



SHARI

極

9,900円



旬菜盛合わせ

お造り3種盛り合わせ

海老と鱈、季節野菜の天麩羅

握り寿司5貫

和牛炙り寿司2貫

和牛ステーキ

バニラアイスクリーム

表示価格は全て税込です

## 睡蓮

7,480円

- 先 付 グリーンアスパラ  
卵黄ソース掛け
- 造 り 太刀魚 焼霜造り
- 蒸 物 枝豆豆腐 蓴菜 新生姜
- 煮 物 冬瓜と賀茂茄子の含め煮  
オクラと梅肉
- 強 肴 ローストビーフと  
大根ステーキ
- 食 事 釜揚げしらすと京揚げの  
釜炊きご飯
- 甘 味 SHARI特製ティラミス



## 雛菊

13,200円

- 先 付 厳選出汁の茶碗蒸し
- 造 り 握り寿司2貫  
お造り3種盛り合わせ
- 温 菜 焼き胡麻豆腐 雲丹添え
- 焼 魚 銀鱈西京焼き
- 焼 物 和牛フィレスステーキ
- 食 事 鮭といくらのかき揚げご飯
- 甘 味 パティシエ特製デザート



## 冷菜

クリームチーズ西京味噌漬け	770円
海鮮ユッケ バケット添え	1,100円
和牛のカルパッチョ仕立て	1,430円
漬物盛り合わせ	550円

## サラダ

海鮮サラダ	1,760円
アボカドサラダ	1,100円
Suffa金賞受賞の阿蘇ベーコンとポテトサラダ	1,210円
厳選和牛のしゃぶしゃぶサラダ	1,980円

## 海鮮

炙りしめ鯖	1,100円
お造り 3種盛り合わせ	1,980円
お造り 厳選海鮮5種盛り合わせ	2,860円

## 温菜

鯛茶碗蒸し	660円
※ 濃厚フォアグラ茶碗蒸し	1,870円
※ オマール海老の厳選出汁茶碗蒸し	1,320円
熱々出汁巻き玉子	990円
名物 自家製焼き胡麻豆腐	660円
さつま揚げ	770円
トリュフ塩と岩塩で楽しむフライドポテト	880円
大山鶏の唐揚げ	880円
和牛スジ煮込み	880円
こだわり出汁を使用した炊き合わせ	1,540円
天麩羅盛合わせ	1,980円
※ 牛フィレ肉のカツレツ	2,200円
鉄板中トロステーキ	1,650円

※ご提供に20~30分ほどお時間をいただいております。

## 握り寿司/1貫

中トロ	770円
大トロ	880円
厳選握り寿司 おまかせ6貫盛合わせ	2,200円
和牛炙り タレと塩の炙り食べ比べ2貫	1,430円

## 焼物

※ 銀鱈西京焼き	2,200円
※ のどぐろ塩焼き	3,300円
※ 和牛ランプステーキ 赤身でありながらも、適度に脂身が入っており、 肉質は柔らかく、しっかりとした歯ごたえがあります。	4,400円
※ 和牛イチボステーキ 赤身の旨味と脂の甘みが絶妙に混ざり合い、 非常にジューシーかつ濃厚な味わいが特徴。	4,400円
※ 和牛サーロインステーキ 細かいサシ（脂肪）が均等に入っており、 口の中でとろけるような食感を楽しむことができます。	5,500円
※ 和牛フィレステーキ 非常に柔らかい肉質で、筋繊維が細かく、 脂肪が少ないため、他の部位に比べて驚くほどなめらかです。	6,600円

※ご提供に20~30分ほどお時間をいただいております。

厳選釜炊きご飯  
(一合：約2人分)

出汁セット追加/1人分 550円

※ 鰻の釜炊きご飯	3,300円
※ 和牛の釜炊きご飯	3,850円
※ 鮭といくらのお釜炊きご飯	5,500円
※ いくらと蟹のお釜炊きご飯	5,500円
※ 季節のお釜炊きご飯	時価
あおさの赤出汁	550円
しじみの赤出汁	660円

