



DRINK MENU

鉄板焼のイメージに捉われない
新しいスタイルとテイストの鉄板料理
和食の技が光る一品料理
拘り抜いて厳選したお飲み物と共に・・・

鉄板料理



日本酒
×
鉄板料理



日本でも有数の酒処、京都・・・
古来より多くの人々にそのお酒は親しまれてきました。
ここ花六では京都の旬の食材や京都牛をメインに、
全国各地からの厳選食材をご提供する鉄板料理を、
伏見や洛中、京丹後の小規模生産蔵の希少な日本酒と共に
お楽しみ頂きたいと思っております。
お客様と日本酒の素敵な出逢いがあれば
幸甚でございます。

鉄板料理 花六 店長
近藤 直希

【京都・小規模生産蔵の日本酒5選】

厳選した京都の日本酒と
自慢の鉄板料理とのマリアージュをお楽しみ下さい

日本酒呑み比べセット おまかせ3種/1800 (各60ml)
全5種/3000 (各60ml)

コースの前半に飲む

爽やかであり軽やかな一杯
これから始まる食事を華やかに演出いたします



花六 (Hanaroku) 1600/200ml

純米吟醸 祝 月の桂 京都伏見
米の旨味や日本酒としての骨格ある一杯。ミディアムテイストのお酒

コースの中頃に飲む

旨味、酸味のバランスの取れた一杯
料理のおいしさをしっかり際立たせてくれます



守破離 (Shuhari) 1700/200ml

純米大吟醸 山田錦 澤屋まつもと 京都伏見
京都の「水」、良質な「米」の旨味を表現。
透明感・旨味・爽やかさ、柑橘類のアフターと酸が効いたキレの良いお酒



蒼空 (Soku) 1500/200ml

純米酒 美山錦 藤岡酒造 京都伏見
はんなりと優しい味わいが特徴。米の旨味を感じさせつつも後口が軽く滑らかなお酒

コースの後半に飲む

米の旨味がしっかり感じられるどっしりとした一杯
濃厚な和牛の脂を優しく包み込んでくれます



五紋神蔵 (Gomonkagura) 1800/200ml

純米大吟醸 無濾過生原酒 祝 松井酒造 京都鴨川 川端東一条
米の旨味と香りを存分に引き出したインパクトのあるお酒
京都の酒蔵で最も小さな蔵であり、酒1グランプリの覇者



玉川 (Tamagawa) 1400/200ml

山廃純米酒 無濾過生原酒 北錦 木下酒造 京都・丹後
最も味わい深い、フルボディの呑み応えある一杯。
一度呑めば、それは忘れられない記憶として残る

季節のおすすめ日本酒

1400~/200ml



全国の日本酒を、 京都で嗜む

日本酒をワインの様に
ボトルで愉しむ
そんな粋な呑み方も
たまにはいい

モダン仙禽 (もだんせんきん) 無濾過生原酒 さくら市産亀の尾 栃木県 (720ml / 4500)

「ドメーヌ化した酒蔵」仙禽

蔵に流れる地下水と同じ水脈上にある田圃だけに限定し原料米を作付する。

なんといっても独特な酸味は一度飲めば忘れられない味わい。

小布施ヌメロシス (おぶせ) 生もと 美山錦 長野県 (720ml / 4600)

「趣味?で醸す日本酒」小布施ワイナリー

小布施ワイナリーが手掛ける、限定生産の日本酒。こだわりはブルゴーニュワイン的思想で、無農薬の地元の酒造好適米を使い醸す。ワインを連想する香りは必飲。

玉川 (たまがわ) 手付けず原酒 純米吟醸 無濾過生原酒 京丹後 (720ml / 5400)

「蔵人にしか味わえない一瞬をお届け」木下酒造

瓶詰め後の二次発酵で生まれる炭酸ガスではなく、本発酵の炭酸ガスを楽しめる限定シリーズです。

鳳凰美田 (ほうおうびでん) スパークリング 純米吟醸酒 山田錦 栃木県 (720ml / 5600)

「フランスのワイン酵母使用」小林酒造

純米吟醸活性にごり。華やかな香りと口中に広がるソフトな甘みが特徴。

独特なタッチ、爽やかな酸味は日本酒の可能性を広げる味わい。

七本鎗 (しちほんやり) 純米大吟醸 渡船 滋賀県湖北 (720ml / 5800)

「魯山人が愛した七本鎗」富田酒造

守るべき部分は変えずに守り、変革する部分は果敢に挑戦する。十五代蔵元 富田泰伸

MIYASAKA core (みやさか) 純米吟醸生原酒 美山錦 長野県 (720ml / 5800)

