

ENTRADAS FRÍAS 新鮮

ENTRADAS CALIENTES 暑い

 **Taquitos crispy** 65gr (4pz) \$279
(2) atún + (2) salmón + wonton + mayo spicy + guacamole + aceite de trufa + tobiko

 **Truffle sashimi** 100gr \$498
atún + salmón + kampachi + trufa negra + caviar + cebollín + shiso + soya con aceite de trufa

Tostaditas de atún 65gr (4pz) \$269
tostada de wonton + atún + spicy mayo + akami + cebolla crispy + rebanada de aguacate+ aceite de ajonjolí + ajonjolí negro

Curricanes 90gr (8pz) \$449
4 rollitos de atún + 4 rollitos de salmón con kanikama + aguacate bañados en nuestra salsa curricán

 **Bonsais** 200gr \$169
brócolis + soya dulce + mayo spicy con tobiko

 **Láminas de wagyu A5 en piedra caliente** 70gr \$1,299
en sumiyaki + yuzu kosho

Edamames robata 100gr \$96
a la robata + soya con aceite de trufa + sal de grano + togarashi o al vapor

Edamames spicy 120gr \$96
soya + chiles japoneses + jengibre

Camarones roca 300gr \$259
camarones tempura + salsa roca + ensalada fresca

Camarones y vegetales tempura 200gr \$229
salsa dulce

Crispy brussels 200gr \$189
hojas de coles de bruselas fritas + piñón + soya dulce

Taquitos de pato 65gr (4pz) \$219
tortilla de harina + tobanjan + pepino + rodaja de chile serrano

Coliflor roca 200gr \$196
con aderezo picante + ajonjolí negro + ensalada fresca

Brochetas de queso (3pz) \$164
queso manchego empanizado + salsa dulce

Sopa miso 200ml \$69
algas + tofu + cebollín + katsoubuchi

ARROCES Y BOWLS
ご飯と茶わん

Ushi rice 100gr \$379
rib eye + yakimeshi + salsa de shitake huevo de codorniz

 **Ryoshi bowl** 185gr \$339
atún + salmón + tobiko + aguacate + pepino + zanahoria + cebolla crispy + cebollín + spicy mayo + mayo kosho + soya dulce + wakame + ajonjolí

 **Bibimbap** 230gr \$298
arroz estilo coreano caliente con un toque dulce y picoso + calabaza + zanahoria + cebollín + aceite de ajonjolí a elegir: pollo - camarón - rib eye - mixto

Gohan 200gr \$48
arroz al vapor

Yakimeshi 250gr \$249
carne camarón mixto 240gr

Verduras 200gr \$229

ROBATAYAKI ロバタヤキ
parrilla con carbón japonés

[BROCHETAS]

 **Elotitos baby** 85gr (2pz) \$98
mayonesa japonesa + chile togarashi

Rollitos de espárragos con rib eye 140gr \$349
salsa de miso + tamarindo + hongos

Salmón teriyaki 300gr \$489
espárragos + gohan

 **wagyu A5** 30gr (1pz) \$398
yuzu kosho + chips de ajo

pork belly 45gr (1pz) \$98
marinado 48 horas

yakitori 45gr (1pz) \$109
muslo de pollo + salsa robata

 **filete de res** 45gr (1pz) \$149
Finas láminas asadas al carbón + salsa robata + aderezo de yuzu kosho

TEMAKIS ポウル

 **Kampachi especial** 35gr \$196
kampachi + mayo spicy especial + aguacate + tanuki + cebollín + soya dulce + tobiko

 **Crab hand roll** 18gr \$169
kanikama + mayo trufa + butter soy

Spicy tuna 35gr \$149
atún + aguacate + mayo spicy + cebollín

Spicy salmon 35gr \$139
salmón + aguacate + tobiko + mayo spicy

Spicy king crab 30gr \$298
cangrejo de alaska + aguacate + mayo spicy + tobiko + hoja de soya

SASHIMIS 刺身

 **3 variedades** 65gr \$398
akami + salmón + kampachi (6 piezas)

 **5 variedades** 100gr \$549
akami + toro + salmón + kampachi + totoaba (10 piezas)



7 variedades 145gr \$649
akami + toro + king salmón + salmón + totoaba + hamachi + kampachi (14 piezas)

Atún spicy garlic 65gr \$429
atún aleta azul + salsa dulce con jengibre + aceite de chiles + ajo crispy

