
CHOZAMEYA TOKYO

TAKEOUT
AND
SOUVENIR MENU



Takeout Menu

キャビアどら焼き & Y by YOSHIKI ペアリングセット 化粧箱、手提げ袋付



キャビアどら焼き&ワイ・バイ・ヨシキ×シャンパーニュ ポメリー ブリュット

フランス・シャンパーニュ地方で生産されたシャンパーニュです。

本商品は、日本の音楽家YOSHIKI氏と、フランスのシャンパーニュ・メゾン「ポメリー」とのコラボレーションにより展開されているシャンパーニュブランドです。

シャンパーニュ地方の規定に基づいて生産されており、瓶内二次発酵によって造られています。魚介料理、前菜、キャビア、オードブルなど幅広い料理と合わせやすく、食前酒としてもお楽しみいただけます。

商品名：ワイ・バイ・ヨシキ×シャンパーニュ ポメリー ブリュット／種類：果実酒（シャンパーニュ）／原産国：フランス／生産地：シャンパーニュ地方／生産者：ポメリー／内容量：750ml／製法：瓶内二次発酵／アルコール分：12.5%

¥ 33,000



キャビアどら焼き&ワイ・バイ・ヨシキ×シャンパーニュ ポメリー ブリュット ロゼ

フランス・シャンパーニュ地方で生産されたロゼ・シャンパーニュです。

本商品は、日本の音楽家YOSHIKI氏と、フランスのシャンパーニュ・メゾン「ポメリー」とのコラボレーションにより展開されているシャンパーニュブランドです。シャンパーニュ地方の規定に基づいて生産されており、瓶内二次発酵によって造られています。

華やかな色合いが特徴のロゼタイプで、前菜、魚介料理、サーモン料理、生ハム、チーズなど幅広い料理と合わせやすく、食前酒としてもお楽しみいただけます。

商品名：ワイ・バイ・ヨシキ×シャンパーニュ ポメリー ブリュット ロゼ／種類：果実酒（ロゼ・シャンパーニュ）／原産国：フランス／生産地：シャンパーニュ地方／生産者：ポメリー／内容量：750ml／製法：瓶内二次発酵／アルコール分：12.5%

¥ 44,000



キャビアどら焼き&ワイ・バイ・ヨシキ カベルネ・ソーヴィニヨン “アンコール” カリフォルニア

アメリカ・カリフォルニア州で生産されたカベルネ・ソーヴィニヨン主体の赤ワインです。

「Y by YOSHIKI」ブランドは、日本の音楽家 YOSHIKI 氏と、カリフォルニアワインの名門モンタヴィ家との協力により展開されています。

本商品はカリフォルニア産ぶどうを使用して造られており、肉料理や熟成チーズなどの相性が良い赤ワインです。

商品名：ワイ・バイ・ヨシキ カベルネ・ソーヴィニヨン “アンコール” カリフォルニア／種類：果実酒（赤ワイン）／原産国：アメリカ／生産地：カリフォルニア州／主要品種：カベルネ・ソーヴィニヨン／内容量：750ml／ヴィンテージ：2023／アルコール分：13.5%

¥ 18,480



キャビアどら焼き&ワイ・バイ・ヨシキ シャルドネ “アンコール” カリフォルニア

アメリカ・カリフォルニア州で生産されたシャルドネ種主体の白ワインです。

「Y by YOSHIKI」ブランドは、日本の音楽家 YOSHIKI 氏と、カリフォルニアワインの名門モンタヴィ家との協力により展開されています。

本商品はカリフォルニア産のシャルドネを使用して造られた白ワインで、魚介料理、鶏肉料理、クリームソースを使用した料理などと合わせやすいスタイルのワインです。

商品名：ワイ・バイ・ヨシキ シャルドネ “アンコール” カリフォルニア／種類：果実酒（白ワイン）／原産国：アメリカ／生産地：カリフォルニア州／品種：シャルドネ／内容量：750ml／ヴィンテージ：2024／アルコール分：13.6%

