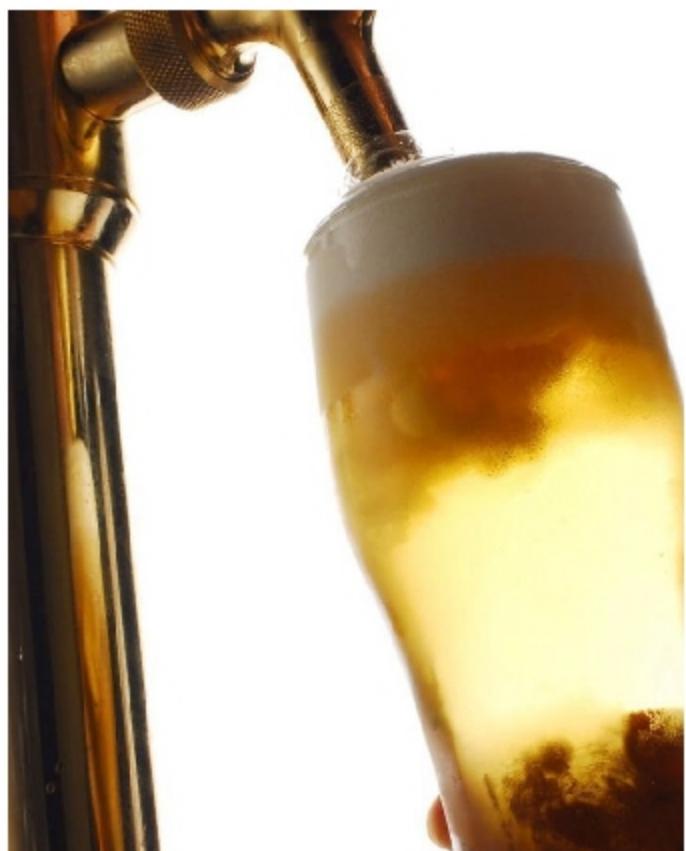


エンジェルリングが自慢の

樽生ビール



アサヒプレミアム生ビール『熟撰(じゅくせん)』です。
こだわりの素材を丁寧に丁寧に仕込み、
長期熟成させました。
深い味わいと上質な香りを堪能して
いただけます。