※釜炊きご飯は土釜で炊くのでご提供に30～40分ほどお時間をいただいております。  
一合（約2人分）でのご提供になります。

デザート

バニラアイス	550円
SHARI特製 抹茶ティラミス	770円
パティシエ特製 季節のデザート	770円

## スパークリングワイン

エドモント・テリーブラン・ド・ブラン / フランス プロヴァンス 1,210円

透明感のあるグリーンで心地よい泡立ちが特徴。

バターとヘーゼルナッツの香りとブリオッシュとアーモンドの風味が口中に余韻を残します。

## 白ワイン

ルーツ シャルドネ / アメリカ カリフォルニア 1,100円

アプリコット、パイナップルを思わせるカリフォルニアらしい果実味です。

アンサンブル 甲州ブラン 2023 / 日本 山梨県 1,100円

素性の良いブドウのピュアな果実味に、穏やかな酸が心地よく調和。

山椒や紫蘇など、和のスパイスを連想させるニュアンスがほのかに香ります。

## 赤ワイン

メタル カベルネ・ソーヴィニヨン / オーストラリア サウス・オーストラリア  
カベルネのリッチで濃厚な果実味で、程よい良い樽香が調和した奥行きのある味わいです。 1,100円

サイクルズグラディエーター ピノノワール / アメリカ カリフォルニア  
ベルベットのように滑らかな口当たりで、繊細な果実味と穏やかな酸味です。 1,100円

## ビール

アサヒ スーパードライ生 880円

アサヒ 熟撰 (小瓶) 880円

わびさびジャパンペールエール (小瓶) 1,320円

アサヒ ドライゼロ ノンアルコール (小瓶) 660円

## ウイスキー

ストレート / ロック / 水割り / ソーダ割り

ウッドフォード リザーブ / アメリカ バーボン 880円

シーバスリーガル ミズナラ12年 / イギリス スコッチ 880円

モンキーショルダー スモーキーモンキー / イギリス スコッチ 990円

余市 / 日本 シングルモルト 1,210円

宮城峡 / 日本 シングルモルト 1,210円

白州 / 日本 シングルモルト 1,430円

山崎12年 / 日本 シングルモルト 1,980円

## 焼酎

ストレート / ロック / 水割り / お湯割り / ソーダ割り

- (芋) 黒霧島 / 宮崎県 霧島酒造 660円  
黒麹の醸すうまさはトロリとしたあまみ、きりっとした後味のよさがひかる仕上がりです。
- (芋) 佐藤 黒 / 鹿児島県 佐藤酒造 1,100円  
どっしりとした力強いアクセント、黄金千貫からくる薩摩芋本来の甘みを感じつつも優しい甘みです。
- (芋) 伊佐美 / 鹿児島県 甲斐商店 1,540円  
黒麹らしい濃厚な味わいでクセも強くなく、  
バランスが取れている昔ながらの芋焼酎らしい素朴な味わいです。
- (麦) 一粒の麦 / 鹿児島県 西酒造 660円  
上品で軽快な香りと飲み応え十分の芳醇な味わいは、麦焼酎の魅力を存分に詰め込んだ1本です。
- (麦) 吉四六 / 大分県 二階堂酒造 770円  
芳醇な香りとまろやかなくちあたり、麦本来の香りをもった大分県を代表する麦焼酎です。
- (米) 吟香 鳥飼 / 熊本県 鳥飼酒造 660円  
フルーティーな香りに、熟したトロピカルフルーツのような味わいです。

## 果実酒

ストレート / ロック / 水割り / ソーダ割り

- 鳳凰美田 熟成秘蔵梅酒 770円  
栃木県産高級梅「宮ノ梅」を鳳凰美田の吟醸酒で漬け込んで造られた秘蔵の梅酒です。
- 山崎蒸溜所貯蔵 焙煎樽熟成梅酒 770円  
山崎蒸溜所でウイスキーの熟成に使用した古樽で熟成させた梅酒。  
焙煎樽由来のバニラのような芳ばしい香りと華やかで重厚な味わいです。
- 甲子 生ゆず酒 770円  
熱殺菌をしていない「生リキュール」。よりフレッシュなゆずの香りと酸味が口の中に広がります。