¥ 18,150

※商品の仕様、ラベルデザイン、ヴィンテージ、アルコール度数等は入荷時期により異なる場合があります。

※20歳未満の者の飲酒は法律で禁止されています。 ※20歳未満の者への酒類の販売はいたしません。

※弊社は「酒類販売業免許通知書」(燴法第3642号)および「酒類販売業免許の条件緩和通知書」(燴法第3558号)の交付を受けております。

表記の金額は全て税込価格です。店内飲食の場合は別途サービス料として10%頂戴しております。

Takeout Menu

キャビアどら焼き

化粧箱、手提げ袋付

新見フレッシュキャビアをどら焼きの皮に丸ごと一瓶（15g）挟んだこだわりのスイーツです。



テレビで
話題

¥ 10,800

キャビアミルクレープ

手提げ袋付

幾重にも重ねたクレープ生地のミルクレープに、塩分控えめの新見フレッシュキャビアを添えた、蝶鮫屋ならではの甘じょっぱいキャビアスイーツ。



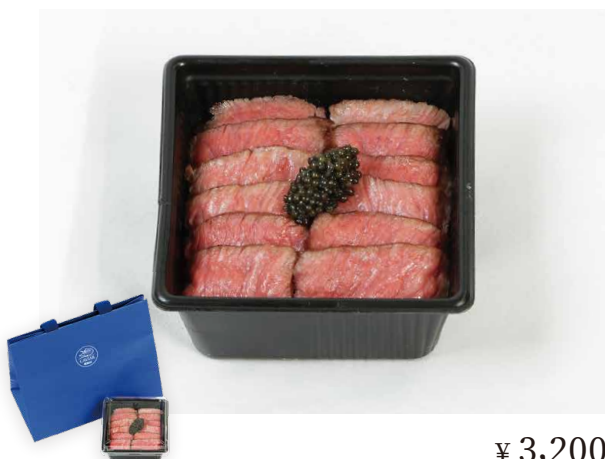
キャビアミルクレープ（新見フレッシュキャビア 15g） ¥ 9,800

ミニキャビアミルクレープ（新見フレッシュキャビア 4g） ¥ 2,700

キャビアと和牛のステーキ丼

手提げ袋付

低温調理した和牛ステーキと新見フレッシュキャビアの旨みとのマリージュをご堪能ください。



¥ 3,200

キャビアとスモーク蝶鮫のセット

手提げ袋付

チップにまでこだわって仕上げた、オリジナルのスモーク蝶鮫と新見フレッシュキャビアのセットです。蝶鮫ならではの上品な旨みと燻製の香りを、キャビアとともに楽しみください。



新見フレッシュキャビア 5g ¥ 3,900

新見フレッシュキャビア 10g ¥ 7,000

新見フレッシュキャビア 15g ¥ 9,800

※キャビアの種類は変更できます

キャビアとスモークサーモンのセット

手提げ袋付

定番のスモークサーモンと新見フレッシュキャビアの王道の組み合わせ。お好みの量のキャビアを添えて、お召し上がりください。



新見フレッシュキャビア 5g ¥ 3,900

新見フレッシュキャビア 10g ¥ 7,000

新見フレッシュキャビア 15g ¥ 9,800

※キャビアの種類は変更できます

キャビアとスモーク2種のセット

手提げ袋付

スモーク蝶鮫とスモークサーモンの2種類を盛り合わせ、新見フレッシュキャビアとともに楽しみいただけるセットです。それぞれの燻製とキャビアが織りなす、異なる味わいを食べ比べながらご堪能ください。



新見フレッシュキャビア 5g ¥ 3,900

新見フレッシュキャビア 10g ¥ 7,000

新見フレッシュキャビア 15g ¥ 9,800

※キャビアの種類は変更できます

Takeout Menu

キャビアフラッペ2段BOX (キャビアフラッペセット) 化粧箱、手提げ袋付

ご自宅でキャビアフラッペを楽しむセットです。※キャビアは3.5%、5%、醤油味からお選びいただけます。※生野菜は入っていません。※ご提供まで20〜30分ほどお時間をいただきます。事前にご予約いただきますと、スムーズにお受け取りいただけます。



¥ 15,800

キャビアフラッペ3段BOX (キャビアフラッペセット+牛ステーキ+蝶鮫の西京焼き+蝶鮫スモーク+スモークサーモン) 化粧箱、手提げ袋付

2段BOXにさらに牛ステーキなどをセットにしました。※キャビアは3.5%、5%、醤油味からお選びいただけます。※生野菜は入っていません。※ご提供まで30〜40分ほどお時間をいただきます。事前にご予約いただきますと、スムーズにお受け取りいただけます。