中ジョッキ 590
グラス 430

吉之助の生ビールはうまいっ



「生ビールはどの店で飲んでも同じ」と思つていませんか？

それが、全然違うんです。

目印となるのが『プロステイミスト』と『エンジェルリング』。クリーミーでキメ細かな泡ときれいに洗浄されたジョッキにより造りだされます。

そのため当店では、

■ 生ビールサーバー
■ ジョッキ

ともに企業秘密の独自ノウハウを駆使して、徹底したメンテナンスを行っています。



フロステイミスト
泡とビールの境界にできるもう一つの層のことです。
飲むたびに泡を再生し、泡持ちを良くしてくれます。

エンジェルリング
ビールを飲んだ後にジョッキの内側に残る泡のことです。

瓶ビール

アサヒスーパードライ中瓶

五九〇

吉之助代表の鶴田です。
私は以前、アサヒビールで
営業として働いていました。
ですので生ビールに熱い情熱
を持つています。



ノンアルコール
アサヒドライゼロ小瓶

四五〇



冷酒



まえ助にいらしたなら

是非飲んでいただきたい――

日本酒の革命、蔵元直送の秘蔵酒

氷室用い

ひむろがい

グラス(一一〇ml) 六九〇
ボトル(七一〇ml) 三八九〇

画期的な新システムを採用。
蔵でしか味わえないお酒をお飲みいただけます。

■酒器に注ぐまで酸素に一切触れず、
酸化していません。

■なので、蔵元で飲むそのままの味を
楽しめます。

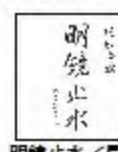
■日本を代表する銘醸蔵の、高品質の
お酒です。

■通常市販していない、氷室専用の
秘蔵酒です。

■出荷されてから低温(5℃)を保ち
続けています。

ひばりが丘では当店のみ。

全国でもたった70店でしか取り扱えないお酒です。



銘柄は随時変わります。
詳しくはスタッフまで。

冷酒をより美味しく飲むために

黒龍酒造が開発した特製のグラスを使用。
日本酒の香りと味を楽しめる形状となっています。
120ml入りです。





西東京

にしどうきょう／新潟県／純米／辛口

西東京市出身の蔵元が新潟県・佐渡島で造っています。
主張し過ぎない香味を持つので、料理の味を引き立てます。

グラス480／ボトル2700



刀 美

とうび／東京都／純米／大辛口

刀のように美しく切れる、大辛口のお酒です。
辛い味付けの料理などにも負けない
キリッとした飲みくちです。

グラス480／ボトル2700



緑 川

みどりかわ／新潟県／純米／辛口

キリッとした中にも心地よいコク。
近年とても注目されている通好みの
辛口酒です。

グラス480／ボトル2700



黒 龍

こくりゅう／福井県／純米吟醸／
やや辛口

高貴ささえ感じる洗練された果実香
が印象的。雑味が無く透明感あふれる、上品でふくらみのある味わい。

グラス530／ボトル3000

冷酒

※価格は消費税別です



美丈夫

びじょうふ／高知県／吟醸／辛口

みずみずしく爽やかな味と果実香を
持つ土佐の辛口酒。
酒名は坂本龍馬をイメージして付け
られました。

グラス480／ボトル2700



久保田 千寿

くばた／新潟県／吟醸／辛口

地酒の雄「久保田」の代表銘柄。
上品でやさしい香味、心地よい米由
来の旨みを持つ飲み飽きしないお酒
です。

グラス480／ボトル2700



久保田 萬寿

くばた／新潟県／純米大吟醸／辛口

銘酒「久保田」の最高峰。
きれいで奥深い香味を持つ、さすが
の逸品です。

グラス1200／ボトル6900

燶酒

※価格は消費税別です

燶酒の本当のおいしさ、
ご存知ですか？

本日の燶酒 一五〇ミリ 四〇〇

本醸造クラスのおいしい地酒です。
銘柄等は従業員におたずね下さい。

九頭龍 くずりゅう 一五〇ミリ 八〇〇

日本酒の常識を覆す、お燶専用の大吟醸。
わが国を代表する銘醸蔵・黒龍酒造が燶酒
の素晴らしさを再発見するために技術を駆
使して醸した、まさに至高の燶酒です。

純米燶酒 一五〇ミリ 五〇〇

純米の地酒を燶します。銘柄は従業員に
おたずね下さい。



世界でも珍しい「お酒を温めて飲む」
という日本独特の文化。
最大限おいしく飲んでいただけるよう
全てにこだわりました。

■お酒：わが国を代表する銘醸蔵の地酒。

■燶の方法：湯煎です。燶酒は何といっても
湯煎が一番。

■温度：ぬる燶でも熱燶でも、お好みの温度
でお飲みいただけます。

■チロリ：熱伝導に優れた銅製です。内側は
お酒をおいしくすると言われる鍍(スズ)を
ひいています。

■酒燶器：保温性に優れた特殊樹脂に、山中
塗りを施しました。

■猪口の材質：味を損なわないように磁器で
できています。

■猪口の形状：舌全体にお酒が行き渡る形と
なっています。

■猪口の色：熟成や濾過の程度がわかりやす
い白色です。

「熱燶」って、何°Cのお酒？

日本酒は温度により呼び方が
異なります。

5°C	・	・	雪冷え
10°C	・	・	花冷え
15°C	・	・	涼冷え
常温	・	・	ひや
30°C	・	・	ひなた燶
35°C	・	・	人肌燶
40°C	・	・	ぬる燶
45°C	・	・	上燶
50°C	・	・	熱燶
55°C	・	・	飛び切り燶



本格焼酎

【麦】黒さそり 鹿児島



黒麹、無ろ過、三年熟成。
好みのパンチが効いた味わい。

グラス デキヤンタ 一八〇〇
四六〇

【麦】九十九 つくも/長崎



クセが無く飲みやすい中にも、自然の
旨みを感じられます。

グラス デキヤンタ 一三〇〇
四〇〇

【いも】もぐら 鹿児島



上質ないもの甘い香りと深い味わい。
原料の黄金千貫がもぐらに似ています。

グラス デキヤンタ 一三〇〇
四〇〇

【いも】明るい農村 鹿児島



強めの香り、凝縮感のある旨味。
味わい豊かな焼酎です。

グラス デキヤンタ 一三〇〇
四〇〇

【いも】魔王 鹿児島



華やかな立ち香と豊かな風味。
名門の粹と呼ぶにふさわしい風格。

グラス デキヤンタ 一三〇〇
四七〇〇
八〇〇

【黒糖】ネリヤカナヤ 鹿児島



女性杜氏が造る、やさしい香りと透明
感のある飲み口。

グラス デキヤンタ 一八〇〇
四六〇

【米】宜有千萬 新潟



ほのかな果実香、スッキリした味。
銘酒「八海山」の米焼酎です。

グラス デキヤンタ 一三〇〇
四〇〇

そばおしょう

ハウスワイン

◇白：スペイン／シャルドネ

フレッシュ&フルーティ、味わいのある辛口白ワインです。

◆赤：スペイン／カベルネ・ソーヴィニヨン

フルーティーさと力強さが調和しているミディアムボディの辛口。

グラス(90ml) 450 / デキャンタ(500ml) 2400



吉之助の料理は、ワインとの相性も抜群！

- ・溶岩焼き鶏
 - ・旬の野菜と西東京市産野菜のバニヤカウダー風
 - ・黒煮込み
 - ・吉之助ピザ
 - ・チーズ酒盃クラッカー添え
- などがお奨めです！

