

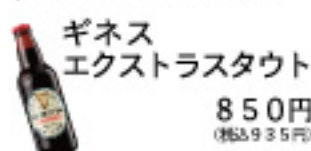
# DRINK MENU

CHEESE CHEESE COMTE  8-Meat.

## BEER ; DRAFT



## ; BOTTLE



## WHISKY



\* お好みの割り物の組み合わせをお申し付けください



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)

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



すいかのソルティドッグ 880円  
(税込968円)  
【すいか・ウォッカ・フレッシュすいかジュース・  
グレープフルーツジュース・塩】



ゴールデンパイナップルモヒート 880円  
(税込968円)  
【パイナップル・ラム・レモンシロップ・ソーダ・ミント】



フレッシュパイナップリーナ 880円  
(税込968円)  
【パイナップル・アップルワイン・ソーダ・カットレモン】



モヒート スタンダード 880円  
(税込968円)  
【ラム・ライム・ソーダ・ミント】



自家製レモネードモヒート 880円  
(税込968円)  
【自家製レモネード・ラム・ソーダ・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)

## ORIGINAL SANGRIA



Original Sangria White/Red  
自家製サングリア 白/赤



デキャンタ  
2,100円  
(税込2,310円)



グラス  
680円  
(税込748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 オペレーター  
【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 カシスオレンジ  
【ウォッカ・グレープフルーツジュース】 【カシスリキュール・オレンジジュース】

スクリュードライパー キールロワイヤル  
【ウォッカ・オレンジジュース】 【カシスリキュール・スパークリング】

ファジーネーブル キール  
【ピーチリキュール・オレンジジュース】 【カシスリキュール・白ワイン】

レゲエパンチ カーディナル  
【ピーチリキュール・ウーロン茶】 【カシスリキュール・赤ワイン】

ミモザ カシスグレープフルーツ  
【スパークリングワイン・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】

キティ **ALL 680円**  
【赤ワイン・ジンジャーエール・カットレモン】 (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、セミヨン、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！



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

【🍷トレブビアーノ】

【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レ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・トレブビアーノ】

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】の意味合いを持ち、リンゴやは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  
コレッツィオーネ

イタリア/アブルッツォ

【🍷モンテプルチアーノ・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なある意味、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  
味わい深いめらかな口当たり

