勘八

KAMPACHI®

All prices are quoted in Ringgit Malaysia,
inclusive of 10% service charge and 6% service tax.

日本茶

IMPORTED SPECIALTY JAPANESE TEA

Enjoy our wide selection of gourmet green tea from Japan.

ONLY AT KAMPACHI

RM

かりがね　Pot　18
SENCHA “KARIGANE”

Made from stems which are particularly selected from leaves plucked in early spring, always imparts a sweet aroma without the bitterness or astringent taste. This tea is baked with moderate heat to enchance the flavour, reminiscent of a very fresh rice.

上質な煎茶を選別加工する際に出てきた茎部分をブレンドし作り上げました。茎は渋いというイメージがありますが、実際には甘く、どろりとした口当たりを楽しんで頂けます。

知覧ゆたかみどり　Pot　22
SENCHA “CHIRAN”

Sencha of Chiran City in Kagoshima prefecture. Slightly sweet aroma of sweet potatoes. Less astringency taste. Bright green & mellow taste is characterized.

まろやかなボディと甘い香り。本物のサツマイモ焼chuは、通常の圧力で蒸留された体と甘味のための蒸留酒と、減圧で蒸留された豊かな香りの蒸留酒をブレンドしています。そのまろやかなボディと甘いフルーティーな香りが、コロマルにバランスの良い仕上がりを与えます。

RM

ルイボスグリーン　Pot　22
ROOIBOS GREEN - No Caffeine

This unfermented rooibos tea has no caffeine but packed with minerals, making it easy to be absorbed into the body. Excellent for rehydration.

無発酵のルイボスの緑茶です。カフェインを含まずミネラルが豊富で吸収されやすいため、水分勧給に最適。くせがなく素朴な味わいです。

きらら玄米茶　Pot　22
KIRARA RICE TEA

Blended with a rice brand called Kirara, this aromatic genmaicha (brown rice tea) is produced by roasting unhulled rice in an old-style iron pot.

雪のようにキラキラ輝く粒ぞろいの米として名づけられた銘柄米“きらら　"。その玄米を昔風の直火釜で妙って作った香ばしい玄米茶です。

アップルベリー　Pot　22
APPLE & BERRY

Aromatic green tea flavoured with an abundance of apple & berry, blended with red flower petals to enhance the taste.

豊かな香りとともに、すっきりとした飲み心地が印象的なお茶です。

		RM
アップルベリー **SMILEY GREEN**	Pot	18

Classy ingredients like the finest Uji Maccha, superior Karigane tea, Genmai tea, & noble Hokkaido Rishiri Kelp are coordinated carefully to a tasteful composition. The taste of this sublime mixture has a particularly calming & relaxing effect.

お茶会で使用する宇治抹茶に、かりがね（茎茶）、玄米、北海道利尻昆布を細かく刻み絶妙のバランスでブレンド。お茶の中に昆布の旨み（おダシ）が入り、何ともえないホッとする味わいが特徴的です。

日本酒

WELCOME TO THE KAMPACHI JAPANESE SAKE EXPERIENCE

Our selection of Japanese sake is exclusively sourced from artisanal breweries throughout Japan, focusing on the varietal characteristics, authenticity, and styles that suit our cuisine.

For a more enjoyable dining experience, kindly ask our friendly staff for pairing recommendations.

日置桜純米
HIOKIZAKURA JUNMAI

	RM
Medium	50
Large	80
720ml	220
1800ml	380

This sake has the perfect concentration of umami rice flavour imbedded firmly on the tongue. Enjoy the crispiness when served cold or the richness of the sake when served warm. In Japan, this sake is particularly popular amongst those who enjoy dry Junmai sake. Pairs well with a range of food such as yakitori, nimono & yakimono.

シャープな酸味と凝縮された米のうまみが口の中に広がるお酒です。冷ではさわやかな酸味が、燗ではお酒のコクと味わいが深まり、辛口の純米が好きな方におすすめです。おすすめのお料理：焼き鳥、煮物、脂ののった焼魚など。

日置桜純米生もと強力
HIOKIZAKURA JUNMAI KIMOTO GORIKI

Medium	60
Large	90
720ml	270
1800ml	490

Produced by the original “Kimoto” brewing method, this old-style sake results in higher sweetness & acidity, full-bodied with dry, crisp & tart flavours. Best enjoyed warm with simmered wild vegetables, grilled fatty fish, duck & cheese.