ボトルワイン

◇白：①バルディビエソ 2750／ハーフ 1650

チリ(セントラル・ヴァレー)／シャルドネ

熟した柑橘の香りとまろやかな果実味を持ちます。

②ピンテージ甲州 3500

日本(山梨)／甲州

クリアな味わいの中に「和」を感じる、和食に良く合うワインです。

③シャブリ 6800

フランス(ブルゴーニュ)／シャルドネ

フルーティーでリッチな肉付き、和食の味を引き立てます。

◆赤：①バルディビエソ 2750／ハーフ 1650

チリ(セントラル・ヴァレー)／カベルネ・ソーヴィニヨン

ジューシーな黒系果実の香り、果実味たっぷりの飲み応え。

②シャトー・ルロワ・ボーヴァル 3500

フランス(ボルドー)／メルロー60%、CS40%

柔らかな果実味と滑らかなタンニンを持つフルボディの赤ワインです。

③ブルゴーニュ ピノ・ノワール 6800

フランス(ブルゴーニュ)／ピノ・ノワール

豊かでエレガントな味わい。溶岩焼き鶏などとの相性バツグンです。

◆泡：①バルディビエソ 2500／ハーフ 1400

チリ／シャルドネ、ピノ・ノワール、セミヨン

爽やかな柑橘や白い花の香り、フレッシュで優しい味わい。

②ボーモン 9500／ハーフ 5800

フランス／ピノ・ムニエ、ピノ・ノワール、シャルドネ

フレッシュな柑橘や熟した果実の香りと味わい。

美しい泡も印象的な高級シャンパンを手頃価格で。

WINE
wine, wine, sparkling

ワイン

当店専属ソムリエが厳選した
高品質のワインをお手頃価格で



※価格は消費税別です

サワー&ハイ



焼酎 水／お湯割り	三四〇
デキヤンタ五〇〇ミリ	一九〇〇
酎ハイ	三四〇
ウーロンハイ	三九〇
緑茶ハイ <small>玉露入りの緑茶で割っています</small>	四三〇

おともに	
焼酎	梅ぼし(一個)
の	一八〇
デキヤンタ	五〇〇ミリ
ウーロン茶	六二〇
玉露入り緑茶	七二〇

梅ぼし(一個) 一八〇
焼酎お湯割り梅ぼし入りー定番の飲み方ですが、梅ぼしにより美味しさが全く違うんです！吉之助の梅ぼしは、焼酎と相性抜群の高級紀州南高梅です。

ホッピーセット 五〇〇

そと(お替りホッピー) 三〇〇

なか(お替り焼酎) 三〇〇

レモンサワー 三九〇

ライムサワー 三九〇

巨峰サワー 三九〇

シーカワーサーサワー 四六〇

生搾りグレフルサワー 四六〇

ウイスキー

ブラックニッカ

クリアブレンド

ハイボール

シンブル

ダブル

七六〇



武州 ぶしゅう

香り高く甘みを感じる、豊かな味わいの
飲みやすいウイスキーです。

ハイボール

シンブル

ダブル

五〇〇
九八〇

ストレート、ロック、氷割り、
お湯割り。
お好みでどうぞ。

果実のお酒

ロック・水割り・お湯割り・ソーダ割り。
好みでどうぞ。

あんず酒

梅酒
ゆず酒

あらごし梅酒

吉之助のおすすめ！

あらごしした南高梅が入った果実味たっぷりの美味しい梅酒。
日本酒をベースにしているので爽やかで上品な甘さです。

四〇〇
五六〇
五六〇

マツコリ

亀マツコリ

グラス(一一〇ミリ)

五〇〇

ボトル(七二〇ミリ)

二八五〇

日本酒の蔵元が造る国産マツコリ。
乳酸系のほんのりと上品な甘さ、濃厚な味わいです。



瓶のジンジャエール

三五〇

瓶のコーラ

三五〇

ノンアルコールビール

四五〇

パインジュース

三四〇

オレンジジュース

三四〇

グレープフルーツ
ジュース

三四〇

玉露入り緑茶
ウーロン茶

二七〇
三四〇

ぶどう果汁

四九〇

ワイン用のぶどうを搾った、
果汁100%の高級ジュース。
農家だけがひそかに楽しめた贅沢な味です。



ソフトドリンク

★お酒を選んで下さい。 ☆なにで割りますか？

カシス
ピーチ
ライチ

÷
わる

ソーダ
ウーロン茶
バインジュース
オレンジジュース
グレープフルーツジュース

割り算力クテル

好みの組み合わせでお楽しみ下さい。 各460