Hamachi ninniku 65gr \$398
yuzu ponzu + serrano tempura + chips de ajo + aceite de trufa

Atún ronqueo (8pz) \$589
un viaje por las cuatro partes del atún: kama toro + chutoro + toro + akami con salsa ponzu especial

 Recomendación

MONTERREY

NIGIRIS にぎり

Akami 13gr / atún magro	\$69	Unagi 17gr / anguila	\$67
Chutoro 🐟🐟* 13gr / atún medio graso	\$98	Huevo de codorniz 🐔* 18gr / aceite de trufa + nikiri + sal de grano	\$56
Toro 🐟🐟* 13gr / atún graso	\$119	Ikura 13gr / hueva de salmón	\$98
Kamatoro 13gr / cuello del atún	\$149	Ebi 13gr / camarón	\$42
Hamachi 13gr / japonés	\$84	Totoaba 13gr / de cultivo	\$79
Salmón ora king 13gr / nueva zelanda	\$89	Kampachi 13gr / reducción de ponzu y momiji	\$69
Salmón 13gr / canadá	\$64	🔄 Rollito de wagyu 13gr (1pz) trufa + wagyu japonés A5 + arroz + nabo	\$159
Wagyu A5 🐔🐟* 13gr / Japón	\$179	🔄 Tuna flight 4 diferentes partes de atún en nigiri + akami con yuzu kosho + chutoro con ponzu y aceite de trufa + toro con wasabi + kamatoro con soya de la casa	\$398

TOPPINGS トッピング

🔄 wasabi fresco 4gr orden de wasabi fresco rallado en tu mesa	\$120	foie gras 1gr de pato + marinado en miso	\$49
caviar 1gr de esturión	\$149	trufa negra 1gr de italia	\$85

* Combinaciones recomendadas con costo extra.

GYOZAS 餃子

-  **Short rib** 85gr (4pz) \$239
rellenas de short rib + salsa ishiyaki
- Camarón** 80gr (4pz) \$229
mayo spicy + cebollín + salsa ponzu y chile con aceite de ajonjolí

PLATO FUERTE
メインコース

-  **Pasta ramen con wagyu A5** 20gr
\$469
fideos gruesos cremosos con láminas de wagyu + hongos japoneses + cebollín + trufa
-  **Rib eye ishiyaki** 200gr
\$579
espárragos + shishito pepper + chips de ajo
- Kama yaki** 250gr
\$198
cuello de pescado asado + salsa especial + cebollín

 Recomendación

MAKIS マキ

 Ryoshi roll 90gr king crab + spicy mayo + tobiko + burbujas tempura + atún	\$429	 Tiger roll 90gr camarón tempura + salmón + aguacate + espárrago + cangrejo crujiente + mayo tiger + tobiko	\$279
 Spider roll 90gr softshell crab + salmón + en mamenori + tampico por dentro + pesca blanca + mayo trufa + tobiko por fuera	\$369	 Red dragon roll 85gr camarón tempura + pepino + aguacate + kanikama flameado + cebollín + mayo spicy + tobiko rojo + soya dulce	\$298
 Nevada roll 75gr camarón tempura + aguacate + espinaca frita + soya dulce + capeado + queso crema + tampico	\$239	Crispy tuna maki 75gr tuna spicy + camarón tempura + pepino + cebollín + aguacate + cebolla morada crispy	\$298
Spicy tuna roll 65gr atún + aguacate + mayo spicy + cebollín	\$249	Salmon lover maki 80gr salmón + salmón king + mango + aguacate + espárrago + miso dulce	\$298
Spicy salmon roll 65gr salmón + aguacate + mayo spicy + tobiko + cebollín	\$229	Spicy geisha roll 55gr salmón spicy + serrano tempura + pepino + aguacate por dentro + hamachi + alioli de cilantro + cilantro + tobiko por fuera	\$298
Tartufo roll 57gr atún picante + aguacate + nori + tobiko por dentro + atún sellado + mayonesa trufa + serrano por fuera + cebollín	\$369	 Rayu salmon roll 80gr alga nori + atún con mayo de cítricos japoneses + cebollín chino + pepino + salmón con spicy garlic crunch por fuera	\$298
Sunset roll 50gr camarón empanizado + aguacate + pepino por dentro + tzume + mango por fuera en un espejo de salsa ku	\$279		