## オリジナルカクテル

- しょうが香るジントニック 880円
- しょうがの効いたジンバック 880円
- 荒切りレモンサワー 880円

# 日本酒

一合 180ml  
四合 720ml

青森

陸奥八仙  
ISARIBI  
特別純米（火入）

一合 1,320円



北海道

二世古 彗星  
青ラベル  
特別純米

一合 1,100円



新潟

久保田  
純米大吟醸

一合 1,760円



福岡

三井の寿  
純米大吟醸+14 大辛口

一合 1,320円



宮城

伯楽星  
純米吟醸

一合 1,210円



福島

飛露喜  
純米大吟醸

一合 2,420円



山口

獺祭  
3種テイastingセット

一合瓶 ×3 5,500円



愛知

醸し人九平次  
純米大吟醸  
山田錦

一合 1,760円



山口

獺祭  
純米大吟醸45  
にごりスパークリング  
一合瓶 2,200円

山口

獺祭  
純米大吟醸45  
一合瓶 2,200円

山口

獺祭  
純米大吟醸  
磨き三割九分  
一合瓶 2,860円  
四合瓶 9,900円

## シャンパーニュ ボトル

ランソン ブラックラベル ブリュット 15,400円

柑橘類のアロマとフレッシュな酸が印象的な優美で  
生き生きとした仕上がりのフラッグシップ・キュヴェです。

アンリ・ド・ヴォー ジャンシー キュヴェ・デザムルー ブラン・ド・ブラン 15,400円

ライムやレモン、洋ナシや青りんごの柑橘アロマが次々と表れ、  
甘く香ばしいフレーヴァーと程よい酸を感じます。

アンドレ・クルエ グラン・レゼルヴ・ブリュット 16,500円

リンゴや梨、マジパンのアロマに加えてナッツや酵母のニュアンスもあり、  
重層的な香りを放ち、ドライな味わいの中にふくらみがあります。

ローランペリエ ラ キュヴェ 19,800円

柑橘類や白い花を連想させる繊細な香りとお桃などの白い果肉の果実の香りが広がる  
バランスの取れた味わいの辛口シャンパーニュです。

ボランジェ・スペシャル・キュヴェ 22,000円

熟したレモンやローストしたリンゴのアロマに、バターやクルミなどの芳醇な香りが広がり、  
口に含むと凝縮した果実味とまろやかなテクスチャーが感じられ、力強くも程よい酸が全体を引き締めます。

ジャクソン・キュヴェ #746 38,500円

泡は非常に細かく、柑橘類、ペストリー、プリオッシュの香りに  
濃厚でフルボディ、繊細なミネラルの張り非常に長く力強いフィニッシュです。

キュヴェ・ドン・ペリニオン 44,000円

花や果実、ドライフルーツなど、ミネラルのニュアンスと気品ある香りを感じます。  
しっかりした果実味があり、フィネスに富んだ味わいです。

クリュッグ グラン・キュヴェ 55,000円

トースト、ヘーゼルナッツ、ドライフルーツのリッチで堂々としたアロマ。  
ジンジャーブレッド、ハチミツなどの複雑で深いテイストと濃厚で新鮮な柑橘系の後味です。

クリスタル・ブリュット 69,300円

白い花、シトラス、豊潤な果実の特徴を見事に表した力強さが、  
細かいクリーミーな泡に心地よく包まれ、上品な長い余韻がいつまでも続きます。

## シャンパーニュ・ロゼ ボトル

ロワイエ・エ・フィス ブリュット キュヴェ・ド・レゼルヴ 13,200円

シトラス系の果実やピーチ、アカシアの花などの魅惑的な香り。フレッシュ感、フィネスを持ちながらも  
ふくよかさのある充実した味わい。果実本来のピュアな味わいと奥深さが楽しめます。

ランソン ノーブル・キュヴェ ロゼ・ブリュット 19,800円

バラやベリーのアロマが基調となって、ほんのりと赤い果実のニュアンス。  
調和の取れたバランスの良さと心地よい余韻が持続します。

## 白ワイン ボトル

ポエッツ リープ リースリング / ロング シャドウズ 9,900円

フランス シャンパーニュ  
リースリング

美しく快活なワインで、白い花と熟した果樹園の果実の香りを表します。  
あふれるフレッシュさと明るさが味わいにあり、  
特に白桃、青リンゴの際立ったミネラルの風味が何層にも重なります。

シャブリ / ジャン・マルク・ブロカール 9,900円

フランス ブルゴーニュ  
シャルドネ

レモン、白桃、火打石、白い花が溶け込んだアロマ。口に含むとフレッシュで柔らかな果実味が広がっていきます。中心には酸があり、心地よい甘みと緊張感のあるミネラルのコントラストが美しいフィニッシュにつながります。

ゲヴェルツトラミネール / テルラーノ 11,000円

イタリア トレンティーノ・アルト・アディジェ  
ゲヴェルツトラミネール

スパイシーで芳醇。果実の柔らかなボリュームの中に、  
まるで水銀の湖面を滑っているかのようなミネラル感が体現された1本です。

カピテル・クローチェ / アンセルミ 11,000円

イタリア ヴェネト州ソアヴェ  
ガルガーネガ、ソーヴィニヨン・ブラン

豊かなミネラル感とはりのある酸が見事に調和した華やかでエレガントなワイン。  
上品な樽のニュアンスと熟れたフルーツなどの甘やかな香り。  
ふくよかさと凝縮感のある果実味の中に、品のあるミネラル感がしっかり詰まっています。

