

WINE

SPARKLING

		glass	
フランス France	class Selection Today's French Sparkling class セレクト フランス産スパークリングワイン	グラス ¥1,100	

WHITE

		glass	Carafe
			カラフェ
ポルトガル Portugal	Sete Patamares Tinto セッチ パタマレス ブランコ 柑橘系果実、グレープフルーツ、レモン Citrus fruits, grapefruit, lemon,	¥660	¥1,980
イタリア Italy	CITRA Bella Torre Trebbiano d'Abruzzo ベッラ・トッレ トレッビアーノ・ダブルッツォ 洋ナシ、グレープフルーツ、レモン、完熟パッションフルーツ、フレッシュハーブ Pear, grapefruit, lemon, ripe passion fruit, fresh herbs	¥880	¥2,640
スペイン Spain	Arabako Txakolina Pil-Pil アラバコ チャコリ オンダラビ・スリ / 梨、りんご、グレープフルーツ、フェネル Ondarrabi Zuri / pear, apple, grapefruit, fennel	¥880	¥2,640
南アフリカ South Africa	Robertson Chardonnay シャルドネ 洋ナシ、桃 Pear, Peach	¥880	¥2,640
南アフリカ	Robertson Chenin Blanc シュナン・ブラン パッションフルーツ Passion fruit	¥880	¥2,640
南アフリカ	Robertson Sauvignon Blanc ソーヴィニヨン・ブラン パッションフルーツ、青リンゴ、若草 Passion fruit, green apple, young grass	¥880	¥2,640

RED

		glass	Carafe
ポルトガル Portugal	Sete Patamares Tinto セッチ パタマレス ティント ラズベリー、ブラックベリー、黒胡椒、スパイス Raspberry, blackberry, black pepper, spices	¥660	¥1,980
フランス France	Because. I'm Grenache アイム グルナッシュ チェリージャム、カシス、クローブ、ラベンダー、ローズマリー Cherry jam, blackcurrant, clove, lavender, rosemary	¥660	¥1,980
フランス	Because. I'm Cabernet Sauvignon アイム カベルネ・ソーヴィニヨン ブラックチェリー、ブラックベリー、ナツメグ、炭 Cherry jam, blackcurrant, clove, lavender, rosemary	¥660	¥1,980
イタリア Italy	CITRA Bella Torre Montepulciano d'Abruzzo ベッラ・トッレ モンテプルチアーノ・ダブルッツォ イチゴ、ラズベリー、サクランボ Strawberries, raspberries, cherries	¥880	¥2,640
南アフリカ South Africa	MAN Cabernet Sauvignon カベルネ・ソーヴィニヨン ハーブ、カシス、プラム Herbs, blackcurrant, plum	¥660	¥1,980
南アフリカ	Robertson Ruby Cabernet ルビーカベルネ ブルーベリー、干しプラム、黒糖、杉の葉、胡椒・ナツメグ Blueberries, dried plums, brown sugar, cedar leaves, pepper and nutmeg	¥880	¥2,640

ボトルはスタッフへお声がけいただき、ワインセラーにてお選びください。
Bottle of wine available. Please ask staff to select from wine cellar.

※全て税込価格です。
All prices are tax included.

DRINK -alcohol-

-DRAFT BEER Orion-

オリオン生ビール ¥770

-WHISKY-

JOHNNIE  WALKER

ロック/水割り ¥660

On the rock/with water

ハイボール ¥770

with soda

-GIN-


Tanqueray

ロック ¥660

On the rock

ジントニック/ ジンバック ¥770

with soda / ginger ale

-SOUR-

黒糖焼酎のリアルレモンサワー ¥770

Real Lemon Sour with Kokuto Shochu

-COCKTAIL-

奄美 黒糖焼酎「里の曙」 tlassオリジナルカクテル

Tlass original cocktail made with Amami Kokuto shochu “Sato no Akebono”



パッションフルーツの
スパイシーチリカクテル ¥1,100

passion fruit spicy chili cocktail



季節のフルーツカクテル ¥880

Seasonal fruits cocktail with Kokuto Shochu

※スタッフまでお尋ねください。

Please ask our staff

tlass
SEA CELLAR BAR
Beach Club

※全て税込価格です。
All prices are tax included.