POSTRES
デザート

-  **pay de plátano** \$259
flameado en tu mesa
-  **rainbow cake** \$299
helado de fresa + fresas

pay de macadamia \$259
macadamia + dulce de leche + palomitas acarameladas

mostachón de mango \$279
helado de vainilla + dulce de leche

pastel de chocolate \$229
pastel a base de 3 leches + chocolate

SIN ALCOHOL

calpis	\$54	350ml
refrescos	\$54	355ml
agua de piedra	\$54	355ml
san pellegrino	\$69	250ml
perrier	\$65	330ml
topo chico	\$59	340ml
naranjada	\$54	350ml
limonada	\$54	350ml
limonada con pepino	\$54	350ml
limonada con hierbabuena	\$54	350ml
schweppes (agua tónica)	\$98	295ml
jugo de naranja	\$54	350ml
clamato sin alcohol	\$54	250ml
vaso michelado	\$25	20ml
vaso chelado	\$20	20ml
1724 agua tónica	\$98	

お茶
TÉ

té verde genmai	\$49
cha caliente	500ml
té verde genmai	\$49
cha frio	350ml
selección de té	\$49
damman	300ml

コーヒー
CAFÉ

café americano	\$74	150ml
café expreso	\$69	30ml
café expreso doble	\$119	60ml
capuchino	\$79	180ml
café irlandés	\$198	230ml

リキュール
DIGESTIVOS

amaretto disaronno	\$119	45ml
baileys	\$119	
campari	\$109	
cinzano rosso	\$98	
frangelico	\$98	
jagermeister	\$98	
licor 43	\$109	
oportor taylor 10	\$219	
sambuca vaccari nero	\$89	
st germain	\$129	
carajillo ryoshi	\$179	
licor 43, café expreso, rice crispy flameado.		

MOCKTAILS
(SIN ALCOHOL)

pepino frozen	\$98	355ml
pepino, tajín, sweet y sour.		
haruko	\$98	
frambuesas, lychee, arándanos y jugo de limón real.		
fresh sunset	\$98	
zarzamoras, sweet y sour y soda artesanal de maracuyá.		

APERITIVOS

tokio martini	\$198	90ml
tanqueray, licor de cereza, sake, sweet and sour		
genzai	\$198	120ml
martin millers, frutos rojos, calpis y jugo de limón real		
aperol spritz	\$198	180ml
aperol, prosecco cinzano, agua mineral y naranja		

CERVEZAS
SIN ALCOHOL

corona sin alcohol	\$54	355ml
--------------------	------	-------

CERVEZAS
NACIONALES

corona extra	\$59	355ml
victoria	\$59	
modelo especial	\$59	
negra modelo	\$59	
finísima	\$119	
haiku	\$139	cerveza de arroz

CERVEZAS
INTERNACIONALES

orion	\$149	japón
sapporo silver	\$179	japón
sapporo light	\$129	japón
asahi dry	\$149	japón
kirin ichiban	\$159	japón
kirin light	\$159	japón
singha	\$119	tailandia
stella artois	\$69	bélgica
michelob ultra	\$69	estados unidos

SIGNATURE COCKTAILS

SAKE

kiro san	\$198
sake sho chiku bai, destilado de camote, mango, yuzu, jugo de limón real.	

snow passion	\$198
sake sho chiku, calpis, jarabe de maracuyá, jengibre, limón y angostura bitters.	

GIN

sakura	\$198
martin millers, aperol, sweet y sour, sour y frambuesas.	

martini lychee	\$209
gin bombay, st germain, lychee, coco y limón amarillo.	

yuzu gimlet	\$198
gin roku, jugo de limón amarillo, miel de abeja y yuzu.	

dry martini	\$209
gin tanqueray, dry vermouth y aceituna rellena de blue cheese.	

fresas y frambuesas	\$198
gin beefeater pink, frambuesas, fresas, limón eureka y agua tónica.	

moras y violetas	\$198
martin millers, zarzamoras, eneldo, jarabe de violeta y agua tónica.	

romero y olivos	\$198
gin beefeater dry, romero, aceitunas, limón amarillo y agua tónica.	

TEQUILAS

spicy margarita	\$209
maestro tequilero blanco, cointreau, jarabe de maracuyá, tajín, sweet y sour.	

wasabi baby	\$209
tequila don julio 70, cointreau, jarabe de wasabi, jugo de piña y yuzu.	

paloma negra	\$209
tequila patrón silver, toronja, jugo de limón, jarabe de agave y carbón activado.	

