせ  
**Tempura Moriawase** 135  
*assorted tempura*



野菜天婦羅盛り合わせ  
**Yasai Tempura Moriawase** 90  
*assorted vegetables tempura*



海老天婦羅  
**Ebi Tempura** 175  
*king prawn tempura*



海老餃子  
**Ebi Gyoza** 190  
*pan-fried dumpling filled with  
shrimp served with dipping sauce*

# NOODLE 麵 **MENMONO**

## 稲庭うどん

- Wakame Inaniwa Udon ..... 120
  - Tempura Inaniwa Udon ..... 135
  - Gyuniku Inaniwa Udon ..... 150
- Akita style thin udon*



わかめ そば/うどん  
Wakame soba/udon  
seaweed soba or udon  
105



牛肉 そば/うどん  
Gyuniku Soba/udon  
beef soba or udon  
130



天婦羅 そば/うどん  
Tempura soba/udon  
assorted tempura soba or udon  
120



茶そば  
Chasoba ..... 100  
*green tea soba*

稲庭うどん 温冷  
Inaniwa Udon ..... 120  
*Akita style thin udon*

すきやき 又は しゃぶしゃぶ  
**SUKIYAKI / SHABU-SHABU**



**セットメニュー SET**

黒毛和牛 KUROGE WAGYU (100g)	895
オーストラリア和牛 AUST. WAGYU (120g)	780
海鮮 KAISEN (150g)	650

Set include: meat, vegetable, condiment (Choice: Rice or Udon)

**単品 ALA CARTE**

黒毛和牛 Japanese Kuroge Wagyu Beef 110gram	850	オーストラリア和牛 Australian Wagyu Beef 130gram	720
野菜盛り合わせ Yasai Moriwase assorted vegetables	100	きのこ盛り合わせ Kinoko Moriwase assorted mushroom	80
春雨 Harusame glass noodle	35	豆乳 Tonyuu soy milk	40
豆腐 Tofu	30	うどん Udon	60
ゴマダレ Goma Dare sesame sauce	55	ごはん Rice	30

# RICE ごはんもの GOHANMONO

## 和牛丼

### Wagyu Don

*beef with egg served on top  
of rice bowl*

530



### うな重 Una Jyu

*premium grilled tender eel  
on top of rice*

390



### 天井 Ten Don

*bowl of rice topped with  
tempura*

175



### 鮭茶漬 Shake Chazuke

*salmon and rice with  
tea broth*

105



### 梅茶漬 Ume Chazuke

*plum and rice with tea broth*

55



### 鮪茶漬 Maguro Chazuke

*tuna and rice with tea broth*

105



# RICE ごはんもの GOHANMONO



おにぎり 味噌汁付き

Onigiri

*include miso soup*

鮭	Salmon	60
梅干し	Umeboshi ( <i>plum</i> )	55
おかか	Okaka ( <i>dried bonito</i> )	50

# 飛騰

DRINK MENU

# カクテル COCKTAIL



## Whiskey Sour

whiskey, lemon juice,  
simple syrup

130



## Mexican Fling

tequila, lime juice,  
grenadine

115



## Classic Margarita

tequila, triple sec,  
lime, salt

115



## Blue Margarita

tequila, lime juice,  
blue curacao, salt

150



## Kamikaze

vodka, triple sec,  
lime

90



## Margarita

tequila, triple sec,  
lime, salt

130



## Tequilla Sunrise

tequila, orange juice,  
grenadine syrup

120



## Blue Kamikaze

vodka, blue curacao,  
lime

135

## SHOCHU COCKTAIL

---



Ko-ri Lemon Sour  
氷レモンのサワー

140



Rich Green Tea High  
濃厚緑茶ハイ

130



Rich Oolong Tea High  
煮だしウーロンハイ

135

## WHISKY COCKTAIL

---



Coke Highball  
コークハイ

125



Soba Cha Whiskey  
蕎麦茶ウイスキー

115



Highball  
ハイボール

130

## MOCKTAIL

---



Lime Squash  
ライムスカッシュ  
65



Lemon Squash  
レモンスカッシュ  
65



Orange Squash  
オレンジスカッシュ  
65



Lychee Squash  
レイシスカッシュ  
65



Virgin Mojito  
バージンモヒート  
90

## SOFT DRINK

Coca Cola コカコーラ	51
Coca Cola Light コカコーラ・ライト	51
Pristine プリスティン	25
Equil Sparkling	55
Equil Natural	50

# JUICE

---



オレンジ  
Orange Juice  
65



メロン  
Melon Juice  
65



レモン  
Lemon Juice  
48



パパイア  
Papaya Juice  
65



キウイ  
Kiwi Juice  
85



スイカ  
Watermelon  
Juice  
65



マンゴー  
Mango Juice  
85



ライム  
Lime Juice  
48



ミックスジュース  
Mix Juice  
85

## TEA



レモンティー  
Lemon Tea  
48



マンゴー抹茶  
グリーンティー  
Matcha Green Tea  
60



ウーロンティー  
Oolong Tea  
48



レイシティー  
Lychee Tea  
65

## BEER



Bintang Beer	75
ピンタンビール	
Sapporo Beer	150
サッポロビール	
König Ludwig Beer	110
ケーニッヒ・ルードヴィッヒビール	
Asahi Beer	160
朝日ビール	
Kirin Beer	155
キリンビール	