最も伝統的な製法のひとつ、蔵や自然の中に生息する天然の乳酸を使ってお酒を造る“生もと(きもと)造り”で造られた貴重なお酒です。きめが細かく整った酸味のさっぱりとしたドライな味、キレが良く飲み飽きしないお酒です。おすすめのお料理：山菜、脂ののった焼魚、鴨、チーズなど。

日置桜純米吟醸伝承強力
HIOKIZAKURA JUNMAI GINJO DENSHO GORIKI

Medium	65
Large	100
720ml	280
1800ml	510

The lightest sake in the Hiokizakura brand that uses a rare rice strain “Goriki” which translates into a rich, smooth taste that is sweetened when warmed.

すっきりとした飲み口のお酒です。強力という米は酒米のなかでも山田錦、雄町同様大変優れた米でもあります。芳醇な旨さのなかにも柔らかくふくよかな味わいが見事に調和しており刺身やてんぷら、焼き魚など幅広く食事との相性が広がります。最初の1杯や2杯目に55度位のお燗でお勧めします。

		RM
日置桜純米大吟醸しずく	720ml	650

HIOKIZAKURA JUNMAI DAIGINJO SHIZUKU

"BEST from the brewery" Highly recommended by Hiroshi Uehara, a well-known sake critic. This sake is produced using older brewing methods of using canvas bags which lends to a slower fermentation as fresh sake slowly drips from the bags. Only a few hundred bottles of this elegant & delicate sake are produced in a year. Best enjoyed with sashimi, light sweets, fish stew & salad.

酒袋を吊るして自然に滴り落ちてくる酒のみを瓶に詰めた"袋吊り"製法で作られた極上の純米大吟醸です。年間の生産量はわずか数百本のみ！決め細かく繊細かつエレガントな香りと味わいです。おすすめのお料理：淡白なお刺身、軽いデザート、サラダなど。

扶桑鶴純米にごり	Medium	50
	Large	80
	720ml	220
	1800ml	410

FUSOZURU JUNMAI NIGORI

Lees (milled rice) are present in "Nigori" (cloudy sake) making it rich & creamy. This sake has a good balance between the sweetness of the lees & the dryness of the liquor. Smooth like a silk, ladies will love this sake. Matches well with garlic infused dishes which is usually difficult to be paired with sake.

絹のような滑らかさと、繊細な味わいで人気のにごり酒です。もろみを少しずつすくって小さなざるで1回ごとに濾した液体の部分がこのお酒です。アルコールのドライさと酒かすの甘さのバランスが絶妙で、深く濃厚な味わいを楽しめます。食物繊維が豊富なので、女性にもおすすめです。おすすめのお料理：あん肝、にんにくを使った料理、鍋、キムチ、タイカレーなど。

扶桑鶴純米	Medium	55
	Large	85
	720ml	240
	1800ml	410

FUSOZURU JUNMAI

Dry, yet rich in rice flavour with tangy astringency aftertaste. This sake can be enjoyed cold or very hot at 70°C. Best complimented with yakitori, nimono & soba.

濃厚でドライなだけでなく、凝縮された米のうまみを楽しめます。穏やかで優しい味わいの、飲み飽きのしないお酒です。冷酒も良いですが熱いお燗でも味は崩れません。おすすめのお料理：焼き鳥、煮物、お蕎麦。

RM

扶桑鶴純米吟醸佐香錦
FUSOZURU JUNMAI GINJO SAKANISHIKI

Medium	65
Large	100
720ml	280
1800ml	510

A very interesting sake - when slightly cooled, it is crisp & sweet but when warmed, the aroma of wheat & rice becomes prominent & the taste becomes richer & drier. Dark chocolate pairs beautifully with this warm sake. When served cold, it is perfect with simple dishes such as natural oysters, sashimi carpaccio or salad.

やや華やかな上立ち香のある柑橘形の味わいを感じます。冷では濃厚な味わいとドライさが際立ち、燗では滑らかな飲み口と、酸味とのバランスでダークチョコレートを想わせる楽しいお酒です。おすすめのお料理：シンプルな料理牡蠣、お刺身、カルパッチョ、サラダなど。

扶桑鶴純米大吟醸万葉の心
FUSOZURU JUNMAI DAIGINJO MANYOU NO KOKORO

720ml 685

"BEST from the brewery" The most exclusive sake from the brewery. Using highly refined Yamada Nishiki rice, this sake is also fermented at low temperature & hung in canvas bags. The middle part of the bag is squeezed & only bottles with the most clear sake are selected which results in delicate & elegant flavours.

