

BOTTLE WINE

CHEESE CHEESE COMTE  o-Meat.

泡 SPARKLING WINE

1. ラルス・スプマンテ・ブリュット



イタリア
【トレッピアーノ】
【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！



2. カヴァ・チャンカレ・ブリュット



スペイン
【マカベオ・パレリャーダ・チャレロ】
うっとりするほど優しい飲み口...。
瓶内2次発酵後、瓶内熟成なんと15カ月！



白 WHITE WINE

1. 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】
貴金属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・サラダとの相性がピカイチ



2. 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. ベッラレッタ シャルドネ



イタリア/アブルッツォ
【シャルドネ】
ステンレス罐熟成のキリッと辛口のシャルドネ。
レモンのような香りが特徴的。



4. エロス・シャルドネ



イタリア/エミリア・ロマーニャ
【シャルドネ】
愛の神「エロス」をイメージして作られたワイン。
オーク樽の優しい香りがバニラやバターを思わせます。
ワイン単体でももちろん、お肉との相性も後群の白ワインです！



5. ドゥルト・グランキュベ・ブラン



フランス/ボルドー
【ソーヴィニヨンブラン】
ボルドーのソーヴィニヨンブランはこういうことです！
レモンとグレープフルーツの魅力的で
フルーティーな味わいが一言ではいけません。飲めばわかる！



GLASS WINE

* スタッフまでお気軽にお尋ねください！



本日の
スパークリングワイン 650円
(税込715円)



本日のグラスワイン白 600円
(税込660円)



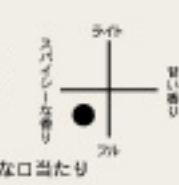
本日のグラスワイン赤 600円
(税込660円)

赤 RED WINE

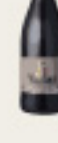
1. カステッリ・セヴェリーノ



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



2. ドメヌ・ポールマス レ・サンクヴァレ・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
コスパ抜群の抑えておきたいワイン♪との料理にも確実に合います!!



3. シャトー・ピエール・ブリュヌ



フランス/ボルドー
【カベルネ・メルロー】
ラズベリーなどの明るい果実味の香り、
タンニンも綺麗で、心地よい味わいのボルドーワイン



4. グランサツ・ロッソ



イタリア/アブルッツォ
【モンテプルチアーノ・ダブルツォ】
ブルーベリーやチェリーの甘やかなジャムのような
華やかな香りが楽しめる。万能型赤ワイン♪
豊かなタンニンと長い余韻が続きます。



5. アルノー・ピノ・ノワール



フランス/ラングドック
【ピノノワール】
ブドウを噛んでいるようなたっぷりとした果実味の中に、
しっかりとした酸とタンニンがバランスよく溶け込んでいて感じられる



6. ナリー・ヘッド オールドヴァイン ジンファンデル



カリフォルニア
【ジンファンデル】
ブラックチェリーやラズベリーのアロマにチョコレート香。
ジュシーな完熟果実の甘味と複雑な
スパイス香を持ち、程よいバニラ香が広がります

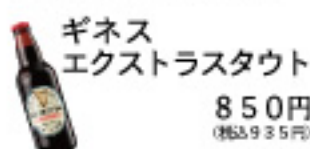


DRINK MENU

BEER ; DRAFT



; BOTTLE



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)



シーバズリーガル 800円
(税込880円)



メーカーズマーク 750円
(税込825円)

CHEESE CHEESE COMTE

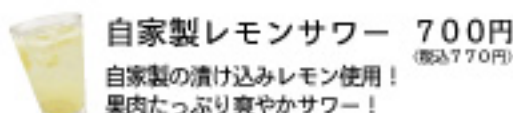
* お好みの割り物の組み合わせをお申し付けください

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

	シャインマスカットの ワインスカッシュ 880円 (税込968円) 【シャインマスカット・ウォッカ・ワインシロップ・ソーダ・カットレモン】
	柿コンポートの 大人ダーズリンクラー 880円 (税込968円) 【柿コンポート・紅茶リキュール・カシス・レモン・ジンジャーエール・ミント】
	クラフトジンのすだちトニック 880円 (税込968円) 【すだち・クラフトジン・トニックウォーター】
	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



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 【ジン・トニックウォーター・カットライム】	スプリッツァー 【白ワイン・ソーダ・カットレモン】
モスコミュール 【ウォッカ・ジンジャーエール・カットライム】	オペレーター 【白ワイン・ジンジャーエール・カットレモン】
ブルドッグ 【ウォッカ・グレープフルーツジュース】	カシスオレンジ 【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 【ウォッカ・オレンジジュース】	キールロワイヤル 【カシスリキュール・スパークリング】
ファジーネーブル 【ピーチリキュール・オレンジジュース】	キール 【カシスリキュール・白ワイン】
レゲエパンチ 【ピーチリキュール・ウーロン茶】	カーディナル 【カシスリキュール・赤ワイン】
ミモザ 【スパークリングワイン・オレンジジュース】	カシスウーロン 【カシスリキュール・ウーロン茶】
キティ 【赤ワイン・ジンジャーエール・カットレモン】	カシスグレープフルーツ 【カシスリキュール・グレープフルーツジュース】

ALL 680円
(税込748円)

HOMEMADE LEMONADE

自家製レモネード 650円 (税込715円) アップルレモネード 650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 (税込583円)	コーラ	580円 (税込638円)
ウーロン茶	530円 (税込583円)	アップルジュース	530円 (税込583円)
オレンジジュース	530円 (税込583円)	グレープフルーツ ジュース	530円 (税込583円)