¥ 23,800

サイドプレート 化粧箱、手提げ袋付

キャビアフラッペBOXのサイドプレート(プリニ3種、トースト、パイシュー・エシャロット、サワークリーム、卵黄、卵白、アサツキ、バター)のみのセットです。※キャビアはつきません。※ご提供まで20〜30分ほどお時間をいただきます。事前にご予約いただきますと、スムーズにお受け取りいただけます。



¥ 2,880

キャビア&ナゲット BOX 紙箱・木箱、手提げ袋付

サクッと軽やかに仕上げたチキンナゲットに、マヨネーズから丁寧に仕立てたシャンテリーソースと新見フレッシュキャビアを添えて。



木箱入り ¥ 2,900 / 紙箱入り ¥ 2,700

キャビア&ナゲット パーティーBOX

紙箱・木箱、手提げ袋付

人気のキャビア&ナゲットを8個、キャビア5gとともに楽しみたいだけの2〜4名様向けのBOX。



木箱入り ¥ 3,900 / 紙箱入り ¥ 3,700

キャビアバターサンド BOX 紙箱・木箱、手提げ袋付

特製キャビアバターを、香ばしく焼き上げたトーストでサンドしました。フレーバーは「アサツキ/トマト/ブル・ブラン」の3種です。



木箱入り ¥ 3,900 / 紙箱入り ¥ 3,700

キャビアバターサンド パーティーBOX

紙箱・木箱、手提げ袋付

人気のキャビアバターサンドを12個詰め合わせた、2～4名様向けの大容量BOX。ホームパーティーやホテルでのシャンパンタイム、銀座のお手土産にもおすすめです。



木箱入り ¥6,500 / 紙箱入り ¥6,300

キャビアとスモークサーモンのイングリッシュマフィンサンドウィッチ

箱、手提げ袋付

塩分3.5%の新見フレッシュキャビアとスモークサーモン。王道ともいえるペアリングを、マフィンでサンドしました。



新見フレッシュキャビア 2g ¥2,800

新見フレッシュキャビア 5g ¥4,500

キャビアアイスのプロフィットロール (To Go) (食べ歩き用、おひとり様食べきりサイズ)

新見フレッシュキャビアの繊細な塩味をミルクアイスに。甘酸っぱいフランボワーズソースと仕上げのチョコレートが奥行きのある味わい。



¥1,500

キャビアアイス (食べ歩き用)

新見フレッシュキャビアが入った上品な甘さのミルクアイスです。



¥1,320

キャビアアイス with キャビア2g (食べ歩き用)

キャビア&アイスの甘じょっぱいハーモニーをお楽しみください。



¥1,980

テイクアウトにつきましては各メニューごとにご相談を承っております。

なお、食材の特性および品質保持の観点から、季節や内容に応じてお持ち帰りをお断りさせていただく場合がございます。何卒ご理解賜りますようお願い申し上げます。

Souvenir Menu

新見フレッシュキャビア 15g 化粧箱、手提げ袋付



塩分3.5%

キャビア本来のコクと味わいをお楽しみいただける「塩分3.5%」。
とろりとした味わいと魚卵の旨味を存分にお楽しみいただけます。

塩分5%

キャビア本来のコクと味わいをいかしつつ、お料理にもびったりな
「塩分5%」。塩味と濃厚な旨味をバランスよく仕上げました。

醤油味

日本料理や日本酒に合うように、キャビアを醤油で味付けした当社
オリジナルの商品です。キャビアの強い塩味が苦手な方にも。

各 ¥ 14,580

新見キャビアバター 化粧箱、手提げ袋付

新見フレッシュキャビアを国産バターにたっぷり練り込みました。程よい塩分とキャビアの豊かな香り・バターの濃厚さをお楽しみください。
バゲットやトーストしたパン、プリニに添えたり、ステーキや白身魚、魚介やパスタなど、全5種類のフレーバーをお好みやお料理に合わせて
お使いください。