山田錦を高精白し、酒袋を吊るし自然に滴り落ちてくる酒のみを瓶に詰めた"袋吊り"で絞った極上のお酒です。滑らかで、優雅な香りと気品あふれる繊細な味わいです。年間生産量は数百本！おすすめのお料理：淡白なお刺身、前菜など。

竹鶴純米にごり
TAKETSURU JUNMAI NIGORI

Medium	55
Large	85
720ml	240
1800ml	380

There are countless types of "Nigori sake but this particular one is very dry - making it rare. It contains high acidity through its maximum fermentation technique but yet creamy & smooth to drink. Best enjoyed warm with fatty fish.

しっかりとした米の味わい、かつきめ細やかで舌触りが滑らかな純米にごり酒です。甘くない純米本来の味わいの本格にごり酒で、料理の味をしっかりとながしスイスイと飲めてしまいます。燗でも美味しい飲み飽きのこないお酒です。わずかな造りに魂を込めている、創業300年の竹鶴酒造のおすすめです。おすすめのお料理：チーズ料理、グラタンなど濃い味のお料理。

RM

竹鶴純米
TAKETSURU JUNMAI

Medium	55
Large	85
720ml	240
1800ml	380

An elegant & bright yellow coloured sake that carries robust flavours. Enjoy the good acidity when consumed cold or the full flavour of rice embodied in this sake when served warm. Wonderful with a range of food such as sukiyaki, yakitori, teppanyaki, unagi, baked fish & a rich cheese flavoured dish.

お酒の色は山吹色！これこそが酒本来の色合いです。酸と米のうまみのバランスが取れた味わいが、どんなお料理にも合うお酒を生み出しました。冷ではシャープな酸を感じ50℃くらいで旨味を60-70℃でキレが素晴らしい酒です。おすすめのお料理：すき焼き、焼き鳥、鉄板焼き、鰻、焼き魚、チーズなど。

竹鶴純米吟醸
TAKETSURU JUNMAI GINJO

Medium	55
Large	85
720ml	240

Taking a year long for fermentation with the least filtration process, this sake has a more complex & delicate flavour that comes along with the rich taste of Umami. Best enjoyed warm with Teppanyaki or grilled fish.

一年間の熟成を経て味わいが整ったお酒です。香りと華やかさより、お米の旨みを重視した造りとなっているので濃厚な旨みを楽しめます。温かくすると鉄板焼きや焼き魚などのお料理ととっても相性が良くなります。

小笹屋竹鶴生もと純米大吟醸原酒
OZASAYA TAKETSURU KIMOTO JUNMAI DAIGINJO GENSHU

720ml 740

“BEST from the brewery” Using barrels made of cedar yeast & kimoto aged for 2 years in the process of fermentation, this sake is known as undiluted sake. Dry with rice flavour leaving astringent aftertaste, that kick reminds you of drinking whisky. Best enjoyed at room temperature or warm with Matsuzaka or Kobe beef.

杉樽を使って発酵させ、伝統の“生もと（きもと）造り”で造られた貴重なお酒に手を加えず、原酒そのままの味わいをお楽しみいただけます。アルコール度数は普通のお酒に比べ高めですが、それを感じさせない穏やかなしか香りと軽い味わい。しその中にも主張を感じる後味がウイスキーにも似たミステリアスな味わいのお酒です。燗、または常温のお酒と松坂牛、神戸牛との相性は最高です。

		RM
辨天娘生もと純米	Medium	60
BENTEN MUSUME KIMOTO JUNMAI	Large	90
	720ml	270
	1800ml	500

This sake displays a myriad of colours & expressions throughout different temperature. It has a complex profile & sharp acidity that you will not get tired of drinking. Excellent as a hot sake.

