DRINK

CHEESE CHEESE & Meat. COMTE

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

＊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)
コカコーラ	200円 (税込220円)

SEASONAL ORIGINAL COCKTAIL

柿コンポートの
大人ダージリンクーラー 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】

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】

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】

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】

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】

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】

ブルドッグ
【ウォッカ・グレープフルーツジュース】

スクリュードライバー
【ウォッカ・オレンジジュース】

ファジーネーブル
【ピーチリキュール・オレンジジュース】

レゲエパンチ
【ピーチリキュール・ウーロン茶】

ミモザ
【スパークリングワイン・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】

スプリッツァー
【白ワイン・ソーダ・カットレモン】

オペレーター
【白ワイン・ジンジャーエール・カットレモン】

カシスオレンジ
【カシスリキュール・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】

キール
【カシスリキュール・白ワイン】

カーディナル
【カシスリキュール・赤ワイン】

カシスウーロン
【カシスリキュール・ウーロン茶】

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】

ALL730円 (税込803円)

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)

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 (税込770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］

ワイナリーこだわりのぶどうジュース（赤） 700円 (税込770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］

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 & Meat. COMTE

泡 SPARKLING WINE

1. ラルス・スプマンテ・ブリュット

イタリア

【トレッビアーノ】

3300円
(税込3630円)

酸味 弱 / 辛口 / 甘口 / 酸味 強

【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】

4900円
(税込5390円)

酸味 弱 / 辛口 / 甘口 / 酸味 強

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!

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)

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】

3200円
(税込3520円)

酸味 弱 / 辛口 / 甘口 / 酸味 強

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

2. フレンチドッグ・ブラン

フランス/ボルドー

【コロンバール・シャルドネ】

3500円
(税込3850円)

酸味 弱 / 辛口 / 甘口 / 酸味 強

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】

3900円
(税込4290円)

酸味 弱 / 辛口 / 甘口 / 酸味 強

ステンレス樽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】

4500円
(税込4950円)

酸味 弱 / 辛口 / 甘口 / 酸味 強

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、お肉との相性も抜群の白ワインです！

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】

5900円
(税込6490円)

酸味 弱 / 辛口 / 甘口 / 酸味 強

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！

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】

3300円
(税込3630円)

ライト / スパイシーな香り / 甘い香り / フル

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

2. ドメーヌ・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】

3900円
(税込4290円)

ライト / スパイシーな香り / 甘い香り / フル

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!!

3. シャトー ピエール ブリュンヌ

フランス/ボルドー

【カベルネ・メルロー】

4200円
(税込4620円)

ライト / スパイシーな香り / 甘い香り / フル

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. グランサッソ・ロッソ

イタリア / アブルッツォ

【モンテプルチアーノ・ダブルッツオ】

4800円
(税込5280円)

ライト / スパイシーな香り / 甘い香り / フル

プルーン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】

5300円
(税込5830円)

ライト / スパイシーな香り / 甘い香り / フル

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

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】

5900円
(税込6490円)

ライト / スパイシーな香り / 甘い香り / フル

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。
ジュー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