新見キャビアバタープレミアム 15g

バターにもキャビアをたっぷり練りこみ、粒のキャビアも混ぜ込んだ、
キャビアの風味をしっかりと感じられる特別なキャビアバターです。



¥ 5,940

新見キャビアバタープレーン 15g

フレッシュキャビアをシンプルにバ
ターに混ぜ込み、キャビアの塩味
をお楽しみいただける味わいです。



¥ 2,970

新見キャビアバタートマト 15g

トマトピューレをバターに練り込み、
キャビアの塩味をいかしてお作り
しました。



¥ 2,970

新見キャビアバター食べ比べ5種セット (各8g)

プレーン、アサツキ、トマト、ブルーブラン、プレミアム各8gが1個
ずつ入っています。



¥ 10,800

新見キャビアバターアサツキ 15g

アサツキの香りがいきたキャビア
バターです。魚介にあわせてお楽
しみてください。



¥ 2,970

新見キャビアバターブルーブラン 15g

香味野菜のエシャロットの香りと
酸味が特長のキャビアバターです。



¥ 2,970

Souvenir Menu

キャビアアイス 120ml 手提げ袋付

岡山県新見市でつくられたキャビアを岡山県産ミルクアイスとあわせた贅沢アイスです。



¥ 2,700

チョウザメスモーク 50g 手提げ袋付

桜のチップで薫り豊かな冷燻に仕上げた「チョウザメスモーク」臭みもなく生ハムのようなしっとりとした食感をお楽しみください。



¥ 1,620

ワイ・バイ・ヨシキ×シャンパーニュ ポメリー ブリュット 箱、手提げ袋付

魚介料理、前菜、キャビア、オードブルなど幅広い料理と合わせやすく、食前酒としてもお楽しみいただけます。



¥ 22,000

ワイ・バイ・ヨシキ×シャンパーニュ ポメリー ブリュット ロゼ 箱、手提げ袋付

華やかな色合いが特徴のロゼタイプで、前菜、魚介料理、サーモン料理、生ハム、チーズなど幅広い料理と合わせやすく、食前酒としてもお楽しみいただけます。



¥ 33,000

ワイ・バイ・ヨシキ カベルネ・ソーヴィニヨン“アンコール” カリフォルニア 箱、手提げ袋付

カリフォルニア産ぶどうを使用して造られており、肉料理や熟成チーズなどとの相性が良い赤ワインです。



¥ 7,480

ワイ・バイ・ヨシキ シャルドネ“アンコール” カリフォルニア 箱、手提げ袋付

カリフォルニア産のシャルドネを使用して造られた白ワインで、魚介料理、鶏肉料理、クリームソースを使用した料理などと合わせやすいスタイルのワインです。



¥ 7,150

※商品の仕様、ラベルデザイン、ヴィンテージ、アルコール度数等は入荷時期により異なる場合があります。 ※20歳未満の者の飲酒は法律で禁止されています。
※20歳未満の者への酒類の販売はいたしません。 ※弊社は「酒類販売業免許通知書」(麹法第3642号)および「酒類販売業免許の条件緩和通知書」(麹法第3558号)の交付を受けております。

表記の金額は全て税込価格です。店内飲食の場合は別途サービス料として10%頂戴しております。

Takeout Menu

Caviar “DORAYAKI” & Y by YOSHIKI Pairing Set Gift box & Carrying bag are included



Caviar “DORAYAKI” & Y by YOSHIKI × CHAMPAGNE POMMERY Brut

This champagne is produced in the Champagne region of France.
This product is a champagne brand developed through a collaboration between Japanese musician YOSHIKI and the French champagne house "Pommery."
It is produced according to the regulations of the Champagne region and is made using the traditional method of secondary fermentation in the bottle. It pairs well with a wide range of dishes, including seafood, appetizers, caviar, and hors d'oeuvres, and can also be enjoyed as an aperitif.

Product Name: Y by Yoshiki x Champagne Pommery Brut / Type: Fruit Wine (Champagne) / Country of Origin: France / Region: Champagne / Producer: Pommery / Volume: 750ml / Production Method: Bottle fermentation / Alcohol Content: 12.5%

¥ 33,000



Caviar “DORAYAKI” & Y by YOSHIKI × CHAMPAGNE POMMERY Brut Rosé

This is a rosé champagne produced in the Champagne region of France.
This product is a champagne brand developed through a collaboration between Japanese musician YOSHIKI and the French champagne house "Pommery."
It is produced according to the regulations of the Champagne region and is made using the traditional method of secondary fermentation in the bottle.
This rosé type, characterized by its vibrant color, pairs well with a wide range of dishes, including appetizers, seafood, salmon, cured meats, and cheeses, and can also be enjoyed as an aperitif.