MEZCAL

amaterasu	\$215
mezcal 400 conejos, jarabe de jamaica, jugo de limón, piña y hoja shiso.	

hokory	\$198
mezcal unión, maracuyá, mango, sweet y sour.	

martini tamarindo	\$198
mezcal 400 conejos, pulpa de tamarindo, jugo de piña, licor de chile ancho y limón.	

WHISKY

raito jack	\$209
jack daniels, amargo de angostura, té manzana canela, jarabe natural, jugo de limón amarillo.	

ryoshi monterrey

3 ESTILOS SAKE FLIGHT
INTERNACIONAL
インテルナシオナル
\$325 180 ml



TIPOS DE SAKE

Junmai El término significa "Puro de arroz" es decir solo se fermenta utilizando arroz y se puede disfrutar tanto frío como caliente.

Junmai Ginjo Es un Sake que no se le ha agregado alcohol, 100% puro de arroz con un pulido mínimo del 60%, se disfrutan fríos.

Junmai Dai Ginjo Es un Sake que no se le ha agregado alcohol, 100% puro de arroz con un pulido mínimo del 50%, se disfrutan fríos, son la categoría más alta de Sakes.

Honjozo Es un Sake al que se le ha añadido un poco de alcohol destilado, esto sólo se hace con el fin de suavizar el sake después de la fermentación.

Ginjo Significa que el arroz de este sake tiene un pulido mínimo del 60% y el pulido se hace con método tradicional, sin utilizar maquinaria y tiene adición de alcohol.

Daiginjo Sake cuyo grano ha sido pulido mínimo al 50% y en método tradicional sin maquinaria para el pulido del arroz con adición de alcohol, son la categoría más alta de Sakes.

ALGUNOS PREFIJOS

Nigori Significa "turbio" es un Sake no filtrado para mantener el máximo sabor, se recomienda disfrutarlo bien frío.

Genshu Significa "genuino" y es un Sake sin diluir, es más alcohólico que los que no contienen esta palabra, tiene entre 17% a 19% volumen de alcohol, se sirve frío generalmente.

Tokubetsu Significa "especial o artesanal"

ジ
ヤ
ポ
ン

J
A
P
O
N

メ
キ
シ
コ

M
É
X
I
C
O

ア
メ
リ
カ

U
S
A

SAKES

| 180ml | 300ml | 360ml | 720ml |

🌸 kamotsuru tokusei gold daiginjo +1.5 \$745 \$2,190

kamotsuru es el sake daiginjo con hojuelas de oro, las dos flores comestibles de sakura doradas en cada botella representan dos grullas, aromas de fresa y plátano, su sabor fresco, tropical y ligero.

🍷🌸 sho chiku bai shirakabegura “mio” sparkling sake -7 \$749

sake espumoso que tiene una burbuja fina, fresco con aromas de caqui maduro, fresa, con sabores de pera y melocotón.

🌸 sho chiku bai nigori creme -15 \$649

aromas de melón, malvavisco y vainilla, con un ligero dulzor su final es ligeramente especiado.

🍷🌸 hakkaisan “tokubetsu” junmai -1 \$749 \$1,690

tokubetsu significa "especial", el agua proviene de la nieve que se derrite en la cima del monte hakkai. Aromas de almendra, vainilla, cereales con una textura suave, untuos.

🍷🌸 hakkaisan “yukimuro” junmai daiginjo -1 \$3,490

envejece durante un mínimo de 3 años en la sala de almacenamiento de nieve llamada yukimuro, se convierte en un sake redondo y suave con un aroma sutil y fino con un final suave y seco.

🌸 kikusui junmai ginjo -1 \$569 \$898 \$2,290

el kikusui “junmai ginjo” es ligeramente seco suave, con una frescura, que proviene del arroz altamente pulido utilizado en su elaboración, con sabores de mandarina, arroz y flores.

🌸 kikusui nigori perfect snow -15 \$898

número 1 en ventas de Japón que deja una excelente impresión. De textura sutil, los gránulos de “moromi” creados al fermentar cuidadosamente el arroz de la mejor calidad deja una impresión destacada con un sabor único, fresco.

🍷🌸 michinoku onikoroshi “honjozo” +10 \$849 \$1,849

En 1661 y durante los siguientes 346 años, sigue siendo una de las cervecerías de sake más antiguas e históricas de la historia de Japón. Esta es una técnica muy lenta pero es la mejor para crear sake de gran lujo. Se han ganado la reputación de ser llamados “La Tierra del Gusto”. El nombre “Onikoroshi” o “Demon Slayer”, es un nombre común para el sake seco, fresco, mineral, ligeramente dulce y suave.

