

DRINK

BEER

DRAFT

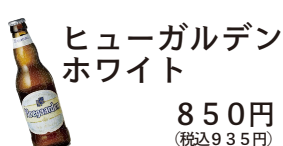


カールスバーグ
650円
(税込715円)

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



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)

CHEESE CHEESE COMTE & Meat.



* 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】



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】



ゴールド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】



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 780円
(税込858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



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
750円
(税込825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】

スクリュードライバー
【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 730円
(税込803円)

ORIGINAL LEMONADE

自家製レモネード 750円 (税込825円) アップルレモネード 750円 (税込825円)

SOFT DRINK



ワイナリーこだわりのぶどうジュース (白) 700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770円)



ワイナリーこだわりのぶどうジュース (赤) 700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770円)

ジンジャーエール 700円 (税込770円) コーラ 700円 (税込770円)

ウーロン茶 600円 (税込660円) アップルジュース 650円 (税込715円)

オレンジジュース 650円 (税込715円) グレープフルーツ
ジュース 650円 (税込715円)

BOTTLE WINE

CHEESE CHEESE COMTE  & Meat.

泡 SPARKLING WINE

1. ラルス・スプマンテ・ブリュット



 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！

3300円
(税込3630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！

4900円
(税込5390円)



白 WHITE WINE

1. パタゴニア・ホワイト



 チリ/マウレパレー

【 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・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 / アブルツォ

【 シャルドネ】

ステンレス樽熟成のキリッとした辛口のシャルドネ。
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、お肉との相性も抜群の白ワインです！

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…言葉はいりません。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なめらかな口当たり

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
コスパ抜群の抑えておきたいワイン♪ど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. グランサツソ・ロッソ



 イタリア/アブルツォ

【 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。

4800円
(税込5280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ると感じられる

5300円
(税込5830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、程よいバナナ香が広がります

5900円
(税込6490円)