Product Name: Y by Yoshiki x Champagne Pommery Brut Rosé / Type: Fruit Wine (Rosé Champagne) / Country of Origin: France / Region: Champagne / Producer: Pommery / Volume: 750ml / Production Method: Bottle fermentation / Alcohol Content: 12.5%

¥ 44,000



Caviar “DORAYAKI” & Y by YOSHIKI Cabernet Sauvignon “Encore” California

This is a red wine primarily made from Cabernet Sauvignon grapes, produced in California, USA.
The "Y by YOSHIKI" brand is a collaboration between Japanese musician YOSHIKI and the prestigious Mondavi family, renowned for their California wines.
This particular wine is made using California grapes and pairs well with meat dishes and aged cheeses.

Product Name: Y by YOSHIKI Cabernet Sauvignon “Encore” California / Type: Fruit Wine (Red Wine) / Country of Origin: USA / Production Area: California / Main Grape Variety: Cabernet Sauvignon / Volume: 750ml / Vintage: 2023 / Alcohol Content: 13.5%

¥ 18,480



Caviar “DORAYAKI” & Y by YOSHIKI Chardonnay “Encore” California

This is a white wine made primarily from Chardonnay grapes, produced in California, USA.
The "Y by YOSHIKI" brand is a collaboration between Japanese musician YOSHIKI and the prestigious Mondavi family, renowned for their Californian wines.
This particular product is a white wine made using Californian Chardonnay grapes, and its style pairs well with seafood, chicken dishes, and dishes with cream sauces.

Product Name: Y by YOSHIKI Chardonnay “Encore” California / Type: Fruit Wine (White Wine) / Country of Origin: USA / Production Area: California / Grape Variety: Chardonnay / Volume: 750ml / Vintage: 2024 / Alcohol Content: 13.6%

¥ 18,150

*Product specifications, label design, vintage, alcohol content, etc. may vary depending on the time of arrival.

*Drinking alcohol by persons under 20 years of age is prohibited by law. *We do not sell alcoholic beverages to persons under 20 years of age.

*We have been issued a “Notification of Liquor Sales License” (Koji-ho No. 3642) and a “Notification of Relaxation of Conditions for Liquor Sales License” (Koji-ho No. 3558).

All prices shown include tax. A 10% service charge will be added for dine-in orders.

Takeout Menu

Caviar “DORAYAKI”

This is a special dessert featuring an entire jar (15g) of fresh caviar from Niimi, sandwiched between dorayaki pancakes.



¥ 10,800

Caviar Mille Crepe

A unique "sweet-and-salty" caviar dessert from Chozame-ya, featuring a mille-crepe made of multiple delicate layers paired with low-salt Niimi Fresh Caviar.

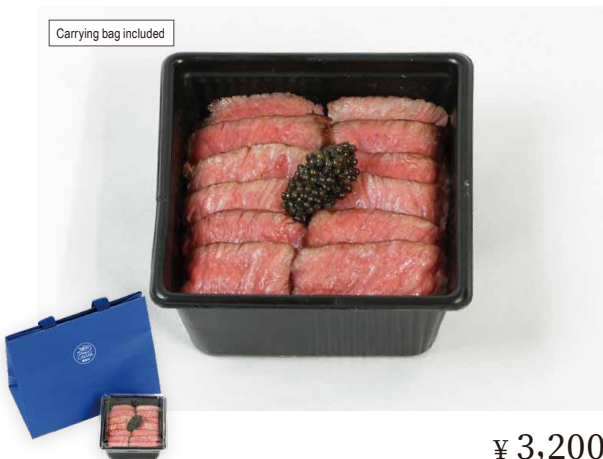


Caviar Mille Crepe: Niimi Fresh Caviar 15g ¥ 9,800

Mini Caviar Mille Crepe: Niimi Fresh Caviar 4g ¥ 2,700

Caviar and Wagyu Steak Rice Bowl

Savor the exquisite marriage of flavors between the sous vide Wagyu steak and Niimi Fresh Caviar.