🍷🌸 jinyu “100 poems” junmai ginjo +1.5 \$2,198

este sake lleva el nombre de una compilación de poesía del siglo XIII de ono no komachi, este sake es seco con una acidez presente con un sabor de cereales es terso y delicado.

🌸 dassai 23 junmai daiginjo +4 \$2,469

aromas de frutos del bosque, flores, fresas, el sabor sedoso, sabores dulces, ciruelas, fresco y seco.

🍷🌸 ozeki “yamadanishiki” junmai +3 \$809

sake con cuerpo con aromas de pera, manzana de sabor seco y fresco.

| 60ml | 180ml | 300ml | 360ml | 750ml |

🌸 nami junmai -5 \$139 \$398 \$749 \$1,790

aromas frutales, manzana verde, lychee, guayaba, sabor ligero dulce y fresco y retrogusto prolongado.

🌸 nami junmai ginjo -1 \$2,290

aromas de ciruela, durazno, levadura y arroz, semiseco con notas frutales, de carácter láctico y fresco, acidez marcada.

🌸 nami junmai daiginjo -10 \$2,950

aromas de flores blancas, durazno, frutos tropicales, de sabor fresco y delicado, con notas florales y frutales, semiseco, suave de final persistente.

🌸 hattori hanzo junmai -3 | 375ml | \$759

aroma de nueces, vainilla, ligeramente seco con notas minerales y lácticas.

🍷🌸 yaegaki junmai +8 \$690

seco de cuerpo medio frutal con un final fresco.

🌸 momokawa “diamond” junmai ginjo +4 \$898 \$1,790

seco, crujiente con un equilibrio de notas de agua suave, sabores otoñales de manzana, pera y melón.

🌸 momokawa junmai ginjo pearl nigori -15 \$1,790

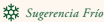
aromas lácteos de sabor cremoso con notas tropicales, plátano, vainilla, piña y coco.

🌸 momokawa junmai ginjo genshu "G" +3 \$2,390

aromas frutales, flores blancas, con un cuerpo aterciopelado y denso que presenta sabores de melón, cereza y pimienta.

COSTENO

Luxurious & Hospitality Group



Todos nuestros precios incluyen IVA.

VINOS POR COPEO

白ワイン VINOS BLANCOS			
	pazo das bruxas 180ml <i>albariño / rías baixas</i>	\$250	
	casa madero 2V 180ml <i>chardonnay, chenin blanc / valle de parras</i>	\$230	

ロゼワイン VINOS ROSÉ			
	whispering angel 180ml <i>grenache, cinsault / cotes de provence</i>	\$295	

シャンパン CHAMPAGNE			
	moët & chandon brut imperial 180ml <i>champagne</i>	\$375	

赤ワイン VINOS TINTOS			
	MÉXICO	180ml	750ml
	casa madero 3v <i>cabernet, merlot, tempranillo / parras</i>	\$215	\$890
	balero <i>cab. sauvignon, merlot / valle de gpe</i>	\$150	\$600
	mariatinto <i>tempranillo, syrah, nebbiolo, merlot, cabernet franc / valle de gpe</i>	\$850 375ml	\$1,150
	casa madero 3v gran reserva <i>cab. sauvignon, cab. franc, shiraz / parras</i>	\$1,990	

	ESPAÑA		
	pagos de quintana crianza <i>tinta del pais / ribera del duero</i>	\$196	\$785
	luz millar <i>tempranillo / ribera del duero</i>	\$560	
	matarromera crianza <i>tempranillo / ribera del duero</i>	\$1,390	
	carmelo rodero <i>tempranillo / ribera del duero</i>	\$960	
	psi dominio de pingus <i>ribera del duero</i>	\$1,785	
	matarromera reserva <i>tempranillo / ribera del duero</i>	\$2,200	
	alion <i>tempranillo / ribera del duero</i>	\$3,600	
	vega sicilia valbuena 5° <i>tempranillo, merlot, cab. sauvignon / ribera del duero</i>	\$8,690	
	vega sicilia único <i>tempranillo, cabernet sauvignon / ribera de duero</i>	\$18,990	