KOKUTO SHOCHU



町田酒造 MACHIDA SHUZO

里の曙/SATO NO AKEBONO 25°

ロック・水割り On the rock/with Water ¥550
ソーダ割り with Soda ¥600
カラフェ Carafe 250ml ¥1,650

<おすすめの飲み方/Recommended>

割り(水・炭酸・お湯)ストレート・ロック
with(water,soda,hot water),straight,on the rock



町田酒造 MACHIDA SHUZO

里の曙 黒麹
/SATO NO AKEBONO 25°

ロック・水割り On the rock/with Water ¥550
ソーダ割り with Soda ¥600
カラフェ Carafe 250ml ¥1,650

<おすすめの飲み方/Recommended>

割り(水・炭酸・お湯)ストレート・ロック
with(water,soda,hot water),straight,on the rock



奄美大島酒造 AMAMI OSHIMA SHUZO

奄美無幻/AMAMI MUGEN 30°

ロック・水割り On the rock/with Water ¥850
ソーダ割り with Soda ¥900
カラフェ Carafe 250ml ¥2,550

<おすすめの飲み方/Recommended>

割り(水・炭酸・お湯)ストレート・ロック
with(water,soda,hot water),straight,on the rock



富田酒造 TOMOTA SHUZO

龍宮/RYUGU 30°

ロック・水割り On the rock/with Water ¥550
ソーダ割り with Soda ¥600
カラフェ Carafe 250ml ¥1,650

<おすすめの飲み方/Recommended>

割り(水・炭酸・お湯)ストレート・ロック
with(water,soda,hot water),straight,on the rock



山田酒造 YAMADA SHUZO

一番橋/ICHIBAN BASHI 30°

ロック・水割り On the rock/with Water ¥850
ソーダ割り with Soda ¥900
カラフェ Carafe 250ml ¥2,550

<おすすめの飲み方/Recommended>

割り(水・炭酸・お湯)ストレート・ロック
with(water,soda,hot water),straight,on the rock



開運酒造 KAIUN SHUZO

紅さんご/BENI SANGO 40°

ロック・水割り On the rock/with Water ¥750
ソーダ割り with Soda ¥800
カラフェ Carafe 250ml ¥2,250

<おすすめの飲み方/Recommended>

ストレート・ロック
straight,on the rock



開運酒造 KAIUN SHUZO

ネリヤカナヤ/NERIYA KANAYA 25°

ロック・水割り On the rock/with Water ¥550
ソーダ割り with Soda ¥600
カラフェ Carafe 250ml ¥1,650

<おすすめの飲み方/Recommended>

割り(水・炭酸・お湯)ストレート・ロック
with(water,soda,hot water),straight,on the rock



新納酒造 NIINO SHUZO

天下一/TENKAICHI 30°

ロック・水割り On the rock/with Water ¥850
ソーダ割り with Soda ¥900
カラフェ Carafe 250ml ¥2,550

<おすすめの飲み方/Recommended>

割り(水・炭酸・お湯)ストレート・ロック
with(water,soda,hot water),straight,on the rock



新納酒造 NIINO SHUZO

水蓮洞/SUIREN-ANA 40°

ロック・水割り On the rock/with Water ¥850
ソーダ割り with Soda ¥900
カラフェ Carafe 250ml ¥2,550

<おすすめの飲み方/Recommended>

ストレート・ロック
straight,on the rock



松永酒造 MATSUNAGA SHUZO

マルシカアジュール
MARUSHIKA AZURE 25°

ロック・水割り On the rock/with Water ¥750
ソーダ割り with Soda ¥800
カラフェ Carafe 250ml ¥2,250

<おすすめの飲み方/Recommended>

割り(水・炭酸・お湯)ストレート・ロック
with(water,soda,hot water),straight,on the rock



朝日酒造 ASAHI SHUZO

南の島の貴婦人
MINAMINOSHIMANOKIFUJIN 44°

ショット Shot ¥1,320

<おすすめの飲み方/Recommended>

凍らせてショット
Freeze shot



富田酒造 TOMOTA SHUZO

リアルレモンサワー 30°
Real Lemon Sour with Kokuto Shochu

ソーダ割り with Soda ¥770

炭酸 Soda 500ml ¥250



TAUSTING SEA AGED WINE

奄美大島 大島海峡で創るサステナブルな海底熟成ワイン
Sustainable Sea-aged wine made in the Oshima Straits of Amami Oshima

奄美の海が育む、年に一度だけ創り出される限定シリーズがtlass Editionシリーズ。海とワインの新たな出会いを、ぜひご体験ください。
A limited-edition series, crafted just once a year, nurtured by the seas of Amami.
Experience a new encounter between the ocean and wine.