¥ 3,200

Caviar & Smoked Sturgeon Set

This set features original smoked sturgeon—crafted with meticulous attention to the wood chips used for smoking—paired with Niimi Fresh Caviar.



Niimi Fresh Caviar 5g ¥ 3,900

Niimi Fresh Caviar 10g ¥ 7,000

Niimi Fresh Caviar 15g ¥ 9,800

*You can change the type of caviar.

Caviar & Smoked Salmon Set

A classic pairing of smoked salmon and Niimi Fresh Caviar. Please enjoy it with your preferred amount of caviar.



Niimi Fresh Caviar 5g ¥ 3,900

Niimi Fresh Caviar 10g ¥ 7,000

Niimi Fresh Caviar 15g ¥ 9,800

*You can change the type of caviar.

Caviar & Two Types of Smoked Fish Set

This set features a platter of smoked sturgeon and smoked salmon, accompanied by Niimi Fresh Caviar. Please enjoy comparing the distinct flavor profiles created by the combination of each smoked fish and the caviar.



Niimi Fresh Caviar 5g ¥ 3,900

Niimi Fresh Caviar 10g ¥ 7,000

Niimi Fresh Caviar 15g ¥ 9,800

*You can change the type of caviar.

Takeout Menu

Caviar Frappé Box (2-tier)

This set allows you to enjoy caviar frappé at home. *You can choose from 3.5%, 5%, or soy sauce flavored caviar. *Fresh vegetables are not included. *Please allow 20–30 minutes for preparation. Pre-order for a faster pickup.



¥ 15,800

Caviar Frappé Box (3-tier)

This set includes beef steak and other items in a two-tiered box. *You can choose from 3.5%, 5%, or soy sauce flavored caviar. *Fresh vegetables are not included. *Please allow 30–40 minutes for preparation. Pre-order for a faster pickup.



¥ 23,800

Side plates

This set includes the side plates for the Caviar Frappé Box only (3 types of blinis, toast, choux pastry, shallots, sour cream, egg yolk, egg white, chives, and butter). *Caviar is not included. *Please allow 20–30 minutes for preparation. Pre-order for a faster pickup.



¥ 2,880

Caviar Chicken Nuggets Box

Crispy and light chicken nuggets are served with a Chantilly sauce made from scratch using mayonnaise and fresh caviar from Niimi.



Wooden box ¥ 2,900 / Paper box ¥ 2,700

Caviar Chicken Nuggets Party Box

A box for 2–4 people featuring the popular "Caviar Chicken Nuggets" allowing you to enjoy eight nuggets paired with 5g of caviar.



Wooden box ¥ 3,900 / Paper box ¥ 3,700

Caviar Butter Toast Box

Special caviar butter is sandwiched between slices of fragrant, toasted bread. Available in three flavors: chives, tomato, and beurre blanc.



Wooden box ¥ 3,900 / Paper box ¥ 3,700

Takeout Menu

Caviar Butter Toast Party Box

A generous box containing 12 pieces of the popular "Caviar Butter Toast" for 2-4 people. It is an excellent choice for home parties, enjoying champagne at a hotel, or as a gift from Ginza.



Wooden box ¥ 6,500 / Paper box ¥ 6,300

Caviar & Smoked Salmon Muffin

Fresh caviar from Niimi with a salt content of 3.5% and smoked salmon. This classic pairing is sandwiched in a muffin.



Niimi Fresh Caviar 2g ¥ 2,800

Niimi Fresh Caviar 5g ¥ 4,500

Profiteroles with Caviar Ice Cream (To Go) (For food crawl, Single-serving size)

The delicate saltiness of Niimi fresh caviar is combined with milk ice cream. A sweet and sour raspberry sauce and a finishing touch of chocolate create a complex and flavorful taste.



¥ 1,500

Caviar Ice Cream (For food crawl)

This is a refined, sweet milk ice cream containing fresh caviar from Niimi.



¥ 1,320

Caviar Ice Cream with 2g Caviar (For food crawl)

Enjoy the sweet and salty harmony of caviar and ice cream.



¥ 1,980

Takeout is available upon request for each menu item. However, depending on the nature of the ingredients and to ensure quality, some items may not be available for takeaway due to seasonal or product-specific considerations. We appreciate your understanding.