	ESTADOS UNIDOS		
	submission 750ml <i>cabernet sauvignon, merlot, malbec / napa valley</i>	\$1,295	
	the prisoner 750ml <i>zinfandel, c. sauvignon, petit sirah, syrah / napa valley</i>	\$4,250	

	AUSTRALIA	180ml	750ml
	juguette <i>cab. sauvignon, shiraz / mclaren vale</i>	\$1,250	
	el avión de juguette <i>grenache, mataro / mclaren vale</i>	\$1,050	
	ARGENTINA		
	navarro correas col privada <i>malbec, cab. sauvignon, merlot / mendoza</i>	\$245	\$740
	catena <i>malbec / mendoza</i>	\$850	
	terrazas de los andes <i>malbec / mendoza</i>	\$245	\$870

VINOS BLANCOS			
	MÉXICO	180ml	750ml
	rivero gonzález blanco <i>cabernet sauvignon / parras</i>	\$650	
	casa madero 2v <i>chenin blanc, chardonnay / parras</i>	\$230	\$690

	FRANCIA	180ml	750ml
	pouilly fuissé louis jadot <i>chardonnay / francia</i>	\$1,250	
	chablis louis latour <i>chardonnay / francia</i>	\$1,690	
	louis latour ardeche <i>chardonnay / francia</i>	\$190	\$875
	AUSTRALIA		
	juguette chardonnay <i>chardonnay / mclaren vale</i>	\$999	
	el velero de juguette <i>sauvignon blanc / adelaide hills</i>	\$1,050	

VINO BLANCO ALBARIÑO			
	ESPAÑA	180ml	750ml
	mar de frades <i>albariño / rias baixas, españa</i>	\$295	\$1,400
	pazo das bruxas <i>albariño / rias baixas</i>	\$250	\$818
	pazo san mauro <i>albariño / rias baixas, españa</i>	\$660	
	pazo pondal <i>albariño / rias baixas, españa</i>	\$255	\$818

VINO ROSADO			
	ESTADOS UNIDOS	180ml	750ml
	beringer <i>white zinfandel / california</i>	\$595	
	MÉXICO		
	casa madero v <i>cab. sauvignon blanc / parras</i>	\$159	\$635
	FRANCIA		
	whispering angel <i>grenache, cinsault / cotes de provence</i>	\$1,590	

シャンパン CHAMPAGNE			
	FRANCIA		750ml
	moet & chandon brut imperial <i>chardonnay-pinot noir-pinot meunier</i>	\$2,150	
	moet & chandon rosé imperial <i>chardonnay-pinot noir-pinot meunier</i>	\$3,400	
	moet & chandon ice imperial <i>chardonnay-pinot noir-pinot meunier</i>	\$2,590	
	dom perignon <i>chardonnay-pinot noir-pinot meunier</i>	\$7,900	
	veuve de clicquot <i>chardonnay-pinot noir-pinot meunierz</i>	\$3,400	

ジャパニーズウイスキー
WHISKY JAPONÉS

	60ml 750ml	
togouchi (blended)	\$239	\$3,079
kura the whisky (blended)	\$374	\$4,389
iwai (blended)	\$319	\$4,059
iwai traditional (blended)	\$319	\$4,059
suntory toki (blended)	\$274	\$3,289
hibiki harmony (blended)	\$394	\$4,839

WHISKY

	45ml 750ml	
jw red label	\$149	\$1,490
jw black label	\$189	\$2,490
jw green label	\$239	\$3,790
jw blue label	\$869	\$10,790
jw gold label	\$259	\$3,890
jim beam white	\$239	\$3,590
buchanan’s 12	\$189	\$2,490
buchanan’s master	\$169	\$2,590
buchanan’s 18	\$329	\$4,190
balvenie 12	\$219	\$3,790
bushmills single malt 10	\$209	\$2,490
bushmills single malt 16	\$349	\$5,190
glenfiddich 12	\$179	\$2,990
glenfiddich 15	\$209	\$2,790
glenfiddich 18	\$319	\$5,390
glenfiddich 21	\$729	\$12,390
chivas regal 12	\$139	\$2,090
chivas 13 tequila	\$169	\$2,490
chivas regal 18	\$239	\$3,790
the glenlivet founders	\$179	\$2,690
the glenlivet 12	\$209	\$3,290
the glenlivet 18	\$479	\$8,190
the macallan 12 double cask	\$329	\$3,490
the macallan 15 double cask	\$409	\$5,290 700ml
the macallan 18 double cask	\$1,098	\$10,490 700ml
jack daniels	\$139	\$1,890