「7号酵母のルーツに還る」宮坂酒造

銘柄「真澄」で知られる7号酵母発祥の蔵元。発酵中の醪 (もろみ) の中心部分を無加圧で抽出。

白い果物のような味わいがふわりと広がり甘みと共に微炭酸を感じる味わい。

Ultra (うるとら) 純米大吟醸 兵庫県加東市特等山田錦 京都・伏見 (720ml / 8500)

「伝統を守り、新しい感性をもって、新境地を創造する。」澤屋まつもと

綺麗な酸は味を引き締め、且つキレの良い日本酒。澤屋まつもとのフラッグシップ。

呼友 (こゆう) 純米大吟醸 五百万石 新潟県 (720ml / 8800)

「新潟で醸す、まぼろしの酒」朝日酒造

「久保田」「千寿」「万寿」で有名な新潟・朝日酒造で造られる限定酒。減肥栽培の五百万石を使用。

控えめな吟醸香と、爽やかな飲み口、さらに清々しいキレがある上品な味わい。

nechi (ねち) 2010年特等米 五百万石 新潟県 (720ml / 10200)

「根知谷のテロワール」渡辺酒造

雪深い自然ゆたかな環境を生かした酒造り。原料から一貫して作るお酒は駒ヶ岳のブナの原生林に流れる水を使いテロワールが感じられる日本酒。

五紋神蔵 (ごもんかぐら) 純米大吟醸 無濾過生原酒 祝 京都・鴨川 (720ml / 12000)

「京都のみで生産される酒造好適米「祝」を全量使用」松井酒造

柔らかな「祝」らしく、複雑な米の旨みが広がり、微かに舌に感じる酸味が次の一献へと導きます。

継 (つぐ) 純米大吟醸 五百万石 新潟県 (720ml / 100000)

「世界に2500本」朝日酒造

現代の酒造りに関しての全てが詰まった、珠玉の1本。

※リスト以外にもセラーにて保管しております。
お気軽にスタッフにお尋ねくださいませ。

WINE MENU

季節のおすすめワイン

■シャンパーニュ Champagne■



Champagne, France
Richard Cheurlin Brut Carte d' Or
リシャール シュルラン ブリュット カルトドール
1800/per glass 10600/bottle 750ml

■ロゼワイン Rose wine■



Yamanashi, Japan
SAKURA rose
さくらロゼ
1200/per glass 7000/bottle 750ml

■白ワイン White wine■



2014 Alsace, France
Domaine Julien Mayer
ドメーヌ ジュリアン メイエ リースリング
1500/per glass 8800/bottle 750ml



2013 Lombardia, Italy
Lugana Don Lorenzo Della Grillai
ルガーナ ドン ロレンツォ デッラ グリッライア
1700/per glass 10000/bottle 750ml

■赤ワイン Red wine■



2014 Loire, France
Les Tetes Noires
レ テット ノワール
1500/per glass 8800/bottle 750ml



2014 Veneto, Italy
Masi Campofiorin
マージ カンポフィオリン
1700/per glass 10000/bottle 750ml

別に、ワインリストもございます。お気軽にスタッフにお申し付けください

DRINK MENU

ビール

プレミアムモルツ	
マスターズドリーム/サントリー	950
京都麦酒ケルシュ/黄桜	1100
京都麦酒蔵のかほり/黄桜	1100
オールフリー (ノンアルコール)	900
<hr/>	
ウイスキー	
山崎12年	1600
響17年	2300

ブランデー

ヘネシーVSOP	2000
----------	------

カクテル

ジントニック	900
ウオッカトニック	900

梅酒

英勲 吟醸梅酒	800
---------	-----

焼酎

京のひかり (米)/京都	800
いもたん HIKO (芋)/京都	800
兼八(麦)	800

食前酒

キールロワイヤル	1800
ミモザ	1800
シェリー	800

食後酒

グラッパ	1500
トカイワイン	1500
カルヴァドス	1700



表記の価格には消費税・サービス料10%が含まれています。

ソフトドリンク

黒烏龍茶 (サントリー)	850
小布施ワイナリーのリンゴジュース	950
丹波ワインのぶどうジュース	950
浜田農園のみかんジュースきわみ	1100
ペリエ (330ml/750ml)	700/1100
ペプシ	700
ジンジャーエール (ドライ)	700

カフェ

コーヒー	500
京都紅茶	500
ハーブティ	500