Souvenir Menu

Niimi Fresh Caviar 15g

Gift box & Carrying bag are included



Salt content 3.5%

Enjoy the rich flavor and taste of caviar with a salt content of 3.5%. Savor the smooth texture and the delicious umami of the fish roe.

Salt content 5%

This caviar retains its natural richness and flavor while offering a perfect 5% salt content, making it ideal for cooking. It boasts a well-balanced saltiness and rich umami flavor.

Soy sauce flavor

This is our original product, caviar seasoned with soy sauce to complement Japanese cuisine and sake. It's also suitable for those who don't like the strong salty taste of caviar.

¥ 14,580 each

Niimi Caviar Butter

Gift box & Carrying bag are included

Niimi Fresh Caviar is generously blended into domestic butter. Enjoy the perfect balance of saltiness, the rich aroma of caviar, and the creamy texture of butter.

Niimi Caviar Butter Premium 15g

This special caviar butter has plenty of caviar kneaded into the butter, and also contains whole caviar grains, allowing you to fully enjoy the flavor of caviar.



¥ 5,940

Niimi Caviar Butter Plain 15g

Fresh caviar is simply mixed into butter, allowing you to enjoy the salty flavor of the caviar.

¥ 2,970



Niimi Caviar Butter Tomato 15g

We blended tomato puree into butter and used the saltiness of caviar to create this dessert.

¥ 2,970



Niimi Caviar Butter Tasting Set (5 varieties, 8g each)

This set includes one 8g each of plain, asatsuki, tomato, beurre blanc, and premium flavors.



¥ 10,800

Niimi Caviar Butter Asatsuki 15g

This caviar butter features the fragrant aroma of Asatsuki Japanese Chives. Enjoy it with seafood.

¥ 2,970



Niimi Caviar Butter Beurre Blanc 15g

This caviar butter features the distinctive aroma and tartness of shallots, a fragrant vegetable.

¥ 2,970



Souvenir Menu

Caviar Ice Cream 120ml

This luxurious ice cream combines caviar produced in Niimi City, Okayama Prefecture, with milk ice cream made from Okayama Prefecture milk.



¥ 2,700

Smoked sturgeon 50g

"Smoked sturgeon," finished with a rich aroma using cherry wood chips in a cold-smoking process. Enjoy its moist texture, similar to prosciutto, without any unpleasant odor.



¥ 1,620

Y by YOSHIKI × CHAMPAGNE POMMERY Brut

It pairs well with a wide range of dishes, including seafood, appetizers, caviar, and hors d'oeuvres, and can also be enjoyed as an aperitif.



¥ 22,000

Y by YOSHIKI × CHAMPAGNE POMMERY Brut Rosé

This rosé type, characterized by its vibrant color, pairs well with a wide range of dishes, including appetizers, seafood, salmon, cured meats, and cheeses, and can also be enjoyed as an aperitif.



¥ 33,000

Y by YOSHIKI Cabernet Sauvignon "Encore" California

This particular wine is made using California grapes and pairs well with meat dishes and aged cheeses.



¥ 7,480

Y by YOSHIKI Chardonnay "Encore" California

This particular product is a white wine made using Californian Chardonnay grapes, and its style pairs well with seafood, chicken dishes, and dishes with cream sauces.



¥ 7,150

*Product specifications, label design, vintage, alcohol content, etc. may vary depending on the time of arrival.

*Drinking alcohol by persons under 20 years of age is prohibited by law. *We do not sell alcoholic beverages to persons under 20 years of age.

*We have been issued a "Notification of Liquor Sales License" (Koji-ho No. 3642) and a "Notification of Relaxation of Conditions for Liquor Sales License" (Koji-ho No. 3558).

All prices shown include tax. A 10% service charge will be added for dine-in orders.



2026年（令和8年）7月23日作成
Created on July 23, 2026

掲載内容は予告なく変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。
商品のパッケージ・デザインは、メーカー等の都合により予告なく変更される場合がありますので、
あらかじめご了承のうえご注文・ご検討をお願いいたします。お届けする実物が、掲載画像と多少異なる
場合がございます。

Please note that the content displayed may be changed without prior notice.
Please note that product packaging and design may change without notice due to
manufacturer's circumstances. The actual product you receive may differ slightly from the
image shown.