



DRINK MENU


CHEESE CHEESE COMTE  0-9%fat.

BEER




 カールスバーグ 600円
(税込660円)


 ギネス
エクストラスタウト 850円
(税込935円)


 ヒューガルデン
ホワイト 850円
(税込935円)


WHISKY



 ジムビーム 580円
(税込638円)

 ジャックダニエル 700円
(税込770円)

 シーバスリーガル 800円
(税込880円)

 メーカーズマーク 750円
(税込825円)

* お好みの割り物の組み合わせをお申し付けください

ソーダ 50円
(税込55円)

トニック 100円
(税込110円)


ジンジャーエール 100円
(税込110円)

オレンジジュース 150円
(税込165円)


グレープフルーツジュース 150円
(税込165円)

コココーラ 200円
(税込220円)


SEASONAL ORIGINAL COCKTAIL

 焼きりんごのアップルティークーラー 880円
(税込968円)
【焼きりんご・ティフィン・りんごジュース・ジンジャーエール・レモン】

 金柑のジャパニーズクラフトジントニック 880円
(税込968円)
【金柑・ジャパニーズクラフトジン・トニックウォーター】

 日向夏のソルクパーノ 880円
(税込968円)
【日向夏・ラム・グレープフルーツジュース・トニックウォーター・ミント】

SOUR

 自家製レモンサワー 700円
(税込770円)
自家製の漬け込みレモン使用！
果肉たっぷり爽やかサワー！

ウーロンハイ 650円
(税込715円)

COCKTAIL & WINE COCKTAIL

ジントニック スプリッツァー
【ジン・トニックウォーター・カットライム】 【白ワイン・ソーダ・カットレモン】

モスコミュール オベレーター
【ウォッカ・ジンジャーエール・カットライム】 【白ワイン・ジンジャーエール・カットレモン】

ブルドッグ キールロワイヤル
【ウォッカ・グレープフルーツジュース】 【カシスリキュール・スパークリング】

スクリュードライバー キール
【ウォッカ・オレンジジュース】 【カシスリキュール・白ワイン】

ファジーネーブル カーディナル
【ピーチリキュール・オレンジジュース】 【カシスリキュール・赤ワイン】

レゲエパンチ カシスウーロン
【ピーチリキュール・ウーロン茶】 【カシスリキュール・ウーロン茶】

カシスオレンジ カシス
グレープフルーツ
【カシスリキュール・オレンジジュース】 【カシスリキュール・グレープフルーツジュース】

ミモザ
【スパークリング・オレンジジュース】


キティ
【赤ワイン・ジンジャーエール・カットレモン】


ALL 680円
(税込748円)

HOMEMADE LEMONADE

自家製レモネード 650円 アップルレモネード 650円
(税込715円) (税込715円)

SOFT DRINK

 ワイナリーこだわりのぶどうジュース(白) 630円
【ソーヴィニヨンブラン、シャルドネ、セメヨン、ナイアガラ、マスカット】 (税込693円)

 ワイナリーこだわりのぶどうジュース(赤) 630円
【カベルネソーヴィニヨン、メルロー、ピノノワール、コンコード】 (税込693円)

ジンジャーエール 530円 コーラ 580円
(税込583円) (税込638円)

ウーロン茶 530円 アップルジュース 530円
(税込583円) (税込583円)

オレンジジュース 530円 グレープフルーツ
ジュース 530円
(税込583円) (税込583円)

GLASS WINE

*スタッフまでお気軽にお尋ねください！

CHEESE CHEESE COMTE  0-9feat.



Glass Sparkling Wine

本日のスパークリングワイン

650円
(税込715円)



Glass Wine White/RED

本日のグラスワイン 白・赤

600円
(税込660円)

BOTTLE WINE

ALL 3000円


(税込 3300円)

泡 SPARKLING WINE

1. Larus Spumante Brut Trebbian CEVICO



ラルス・スプマンテ

 イタリア

【🍷トレッビアーノ】


【カモメ】を意味するラルスの名の通り、なんとも爽やかなすっきりとした口当たり。どのお食事にも合うこと間違いなし！



白 WHITE WINE

1. RARE VINEYARDS CHARDONNAY レア・ヴィンヤーズ シャルドネ



 フランス


【🍷シャルドネ】

ステンレスタンク熟成のキリッとした辛口に
仄かな樽香がお肉にも合いますよ



2. FRENCH DOG Blanc フレンチドッグ・ブラン



 フランス/ボルドー


【🍷コロンバル・シャルドネ】

見た目の可愛らしさとは裏腹にしっかりとした骨格
お肉にもイケちゃいます



3. PATAGONIA Sauvignon Semillon パタゴニア・ホワイト



 チリ/マウレバレー


【🍷ソーヴィニヨンブラン・セミヨン】

黄金色の色合いにキラのあるドライな味わいの
ギャップにびっくり！
カルパッチョとサラダとの相性がピカイチ



4. VILLA MURA SOAVE ヴィッラ・ムーラ ソアーヴェ



 イタリア/ヴェネト

【🍷ガルガネーガ・トレッビアーノ】


ヴェネツィア代表。

新鮮でさわやかな風味が心地いい。カルパッチョやパスタに。



5. Peter Mertes Liebfraumilch ペーターメルテス リープフラウミルヒ



 ドイツ/ラインヘッセン

【🍷リースリング・シルヴァネール】


【聖母の乳】の風味合いを持ち、リングやほちみつニュアンスの甘口ワイン
ランチにも夜カフェにも♪どこか懐かしさがこみあげてくる不思議なワイン



赤 RED WINE

1. Casalbordino Collezione カサルボディーノ コレツィオーネ



 イタリア/アブルッツォ


【🍷モンテブルチアーノ・ダブルツツォ】

わかりやすいバニラの香りが、オーク・スモークの深みを感じられ
キュッとした酸味も特徴的である意味、赤身肉専用ワインです



2. FRENCH DOG Merlot フレンチドッグ・ルージュ



 フランス/ボルドー


【🍷メルロー】

可愛いフレンチブルドッグが目を引く
パワフルな赤ワイン♪スモーキーなお肉にも！
思わずエチケットも欲しくなっちゃう可愛いワイン♡



3. PATAGONIA Cabernet Sauvignon パタゴニア・レッド



 チリ/マウレバレー


【🍷カベルネソーヴィニヨン】

程よくこなれたタンニンが心地いい♪
カシスの風味豊かなミディアムワイン
途中で氷を入れて飲んでも美味しいかも?!そんな飲み方も楽しめちゃう♪



4. Les 5 Vallées Rouge ドメヌ・ポールマス レ・サンクヴァレー・ルージュ



 フランス/ラングドック


【🍷グルナッシュ・メルロー】

ジューシーかつフルーティーなアロマと軽快な口当たり
コスバ族群の脚えておきたいワインです♪どの料理にも確実に合います!!



5. Castelli di Severino カステッリ・セヴェリーノ



 イタリア/プーリア

【🍷サンジョベーゼ・カベルネソーヴィニヨン】

ジビエやチーズをカジュアルワインで楽しむ！
そんなメッセージ性がありそうな
味わい深いなめらかな口当たり

