

# DRINK MENU

表示は全て税込価格です

## Coffee

ブレンドコーヒー	¥450
アイスコーヒー	¥450
カフェラテ (HOT) (ICE)	¥550
カプチーノ	¥550
カフェモカ	¥600
キャラメルラテ	¥600
ウイナーコーヒー	¥580
エスプレッソ	¥500

## Tea

黒烏龍茶	¥380
森いちごのルイボステュー	¥420
アイ스티ー	¥420
オーガニックダージリン	¥500
オーガニックアールグレイ	¥500
レモンミント	¥500
国産葡萄緑茶	¥500

## Chocolate Drink

ミルクチョコレート	¥600
アールグレイチョコレート	¥600
ほうじ茶チョコレート	¥600
抹茶チョコレート	¥600

## Juice and Other

オレンジジュース	¥420
アップルジュース	¥420
パインジュース	¥420
ブラッドオレンジジュース	¥480
グアバジュース	¥480
トマトジュース	¥420
コーラ	¥420
ジンジャーエール	¥420
ココア (HOT) (ICE)	¥480

## Mocktail

シャーリーテンプル	¥580
ヴァージンモヒート	¥580
シンデレラ	¥580
ノンアルコールサングリア	¥580
ノンアルコールピーチウーロン	¥580
ノンアルコールレモンカルピスサワー	¥580

## Home maid Drink

自家製レモネード	¥480
フレッシュバナナミルク	¥550
本日のアサイーミックスジュース	¥600
グリーンスムージー (ほうれん草・アボカド・バナナ)	¥600
アサイースムージー	¥680
季節のフルーツスムージー	¥680

+100円で豆乳を使ったスムージーにも出来ます

## Beer

生ビール (キリン一番搾り) レギュラー	¥380
ラージ	¥700
シャンディガフ	¥420
レッドアイ	¥420
ブラッドオレンジビア	¥450
ギネス	¥630
モレッティ	¥650
バドワイザー	¥600
ノンアルコールビール	¥450

## Sour

生レモンサワー	¥500
生グレープフルーツサワー	¥500

## Cocktail

GIN	¥620
VODKA	¥620
MALIBU	¥620
CASSIS	¥620
PEACH	¥620
APEROL	¥620
AMARETTO	¥620
TEQUILA	¥620

お好きな割り方でご注文くださいませ

## Whisky

ジャックダニエル	¥700
IWハーバー	¥650
ジムビーム	¥550
シーバスリーガル	¥800

お好きな飲み方でご注文くださいませ

## Home made COCKTAIL

サングリア	¥700
ホワイトサングリア	¥700
モヒート	¥630
レモンモヒート	¥680
グレープフルーツモヒート	¥680

## Sparkling wine

### コルテビオラ・ブリュット

原産国 イタリア / 辛口

果実とパンクラスとの香り、味わいは豊かで、果実味と酸味が程よく調和。辛口で後味にアーモンドの香り。食前酒、または食中酒として、魚、焼き菓子、熟成チーズに合います。

グラス ¥600 ボトル ¥3000

### カヴァ・ビーニャサンホセ・ブリュット

原産国 スペイン / 辛口

クリーミーな泡立ちで色合いは淡いレモンイエロー。青林檎や梨を想わず香り。果実味に富んだフレッシュな味わいで、ドライですが優しさを感じる味わいです。

グラス ¥650 ボトル ¥3800

### パティオ・フリッツァンテ・ペスカ (桃)

原産国 イタリア / 甘口

フルーツフレーバーの低アルコール、弱発泡性のワインです。イタリアらしい、フルーツの香り3種類を揃えています。ペスカはピーチフレーバーです。

グラス ¥700 ボトル ¥5000

### カビッキリオーニ・ランブルスコロッソ・ドルチェ

原産国 イタリア / 甘口

フルーティさが身上のランブルスコですが、意外にも和食との相性抜群でお肉やパスタはもちろん、前菜などにも合うまさに万能選手。当店自慢のラザニアとご一緒にいかがですか？

グラス ¥650 ボトル ¥4000

## White Wine

### チリネロ

原産国 チリ / ミディアムボディ

グレープフルーツなどの瑞々しい柑橘系の香りに、ハーブのニュアンス。フレッシュな酸味、フルーティな果実味があり、爽やかなソーヴィニヨンブランの特徴が表れています。前菜全般、サラダや鳥料理などによく合います。

グラス ¥550 ボトル ¥3000

### アスコニ・エクセプショナル・シャルドネ

原産国 モルドバ / 辛口

白桃や洋梨や柑橘の皮などのコクのある果実とハリのある酸が、エレガントな樽香が調和した辛口。トースティな樽の香りで、まろやかでコクのある果実味があります。

グラス ¥700 ボトル ¥3800

### カンファーガール・リースリング

原産国 アメリカ / 中辛口

梨、白桃、アプリコット、優しい花々と溢れるフレーバーに、フレッシュさも加わり、林檎とシロップ、ライムのニュアンスも感じさせます。アジア料理を始め、幅広いお料理と合います。

グラス ¥800 ボトル ¥5500

## White Wine

### ドメーヌ・ダヴィット・ミュスカデ

原産国 フランス / キリッと辛口

レモンやシトラスなどの柑橘系フルーツやハーブなどの爽やかな香り、素晴らしくフレッシュな果実味が豊かで、ほんのり旨味も感じます。魚や甲殻類のお料理とも合います。

グラス ¥750 ボトル ¥4800

### ジャンニテッサレ ソアーヴェ

原産国 イタリア / 辛口

黄色みがかかった明るい麦わら帽子。白い花やセージの香りを伴う柑橘系の香り、酸とミネラルがバランスよく入り、フレッシュな余韻が特徴です。

グラス ¥750 ボトル ¥4800

## Red Wine

### チリネロ

原産国 チリ / ミディアムボディ

ラズベリーやブラックカラントの赤系果実のピュアなニュアンス。心地よいブドウの渋みが広がり、フレッシュでフルーティな果実の味わいです。軽い肉料理、チーズ全般などによく合い、しっかりめの飲みごたえに仕上がっています。

グラス ¥550 ボトル ¥3000

### マンモス・ジンファンデル

原産国 イタリア / フルボディ

南イタリア・プーリア州産のジンファンデルから造った、リッチでフルボディ、フルーティな味わい。パスタやグリル肉などに合わせてお楽しみください。

グラス ¥750 ボトル ¥4800

### アスコニ・エクセプショナル・メルロー

原産国 モルドバ / フルボディ

ラズベリーやブラックチェリーのアロマに、ジャムやコーヒー、スパイス、パニラのニュアンスも。フルーティな果実味に、柔らかな酸が加わり、滑らかなタンニンとリッチで上品な樽熟成由来の風味が全体をエレガントにまとめています。

グラス ¥700 ボトル ¥3800

### ゴッサムシラーズ

原産国 オーストラリア / ミディアム～フルボディ

ブラックチェリーやブラックベリーの特徴が際立ち、タールやアニスがほのかに加わります。濃縮したミディアムからフルボディの味わいで、熟したベリーの風味をもち、フィニッシュが続きます。

グラス ¥650 ボトル ¥3500

### ランチ 32 カベルネソーヴィニヨン

原産国 アメリカ / ミディアムボディ

完全に融合したタンニンに、縁取られたブラックベリーと、ブラックラズベリーの凝縮したフレーバーの、リッチでジューシーな味わい。豚肉の炭火焼などとよく合います。

グラス ¥750 ボトル ¥4500