サンセール・ブラン / ドメーヌ・エティエンヌ・ドールニー 13,200円

フランス ロワール地方サントル・ニヴェルネ  
ガルガーネガ、ソーヴィニヨン・ブラン

南向きの斜面と低収量だからこそ実現したソーヴィニヨン・ブランの完熟した果実味に  
雄大な骨格を持ち合わせています。ふくよかで力強く、凛とした酸のある上品な味わい。

シャルドネ ウィズナー・ヴィンヤード / テート・ドッグ 14,300円

アメリカ カリフォルニア  
シャルドネ

古き良きカリフォルニアを思わせる円熟のシャルドネ。  
トロピカルな果実やレモンのクリーム・ブリュレを思わせるふくよかな香りの中に、  
ナッツやバニラの香ばしさが溶け込んでいます。

プイイ・フュイッセ ヴィエイユ・ヴィーニュ / ファミーユ コルディエ 16,500円

フランスブルゴーニュ  
シャルドネ

平均樹齢60年を超えるブドウから造られるヴィエイユ・ヴィーニュ。  
上品なオークの香りとリッチで粘りけを感じさせる上品な凝縮味と秀逸な余韻の長さを誇ります。

ソーヴィニヨンブラン / グロス 16,500円

アメリカ カリフォルニア  
ソーヴィニヨン・ブラン,セミヨン

ジャスミン、白桃、マンゴーのようなトロピカルフルーツにフレッシュなレモンの魅力的なアロマ。  
レモンやグレープフルーツを思わせる爽やかなフィニッシュにはクリスピーな酸が感じられます。

あさつゆ / マーク・ネインズ ハーフボトル 19,800円

アメリカ カリフォルニア  
ソーヴィニヨン・ブラン,セミヨン

清澄なイエローゴールドの色合い、爽快かつ華やかな香り、爽やかな口当たりと果実感溢れる味わい。  
葡萄栽培にとって模範的な年となった2024年のヴィンテージは  
「あさつゆ」のアイデンティティをより色濃く引き出しています。

上菱平圃場 甲州ブラン / 鳥居平今村 20,900円

日本 山梨県勝沼  
甲州

グリーンがかった淡いレモンイエローの外観、完熟した青りんご、芝、浅葱や紫蘇のような日本のハーブの香りを持ちます。  
まるで、鋼のように引き締まったミネラルが凝縮感のある果実味とマッチします。

ムルソー / ルイ ラトゥール 24,200円

フランス ブルゴーニュ コート・ド・ボーヌ  
シャルドネ

非常に淡い黄色で口いっぱいにリッチな味わいが広がります。  
アンズのような豊かな香り、すっきりした酸味としっかりとした骨格を感じられる爽やかな辛口です。



## 赤ワイン ボトル

シャトー・デュ・ルトウ / オー・メドック 9,900円

フランス ボルドー

カベルネ・ソーヴィニヨン,メルロー,プティ・ヴェルド

ブラックベリーやプラムなどの黒系果実にシダや西洋杉、黒鉛の魅力的なアロマ。

コシのあるタンニンと同時に繊細な酸も備えており、見事なバランスを持ったお値打ちオー・メドックです。

レアルダ / アンセルミ 11,000円

イタリア ヴェネト州

カベルネ・ソーヴィニヨン

濃いガーネット色。熟れたチェリー、スパイスのアロマ。

豊かな果実味とスパイシーでエレガントな余韻のあるアンセルミが唯一醸す赤ワインです。

熟れたチェリーのスパイスの香り、スパイシーでエレガントさが特徴的です。

ブルー・ラベル (ディエシオチョ・メセス) / ファン・ヒル 13,400円

スペイン フミーリャ

モナストレル,カベルネ・ソーヴィニヨン,シラー

濃いガーネット色。熟れたチェリー、スパイスのアロマ。

豊かな果実味とスパイシーでエレガントな余韻のあるアンセルミが唯一醸す赤ワインです。

熟れたチェリーのスパイスの香り、スパイシーでエレガントさが特徴的です。

キュヴェ・ユカ レイトリリース23 2004 15,400円

日本 山梨県勝沼

マスカット・ベリーA,ブラック・クイーン

口当たりまろやかで、熟れた果実味、柔らかな酸味と角の取れたタンニンを持つ、丸みのある味わいがあり、プラムやブルーベリーのジャムの香りに紅茶の葉などの熟成した香りも感じられます。

