

ビール



ザ・プレミアム・モルツ
中ジョッキ 650yen



ブルックリンラガー

900 yen

アメリカ

ニューヨークで絶大な人気のビール!

豊潤な香りと、どんな料理にも合う爽やかな味わい



【瓶ビール】

カールスバーグ [330ml]

600 yen

デンマーク

華やかなホップ香が特徴的

クリアな苦みが心地よく、軽やか



キリン ハートランド [330ml]

600 yen

日本

ドライな飲み口の辛口ビール

くせが少なく、飲みやすいのが特徴



オールフリー [334ml]

500 yen

ノンアルコールビール

【ご当地ビール】



きまビール [330ml]

900 yen

無濾過非加熱のホワイトエール

隠し味に山椒を少しだけ使用和

ジンソーダ



翠ジンソーダ

500 yen

ハイボール



ジムビームハイボール 500 yen



角ハイボール 550 yen



知多ハイボール 900 yen



碧ハイボール 900 yen

果実酒



PRUCIA (プルシア) 770 yen

ロック、水割り、ソーダー割りを
お伝えください

サングリア

サングリア 赤・白

ワインに柑橘類を入れた甘口ワイン

各 700 yen



日本酒

冷酒 手取川 あらばしり

800 yen

カクテル



ブルドック
カシスソーダ
ジントニック
カシスウーロン
スクリュードライバー
パッソアオレンジ
カンパリオレンジ
カシスオレンジ
カンパリソーダ
カルアミルク
抹茶ミルク
グリーンバナナミルク
グリーンバナナジンジャー
ピーチウーロン
スプモーニ

各 700 yen

ジンジャエルのピリツとした

刺激的な後味や苦味が癖になるカクテルです

シャンディガフ [ビール+ジンジャエル]
キティ [赤ワイン+ジンジャエル]
オペレーター [白ワイン+ジンジャエル]
甘口・辛口をお選びください



各 700 yen

サワー

こだわり酒場のレモンサワー
こだわり酒場のタコハイ
シークワサーサワー
グレープフルーツサワー
巨峰サワー
トマトサワー

各 500 yen

ノニアルコール カクテル

ベリーシャンテンブル

[レモン+ミックスベリー+GA+ミント]

サラトグクーラー

[レモン+モヒート+GA+ライム]

サファイア ロシアンハート

[GA+GAJ+Bキャラソー]

パッションジンジャー

[辛口GA+ジンジャー]

フレッシュミントのモヒート 各 700 yen

ヨーカ

Yoga

ピーチ

洋なし

各 550 yen

トニックウォーター割り

レモン炭酸水割り 各 650 yen

ソフトドリンク

ウーロン茶

ジンジャーエール

コカ・コーラ

オレンジジュース

グレープフルーツジュース

炭酸水

アイスコーヒー 各 350 yen



ホットドリンク

柚子茶

ホットウーロン茶

手作りシロップのホットジンジャー

各 450 yen

赤ワイン



ガイダ スフェール ピノ ノワール

産地▶フランス ラングドック

品種▶ピノ ノワール

チェリーやラズベリーの芳醇なアロマ
まろやかなタンニンながら、しっかりとした
ボディが感じられる



ライト ● — ● フル

800 yen 2200 yen 4000 yen

ヴァル・デ・パラシオ・クリアンサ

産地▶スペイン リオハ

品種▶テンブラニーリョ 85% ガルナッチャ 10%
マエスロ 5%

オーク樽で12か月、樽内6ヶ月熟成
スパイシーで芳醇な木の香りが熟した果実の
香りに絶妙にマッチ



ライト ● — ● フル

1200 yen 3400 yen 6000 yen

マーカム BIO

産地▶フランス ラングドック

品種▶カリニャン 90% シラー 10%

ラムレーズン、シナモン、甘草などの香り
果実の甘味を感じながらも重すぎず
しなやかに喉元を滑る



ライト ● — ● フル

1300 yen 3800 yen 6500 yen

白ワイン



ベル・ニネイ・コルテーゼ

産地▶イタリア・ピエモンテ州

品種▶コルテーゼ

白い花や青リンゴ、レモンなどの柑橘系の香り
スッキリとした酸味が心地よい
食事に彩りを添える白ワイン

甘口 ●——|——● 辛口

800 yen 2200 yen 4000 yen



イカール・シャルドネ

産地▶フランス ラングドック地方

品種▶シャルドネ

リッチでクリーミーな舌触り
豊かな樽香を果実味と味わいのボリュームが支え
バランス良く仕上がったに南仏の樽熟シャルドネ

甘口 ●——|——● 辛口

1000 yen 2800 yen 5000 yen



グリッロイオーレ ソービニヨン

産地▶イタリア

フソウリ ヴェネツィア ジュリア州

品種▶ソービニョ・ブラン

トマトの葉やセージ、刈草の香り
フレッシュでミネラル感豊

甘口 ●——|——● 辛口

1200 yen 3400 yen 6000 yen

甘口ワイン



シャルム

産地▶フランス シュッド ウェスト

品種▶グロマンサン

熟したブドウを注意深く見守りながら
さらに1か月樹熟 甘やかな香りと味わい
爽やかな酸味もある

甘口 ●●——|——● 辛口

1000 yen 6500 yen

スパークリングワイン



テッレガレ モスカート(甘口)

産地▶イタリア ヴェネト州

品類▶モスカート ピアッコ

緑がかった明るい黄白色。フルーティーでフレッシュ
感があり、洗練された味わい



レ・コンテッセ プロセッコ

エキストラドライ

産地▶イタリア ヴェネト州

品選 ▶ グレーラ 100%

緑色帯びた夏わら色
アカシアの花、桃、リンゴの香り
フレッシュでアロマ豊かな味わい

クレマン ドブルゴーニュ C・シャルドネ NV/
レ・ヴィニユロン・ド・オート・ブルゴーニュ

産地▶フランス ブルゴーニュ

品種▶シャルドネ100%

キメ細やかな泡とミネラル感 豊かな味わい
夏のシャンパーニュを越える名産



フランチャコルタ・ド・

サッジョ・ゼロ・ウノ

産地▶イタリア フランチャコルタ

品名▶ シャルドネ ビノビアンコ ビノネロ

非常にリッチな黒蜜と溶け込んだ泡は好相性
程やかで柔らかなフランチャコルタ(フランチャコルタは、
イタリア産です)



ドラピエ カルトブランシュN.V.

産地▶フランス シャバーニュ

▶ **ビノ・ノワール 75% ビノ・ムニエ 15% 等**

豊かできめ細かな泡立ち トロピカルフルーツの香り
ミネラル、りんごの糖、ハチミツのニュアンス



ポランジェ・スペシャル・キュヴェ

ブリュットNV750ml

産地▶フランス シャンパーニュ

品名▶ピノ・ノワール 60% シェルドネ 25%等

トーストやビスケット、バター、ジンジャーなど
 煎成した遠慮の費リ ラまみとコクと充実感があり、
 余韻も長いです