RON

	45ml 750ml	
zacapa 23	\$289	\$3,490
zacapa xo	\$429	\$5,090
captain morgan spiced	\$89	\$1,290
matusalem clásico	\$89	\$1,490
matusalem platino	\$89	\$1,490
matusalem gran reserva 15	\$109	\$1,790
matusalem gran reserva 23	\$139	\$2,390
bacardi blanco	\$94	\$1,390
flor de caña 7 años	\$104	\$1,590
flor de caña 12 años	\$139	\$2,090
havana club añejo 7 años	\$98	\$1,790
havana selección	\$149	\$2,090

GIN

	45ml 750ml	
hendricks	\$198	\$2,390
hendricks flora	\$209	\$2,490
roku	\$198	\$2,190
tanqueray	\$179	\$2,190
tanqueray ten	\$209	\$2,490
the london 1	\$209	\$2,490
bombay sapphire	\$179	\$2,190
bombay bramble	\$139	\$1,990
beefeater dry	\$169	\$2,090
beefeater botanicals	\$169	\$2,090
beefeater pink	\$189	\$2,590 700ml
boodles london dry	\$119	\$1,690
monkey 47	\$419	\$4,390
martin millers	\$179	\$2,190

VODKA

	45ml 750ml	
absolut original	\$109	\$1,490
grey goose	\$189	\$2,490
smirnoff	\$109	\$1,290
smirnoff tamarindo	\$109	\$1,290
ketel one	\$149	\$2,090
stolichnaya	\$119	\$1,490
titos	\$149	\$2,090
absolut raspberry	\$129	\$1,590
absolut watermelon	\$129	\$1,590
absolut smoky piña	\$129	\$1,590

テキーラ
TEQUILA

	45ml 700ml	
jose cuervo tradicional plata	\$189	\$1,690
jose cuervo tradicional reposado	\$179	\$1,590
jose cuervo tradicional cristalino	\$139	\$1,990
maestro dobel blanco	\$209	\$2,390
maestro dobel diamante	\$219	\$2,590
maestro dobel 50	\$789	\$10,990
reserva familia platino	\$189	\$2,990
reserva familia reposado	\$219	\$3,490
reserva familia extra añejo	\$579	\$6,890
reserva familia cristalino	\$325	\$4,150 700ml
don julio 1942	\$579	\$6,490
don julio 70	\$329	\$2,690
don julio reposado	\$179	\$2,190
don julio blanco	\$139	\$1,890
1800 añejo	\$179	\$2,190
1800 blanco	\$139	\$1,890
1800 cristalino	\$198	\$2,390
gran centenario gallardo	\$1,549	\$19,890
gran centenario cristalino	\$298	\$4,290
gran centenario leyenda	\$498	\$5,890
herradura blanco	\$134	\$1,790
herradura reposado	\$149	\$1,890
herradura plata	\$139	\$1,790
herradura ultra	\$189	\$2,490
casa dragones blanco	\$398	\$4,890
casa dragones joven	\$829	\$9,790
patron silver	\$179	\$2,490
patron cristalino	\$319	\$6,280
7 leguas blanco	\$149	\$1,990
tres generaciones plata	\$139	\$1,890
tres generaciones cristalino	\$149	\$1,990
volcán blanco	\$219	\$2,690
volcán cristalino	\$329	\$4,990
avion reserva cristalino	\$679	\$7,690
defrente blanco	\$219	\$3,090 700ml
volcán xa	\$890	\$11,190

MEZCAL

	45ml 750ml	
400 conejos	\$109	\$1,490
400 conejos tobala	\$149	\$2,190
creyente cristalino reposado	\$198	\$2,690
creyente espadín	\$169	\$2,190
creyente tobala	\$289	\$3,990
creyente cuishe	\$339	\$4,090
montelobos espadín	\$139	\$1,990
montelobos ensamble	\$159	\$2,190
ojo de tigre espadín tobalá	\$139	\$2,090
unión joven	\$139	\$1,690
amarás joven	\$139	\$1,790

ブランデーとコニャック
BRANDY & CONAC

	45ml 700ml	
torres 10	\$159	\$1,790
hennessy vsop	\$269	\$4,390
hennessy vs	\$229	\$3,290
hennessy xo	\$1,089	\$12,690
martell vsop	\$239	\$3,190
remy martin vsop	\$279	\$4,390