最も伝統的な酒造りの手法で酒を醸しています。味わいに多面的、立体的な複雑味があります。辨天娘らしく丸みを帯びた味わいが特徴です。鶏肉、煮物や鰻の蒲焼きによく合います。

辨天娘純米中垂れ	Medium	65
BENTEN MUSUME JUNMAI NAKADARE	Large	100
	720ml	280

This sake is collected during the middle stage of a sake pressing “Nakadare” which results in the best quality sake. A dry sake in pale straw colour with an earthy & piquant aftertaste. Goes well with white fish, cold prawn with avocado salad.

酒を搾る時に出てくる部分の真ん中の安定した中垂れのみ瓶詰めした酒です。味わいありながらも綺麗な酒質、最初の一杯目に最適です。白身魚にとても合います。

辨天娘純米吟醸古酒	720ml	410
BENTEN MUSUME JUNMAI GINJO KOSYU		

When the sake was first made, it has a dry & formidable astringency but as it settles, it becomes more mellow & well-rounded with sweetness that is reminiscent of nuts or honey. Best served warm & a great companion with fatty dishes or as a dessert sake.

酒は常温で保管すればするほど熟成するスピードが早まります。この酒は常温で蔵内保管され、丸みや甘みを帯びてナッツや蜜の様な甘みを感じる酒になりました。常温で仕上げの一杯でもよし。熱燗で焼き鳥、西京焼きなど脂がのった食材と合わせてもいいでしょう。

辨天娘純米吟醸玉栄	Medium	60
BENTEN MUSUME JUNMAI GINJO TAMASAKAE	Large	90
	720ml	280

This wonderful yet complex sake refreshes you with its Muscat grape undertone blends with a distinct woodiness taste & ends with a slight bitterness. It matches with light items such as soba.

淡い山吹色。微かな三温糖の様な熟成ありマスカット系ブドウの様な味がほんのわずか感じられ、そこに甘みの絡んだ淡い木質系の味わいが混ざります。余韻にほんのりとした熟成した旨みを楽しめる酒です。

RM

阿部亀治純米大吟醸
ABE KAMEJI JUNMAI DAIGINJO

	500ml	400
	1800ml	855

Beautifully light with a mellow aroma. Soft & smooth upon first sip with clean fullness at the back of the palate bolstered with acidity that creeps out in an elegant & peaceful pace. Perfect pairing with food that has rich umami flavours such as seafood or agemono dishes.

幻の米“亀の尾”で作った大吟醸です。原酒ならではの芳醇なコク、上品で穏やかな香りと酸のバランスが絶妙です。冷酒やロックもおすすめですが、ぬる燗が美味しい大吟醸です。おすすめ料理：揚げ物、魚介など。

山田十郎梅酒
YAMADA JYURO PLUM

Small	35
500ml	165
1800ml	485

A premium plum liqueur that does not use synthetic fruit liqueurs. Infused with Japanese Ume plums harvested specifically for this sake-based liquor, it has a strong flavour of plum. This bottle is also designed to resemble the Dom Pérignon bottles. Excellent as an aperitif or as a dessert sake.

山田錦を使った純米酒と、丁寧に厳選された梅を使用して作った梅酒です。梅の香りとさわやかな酸味、甘みをお楽しみください。食前酒や女性の方に最適です。ドンペリのようなお米型のラベルが特徴です。

いづみ橋純米吟醸恵青ラベル
IZUMIBASHI JUNMAI GINJO MEGUMI BLUE LABEL

Medium	70
Large	100
720ml	280
1800ml	510

Made from the most superior rice for sake brewing, this light & dry sake is overlaid with some fruity impressions, with a touch of bitterness. Very calm & settled sake, it goes well with vegetables & sashimi in a slightly cold or warm (45°C) to drink.

自社栽培の山田錦を100%使用し残糖しない完全発酵させた辛口純米吟醸酒です。シャープな辛さと米の恵み、旨味を感じる酒です。前菜や白身魚、天ぷらなどと合わせても良いでしょう。

いづみ橋山廃神力純米
IZUMIBASHI JUNMAI SHINRIKI

Medium	60
Large	90
720ml	270
1800ml	500

Perfect fit for those with eclectic preferences as it has a robust & pleasant astringency with sharp, dry finish. Using Yamahai method of adding Koji to dissolve the rice, this sake has a peculiar taste & Umami flavour of natural rice. Best paired with sashimi & sushi of blueblack fish.