各種グラスワイン・熟成前後の飲み比べテイスティングメニューをご用意しています。
We offer a selection of glass wines and tasting menus to compare wines before and after Sea-aged.

2024 1st Edition

tlass SEA CELLAR 記念すべき 1st Edition。
海底熟成に加え、地上での熟成も進み、より深みあるヴィンテージに。

- | | | |
|--|-----|--------|
| + グラス 1種 100ml | 🍷 | ¥2,750 |
| スパークリング・白・赤 / Please choose one from our sea-aged sparkling, white, or red wine. | | |
| + グラス 3種 50ml | 🍷🍷🍷 | ¥8,250 |
| スパークリング・白・赤 3種 / 3 glasses of Sea aged wine | | |

- | | | |
|--|-------|---------|
| + 前・後 飲み比べ 1種 75ml | 🍷🍷 | ¥3,850 |
| スパークリング・白・赤 / Please choose one from our sea-aged sparkling, white, or red wine. | | |
| + 前・後 飲み比べ 3種 50ml | 🍷🍷🍷🍷🍷 | ¥11,000 |
| スパークリング・白・赤 3種セット / Comparison of Before and After Sea-aged / All 3 types | | |

2025 2nd Edition

海底熟成による変化やポテンシャルをより一層楽しめる、
世界に各種48本のみの上質なヴィンテージ。

- | | | |
|--|-----|---------|
| + グラス 1種 100ml | 🍷 | ¥8,800 |
| スパークリング・白・赤 / Please choose one from our sea-aged sparkling, white, or red wine. | | |
| + グラス 3種 50ml | 🍷🍷🍷 | ¥21,000 |
| スパークリング・白・赤 3種 / 3 glasses of Sea aged wine | | |
- | | | |
|--|-------|---------|
| + 前・後 飲み比べ 1種 75ml | 🍷🍷 | ¥10,800 |
| スパークリング・白・赤 / Please choose one from our sea-aged sparkling, white, or red wine. | | |
| + 前・後 飲み比べ 3種 50ml | 🍷🍷🍷🍷🍷 | ¥25,500 |
| スパークリング・白・赤 3種セット / Comparison of Before and After Sea-aged / All 3 types | | |

※全て税込価格です。
All prices are tax included.

DRINK -non-alcohol-

< SOFT DRINK >

オーガニックコーヒー (HOT・ICE) **¥660**

Coffe(Hot or Ice)

カフェラテ (HOT・ICE) **¥770**

Cafe latte

コーラ **¥550**

Cola

ジンジャーエール **¥550**

Ginger ale

ペリエ 300ml **¥770**

Perrier lemon

< tlassミキ >

ミキは高温多湿の奄美大島の風土を活かした、米とさつまいも、砂糖を使った乳酸菌発酵飲料です

Miki is a lactic acid fermented beverage made from rice, sweet potatoes, and sugar.
It takes advantage of the hot and humid climate of Amami Oshima.

“tlassミキ”レギュラー 100ml **¥770**

MIKI Regular

“tlassミキ”フルーツスムージー 200ml **¥990**

MIKI Fruit smoothie

*発酵ができている時のみのメニューとなりますのでスタッフまでお尋ねください。

Miki is only available when fermentation is ready.



< 島フルーツジュース >

本日の島フルーツジュース **¥770**

Today's island fruit juice

本日の島フルーツソーダ **¥880**

Today's island fruit juice with soda

パッションフルーツジュース **¥770**

Passion fruit juice

パッションフルーツソーダ **¥880**

Passion fruit juice with soda

tlass
SEA CELLAR BAR
Beach Club

※全て税込価格です。
All prices are tax included.