ピノノワール ウィラメット ヴァレー 16,500円

アメリカ ウィラメットヴァレー

ピノ・ノワール

ジューシーでフレッシュなチェリーとザクロの香りがあり、杉やシナモンの樹皮の濃厚な香りに加え、

碎いたラベンダーのニュアンスもあり、何層にも重なった複雑さを持っています。

シルキーで流れるようなフィニッシュです。

バローロ / ブッシア・ソプレーナ

19,800円

イタリア ピエモンテ  
ネッビオーロ

バラやすみれなどの花のアロマに、なめし皮、リコリス、土や木のニュアンス。  
上質な酸とタンニンがあり、スパイシーで温かみのある、素朴ながらも風格のある味わいが広がります。

りんどう / マーク・ネインズ

ハーフボトル 19,800円

アメリカ カリフォルニア  
カベルネソーヴィニオン,メルロー,プティ・ヴェルド

火で炙ったオークやとマラヤスギの香り。きめ細かく繊細なタンニンが、  
このワインのベースとなる凝縮されたダークフルーツの魅力を完璧なものへと昇華させています。

シャトール・ブラン・デュクリュ

22,000円

フランス ボルドー  
カベルネ・ソーヴィニオン

ベルヴェットのようなタンニンと力強い果実味、高い酸味が感じられます。  
パワフルかつ深みがあり、洗練されたフィネスを兼ね備えた味わいです。

シャンボル ミュジニー ヴィエイユ ヴィーニュ

29,700円

フランス ブルゴーニュ  
ピノ・ノワール

タンニンはしなやかで鮮明な果実を感じさせる味わい。  
柑橘類の風味が混ざり合う力強さと繊細さを備えた1本です。



## ノンアルコールカクテル / ソフトドリンク

S H A R I 特製ジンジャエール 770円

広島県産だいたいと生姜を使用したオリジナルジンジャエールです。

ノンアルコール スパークリングワイン  
(フレンチルイボスティール) 770円

荒切りレモネード 770円

あらかしゆず ストレート / ロック / 水割り / ソーダ割り 770円

ノンアルコール梅酒 ストレート / ロック / 水割り / ソーダ割り 660円

オレンジジュース 550円

ウーロン茶 550円

緑茶 550円

ジンジャエール 550円

コーラ 550円

コーラ ゼロ 550円

## ミネラルウォーター

スルジーヴァ ミネラルウォーター ナチュラル (瓶) 770円

スルジーヴァ ミネラルウォーター スパークリング (瓶) 770円

## コーヒー & 紅茶

コーヒー (ホット / アイス) 550円

紅茶 (ホット / アイス) 550円

表示価格は全て税込です

# 睡蓮

7,480円



先 付	浅利酢味噌和え
造 り	初鰹のたたき
蒸 物	安納芋茶碗蒸し
煮 物	春キャベツと桜エビの餡掛け
強 肴	ローストビーフと大根ステーキ
食 事	筍ご飯
甘 味	SHARI特製ティラミス

表示価格は全て税込です

# 雛菊

13,200円



先 付	厳選出汁の茶碗蒸し
造 り	握り寿司2貫 お造り3種盛り合わせ
温 菜	焼き胡麻豆腐 雲丹添え
焼 魚	銀鱈西京焼き
焼 物	和牛フィレスステーキ
食 事	鮭といくらの釜炊きご飯
甘 味	パティシエ特製デザート

表示価格は全て税込です



## マグロ三昧コース

6,200円/1人  
提供人数2名様以上の盛合わせとなります

---



出し香る大根の唐揚げと鰻の蒲焼

握り寿司4種

ロール寿司4種

マグロのレアステーキ

混ぜシャリで愉しむ手巻き寿司

追加オプション：雲丹500円/お1人様  
いくら500円/お1人様

バキバキチョコとバニラアイス

こちらのコースは盛合わせでご提供しております  
表示価格は全て税込です

## クリスマスコース

15,400



- 先付 マスカルポーネ豆腐、小袖寿司  
白子天麩羅、本鮪とヒラメのお造り
- 蒸物 濃厚フォアグラ茶碗蒸し
- 煮物 和牛スジと蕪のトマト煮込み
- 焼物 金目鯛鱗焼き 法蓮草ソース
- 強肴 黒毛和牛サーロインステーキ 香味ソース
- 食事 いくらご飯、赤出汁
- 甘味 SHARI特製ティラミス

表示価格は全て税込です