日本酒の仕込方法でも特徴的な、山廃仕込みで醸したお酒です。ほど良いコクと深みが特徴です。ほど良く脂がのった青魚の刺身やにぎりなどと合わせて下さい。

RM

いづみ橋とんぼスパークリング 250ml 130

IZUMIBASHI TONBO SPARKLING

Similar to champagne, this sparkling cloudy sake goes through a secondary fermentation within the bottle, which resulted in a refreshing & lively taste. The red dragonfly (aka Tonbo in Japanese) is a symbol of Izumibashi Brewery, which promises to deliver safe sake to their customers. Enjoy this as an aperitif or while having appetiser.

いづみ橋のシンボルマークはとんぼ、これはとんぼが飛び交うような自然環境で米を栽培し酒を醸したいそんな願いがこもっています。心地よいシュワシュワとした発泡がありつつも、米の旨みもしっかりと出ておりお食事前の一杯、または食中向けのスパークリング日本酒です。

旭菊純米綾花瓶囲い

ASAHIGIKU JUNMAI AYAKA

Medium	55
Large	85
720ml	240

Named after Ayaka as the sake blossoms on the tongue. It carries a welcoming fruity aroma featuring plums & grapes. The full-bodied finesse goes well with lighter dishes like white fishes or tomato cream stew as it draws out the sweetness, follow by a nutty touch before the alcohol heat kicks in. Recommended to drink it at hot temperature around 60°C.

舌の上でふんわり花開く酒質ということで綾花と命名され、上品でしっとりとした綺麗な味わいを感じます。白身魚や甲殻類、淡い味付けのお料理とよく合います。冷酒も良いですが、最初の一杯にぬる燗が一番のお勧めです。

旭菊純米大地

ASAHIGIKU JUNMAI DAICHI

Medium	60
Large	90
720ml	250

Asahigiku Daichi uses the famous Yamada Nishiki rice which are cultivated organically, resulting in a clean & refreshing taste. It gives a dried fruit sweetness on the first sip, & a dry but well-rounded aftertaste. Wonderful with grilled or simmered dishes.

完全無農薬栽培の山田錦を使用。程よい味わいのふくらみが食を引き立てより楽しくさせます。青魚、煮物や、焼き物などほどよい旨みある食材と合わせると自然と食が進みます。柔らかい酸味も心地く、飲み飽きもないお酒です。

旭菊純米吟醸麗

ASAHIGIKU JUNMAI GINJO REI

Medium	65
Large	95
720ml	260

This sake has very soft taste yet a sophisticated Ginjo flavour that lingers on the tongue. Its well-balanced acidity gives a slightly bitter aftertaste & enhance the appetite when consumed at warm temperature around 40°C as the sake's acidity increased. Goes extremely well with light appertisers, cream salad, sweet potato.

軽快な味わいが多くのファンを引き付けます。淡い味わいの食材やお通しなどとぬる燗で味わってください。もちろん冷酒でもお楽しみいただけますが、繊細さを感るためにはぬる燗がおすすめです。

焼酎

SHOCHU

Shochu is not only a popular drink of choice, it is the versatile spirit that is the perfect match with Japanese cuisine. A distilled liquor with a long & distinguished history. Research shows that intake of Shochu breaks up blood clots in vessels & prevents the occurrence of heart infractions & brain aneurysms better than any other type of alcohol. It contains 1.5 times more enzymes than red wine.

RM

松露酒造黒麦(麦)
SYORO SHUZO KURO (MUGI)

Glass	27
720ml	234
1800ml	420

Aged 3 years in barrel, this black-koji based shochu carries a round & well-balanced flavour with a natural sweetness. Giving a relatively smooth sensation enter the mouth, Kuro Mugi is one of the easy-to-drink shochu for everyone.

三年間もじっくり寝かせた黒麹仕込みの焼酎です。香ばしい麦の香りと豊かな風味が口の中に広がり、インパクトを持ちながらもやさしい甘味がふわりとする、とても心地良い麦焼酎です。

杜氏潤平(芋)
TOUJI JUNPEI (IMO)

Glass	30
720ml	286
1800ml	500

A handcrafted representative brand of Kodama distillery. With the use of Miyazaki Benikotobuki (purple sweet potato), this shochu displays a light aroma & sweetness that can be enjoyed in various ways, on the rocks, with hot or cold water or soda.

