

炭火と酔う

おしながき

ビール

スーパードライ樽生 六六〇

鮮度、品質管理、プロの注ぎ
ぜひ実感してください。
「洗練されたクリアな味、辛口」

瓶ビール 各六六〇

アサヒスーパードライ

キリンクラシツクラガー

サツポロラガー

ノンアルコールビール

アサヒドライゼロ 五三〇

キンミヤ酎ハイ

国内の甲類焼酎の中でも最高峰の品質を誇る亀甲宮焼酎、通称「キンミヤ」。
仕込水は清く、柔らかな三重県の天然水。すっきりまろやかな味が特徴！

定番！生絞り

レモン酎ハイ

五五〇

ほんのり甘い

蜂蜜レモン酎ハイ

五五〇

やさしい甘さ

白桃酎ハイ

五五〇

すいすい呑める

カルピス酎ハイ

五五〇

刺激的！

ジンジャー酎ハイ

五五〇

日本酒

呉・仁方の酒蔵から直送！

酒蔵で呑む味を喜多よしでお愉しみてください。
季節毎に蔵元おすすめの雨後の月に替わります。

雨後の月 グラス

小

四八〇

大

一七六〇

広島のお酒・全国の銘酒をご用意しております。
別紙をご覧ください。

ウイスキー

戸河内ウイスキー 五八〇

広島県山県郡安芸太田町のウイスキー。
日本の原風景が残る山あいの小さな町で
作られるウイスキーです。

ジャックダニエルハニー 五五〇

ジャックダニエルをベースにハニーの
豊かな風味を加えたハチミツ風味の
フレーバードウイスキー。

サントリール角 五二〇

ハイボール ジャックダニエル 五二〇

ジンジャーハイ 五五〇

コークハイ 五五〇

カクテル

カシス 六〇〇

ソーダ・オレンジ・グレープフルーツ

ピーチ 六〇〇

ソーダ・オレンジ・グレープフルーツ

自家製

漬込み果実 ハイボール

喜多よし自家製！

ウイスキーに合う果実を漬け込みました。
自然な風味をそのまま味わえるハイボール！

香り引き立つ

ライム&シナモン

五三〇

ハーブの香り

オレンジ&ジュニパー

五三〇

爽快！すっきり！

レモン&ジンジャー

五三〇

ひろしまGIN

広島産のクラフトジン「桜尾ジン」
県産の柑橘類や9種類のボタニカルを使って
作る広島が誇るジャパニーズGIN！



桜尾ロック

六四〇

桜尾トニック

六四〇

桜尾リッキー

六四〇

焼酎

【ロック・水割り・お湯割り】

芋

達磨

六六〇

黒霧島

六六〇

佐藤 黒

六六〇

富乃宝山

六六〇

麦

達磨

六六〇

二階堂

六六〇

中々

六六〇

米

鳥飼

六六〇

しそ

鍛高譚

六六〇

焼酎ボトルキープ大歓迎

梅酒

錫杖の梅

五五〇

雨後の月
にがり梅酒

五九〇

グラスワイン

各六〇〇

白

カンポグラン・オルヴィエート
クラシコ

【イタリア】柔らかくフレッシュな辛口！

トルマレスカ・シャルドネ

【イタリア】魚介とご一緒にどうぞ。

赤

バレル・セレクト・マルベック

【アルゼンチン】炭焼の肉にぴったり！

ネプリカ・プリミティーボ

【イタリア】どんな料理にも合う万能ワイン！

ソフトドリンク

各四二〇

ペプシ

ジンジャーエール

オレンジジュース

カルピス

ウーロン茶