

BOTTLE WINE

CHEESE CHEESE COMTE  a-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！

3200円
(税込3520円)



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！

4500円
(税込4950円)



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

3200円
(税込3520円)



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

3500円
(税込3850円)



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。

3900円
(税込4290円)



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ナナ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！

4500円
(税込4950円)



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業はいりません。飲めばわかる！

5900円
(税込6490円)



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

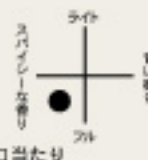


イタリア/プーリア

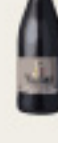
【サンジョベーゼ・カベルネソーヴィニヨン】

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

3300円
(税込3630円)



2. 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
コスバ族の抑えておきたいワイン♪との料理にも確実に合います!!

3900円
(税込4290円)



3. シャトー・ピエール・ブリュヌ

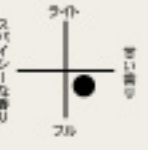


フランス/ボルドー

【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

4200円
(税込4620円)



4. グランサツ・ロッソ

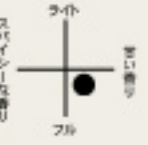


イタリア/アブルッツォ

【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。

4500円
(税込4950円)



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

4800円
(税込5280円)



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

5900円
(税込6490円)



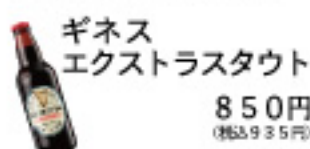
DRINK MENU

CHEESE CHEESE COMTE  8-Meat.

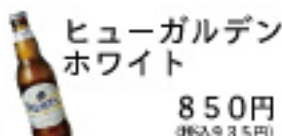
BEER ; DRAFT



; BOTTLE



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



* 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

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

 クラフトジンのゆずトニック 880円
(税込968円)
【ゆず・クラフトジン・トニックウォーター】

 焼き林檎の
アップルワインハイボール 880円
(税込968円)
【焼き林檎・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 カシスウーロン
【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・ウーロン茶】

キティ カシスグレープフルーツ
【赤ワイン・ジンジャーエール・カットレモン】 【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 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)