## ICE CREAM



Vanilla Ice Cream  
バニラアイスクリーム  
55



Ogura Ice Cream  
小倉アイスクリーム  
55



Matcha Ice Cream  
抹茶アイスクリーム  
60



Chocolate Ice Cream  
チョコレートアイスクリーム  
60



Yuzu Ice Cream  
ユズアイスクリーム  
60



Raspberry Sorbet Ice Cream  
ラズベリーのシャーベットアイスクリーム  
60

## COFFEE

Americano .....	48
Regular .....	48
Esspresso .....	48
Cappuccino .....	60
Cafe Latte .....	60
Ice Coffee .....	48
Ice Cappuccino .....	60
Ice Cafe Latte .....	60



酒 日本酒  
SAKE



特別純米  
OOYAMA TOKUBETSU JUNMAI  
Yamagata  
MEDIUM DRY

720ml / 1.020  
300ml / 550  
180ml / 345



特撰黒松白鹿吟醸生貯蔵酒  
HAKUSHIKA GINJO NAMA CHOZO  
Hyogo  
MEDIUM DRY

720ml / 850  
300ml / 415  
180ml / 260



本醸造特撰真澄  
MASUMI HON-JOZO TOKUSEN  
Nagano  
MEDIUM DRY

720ml / 1.140  
300ml / 500



山田錦 特別本醸造  
HAKUSHIKA YAMADA NISHIKI  
Hyogo  
MEDIUM

300ml / 415



一ノ蔵 特別純米 辛口(宮城)  
ICHINOKURA JUNMAI KARAKUCHI  
Miyagi  
MEDIUM DRY

720ml / 1.055  
300ml / 693

酒 日本酒  
SAKE



久保田 萬壽 純米大吟醸  
KUBOTA MANJU JUNMAI DAIGINJO

*Nigata*  
MEDIUM DRY

720ml / 2.900



久保田 千壽 純米吟醸  
KUBOTA SENJU GINJO

*Nigata*  
DRY

720ml / 1.025



浦霞本醸造 (宮城)  
URAKASUMI HONJOZO

*Miyagi*  
MEDIUM

720ml / 895

焼酎 SHOCHU



二階堂  
NIKAIIDO - MUGI SOCHU  
Oita  
MEDIUM LIGHT

900ml / 1.430



白波  
SATSUMA - SHIRANAMI  
Kagoshima  
MEDIUM RICH

900ml / 1.315



白波 黒麹仕込  
SATSUMA - SHIRANAMI KURO  
Kagoshima  
MEDIUM LIGHT

900ml / 1.395



黒伊佐錦  
OOKUCHI - KURO ISANISHIKI  
Kagoshima  
MEDIUM

900ml / 1.385



大魔王 芋  
HAMADA DAIMAOU  
Kagoshima  
MEDIUM LIGHT

720ml / 1.750



## TWO ISLAND SHIRAZ

**IDR 520**

**Australia**

*All prices are in thousand Rupiah*



**TWO ISLAND CHARDONNAY**

**IDR 520**

**Australia**

*All prices are in thousand Rupiah*



**LE MERLOT  
DE LA CHAPELLE**

**IDR 865**

**France**

*All prices are in thousand Rupiah*



**LE CABERNET SAUVIGNON  
DE LA CHAPELLE**

**IDR 865**

**France**

*All prices are in thousand Rupiah*



**PENFOLDS  
SHIRAZ CABERNET**

**IDR 1.070**

**South Australia**

*All prices are in thousand Rupiah*





## BATAVIA WHISKY

**IDR 775**

Volume : 700ml Alcohol : 43%

*All prices are in thousand Rupiah*

カクテル  
**COCKTAIL**



**Whiskey Sour**

whiskey, lemon juice,  
simple syrup

**130**

カクテル  
**COCKTAIL**



**Mexican Fling**

tequila, lime juice,  
grenadine

**115**

カクテル  
**COCKTAIL**



**Classic Margarita**

tequila, triple sec,  
lime, salt

**115**

カクテル  
**COCKTAIL**



**Blue Margarita**

tequila, lime juice,  
blue curacao, salt

**150**

カクテル  
**COCKTAIL**



**Margarita**

tequila, triple sec,  
lime, salt

**130**

カクテル  
**COCKTAIL**



**Tequila Sunrise**

tequila, orange juice,  
grenadine syrup

**120**

カクテル  
**COCKTAIL**



**Blue Kamikaze**

vodka, blue curacao,  
lime

**135**



カクテル  
**COCKTAIL**



**Kamikaze**

vodka, triple sec,  
lime

90