一般的な焼酎によく使われる「黄金千貫」でなく、最も濃厚な「紅寿芋」が原料とし、じっくり少量をコンセプトに作られております。すっきりした喉越しに華やかな香りと上品な味わいは是非一度味わっていただきたいプレミア焼酎です。

RM

ウイスキー WHISKY

Nikka Taketsuru Black Special	720ml	850
Nikka Taketsuru from the Barrel	500ml	950
Nikka Taketsuru Pure Malt	700ml	1100
Nikka Miyagikyo Single Malt	700ml	1400
Hakushu Distiller's Range	700ml	1400
Chivas Mzunzra	700ml	1600

ブレンド, シングルモルトウイスキー
BLENDED & SINGLE MALT WHISKY

Chivas Regal 18 years	700ml	1600
Macallan 12 years	700ml	1200
Macallan 18 years	700ml	3500
Aberlour 12 years	700ml	1200
Aberlour 16 years	700ml	1800
Aberlour 18 years	700ml	2500
Johnnie Walker Blue Label	700ml	2500
Dalmore	700ml	1200

ウォッカ VODKA

Belvedere	750ml	800
Grey Goose	750ml	950

ジン GIN

Roku Gin	700ml	650
Bombay Sapphire	750ml	650

ラム RUM

Bacardi Superior	750ml	600
Havana Club 3 years	750ml	700
Havana Club 7 years	750ml	1100

RM

カクテル COCKTAIL

Daiquiri 34
Havana Club Rum (3 years), Bols Triple Sec, Lime Juice, Sugar Syrup

Blue Hawaii 34
Havana Club Rum (3 years), Blue Curaçao, Malibu Rum, Pineapple Juice

Kamikaze 34
Absolut Vodka, Bols Triple Sec, Lime Juice, Sugar Syrup

Espresso Martini 34
Absolut Vodka, Espresso, Sugar Syrup

Crème Side 34
Malibu Rum, Baileys Irish Cream, Crème De Cacao, Milk

Long Island Iced Tea 38
Beefeater Dry Gin, Absolut Vodka, Havana Club Rum (3 years), Olmeca Gold, Bols Triple Sec, Lime Juice, Cola

Tom Collins 34
Beefeater Dry Gin, Sweet & Sour, Soda Water

Black Russian 34
Absolut Vodka, Kahlua Coffee Liqueur

Bloody Mary 34
Absolut Vodka, Tomato Juice, Worcestershire, Tabasco, Salt, Pepper

Caipirinha 34
Cachaça 51, Brown Sugar, Lime Wedge

Mojito 34
Havana Club Rum (3 years), Brown Sugar, Lime Wedge, Mint Leaves

Screwdriver 34
Absolut Vodka, Orange Juice

Whisky Sour 34
Chivas Regal (12 years), Lime Juice, Angostura Bitters

RM

モックテール MOCKTAILS

Carrot Zest 22
Carrot, Tomato, Celery

Pineapple Zinger 22
Pineapple, Apple, Lime, Mint Leaves

Smoothie Classico 22
Monin Strawberry, Orange, Banana

Starbust 22
Apple, Orange, Mango

コーヒー COFFEE

Espresso 12

Double Espresso 18

Cappuccino 18

Café Latte 22

Americano 22

ジュース JUICE

FRESHLY SQUEEZED 100% FRUIT JUICES

Green Apple, Carrot, Honeydew, Pineapple, Watermelon, Calamansi, Orange, Mixed Fruit 22

CHILLED FRUIT JUICES

Mango, Guava, Lychee 18

ソフトドリンク SOFT DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola Light, 7-Up, 100Plus, Soda Water, Tonic Water, Bitter Lemon, Club Soda, Ginger Ale 14

RM

ミネラルウォーター MINERAL WATER

Evian	750ml	26
Evian	330ml	18
Badoit	750ml	26
Badoit	330ml	18

ラム CRAFT BEER

Hitachino Saison Du Japon	750ml	70
Hitachino White Ale	750ml	70
Hitachino Pale Ale	750ml	70
Hitachino Dai Dai	750ml	70
Hitachino Red Rice Ale	750ml	80
Hitachino Espresso Stout	750ml	80

ボトールビール BOTTLE BEER

Asahi	35
Kirin	45
Erdinger Dark	60
Erdinger Fine Yeast	60

生ビール DRAUGHT BEER

Carlsberg	Glass	35
	Pint	65
	Jug	110
Asahi	Glass	40
	Pint	80
	Jug	120