

# Wine List

## By the glass

01 スパークリング【スペイン】 辛口  
ヴィーニャ カストロ ブリュット ￥800 (税込)

フレッシュで自然な葡萄のアロマ。繊細でエレガントな香り。  
口当たりも良く、バランスのとれた味わい。

02 白ワイン【オーストラリア】 中辛口  
ハートリーフ シャルドネ ￥600 (税込)

爽やかな果実味と豊かな酸とのバランスが程よく心地よい

○カラフェサイズ（約4杯分） 500ml ￥2,000 (税込)

03 白ワイン【チリ】 辛口  
バルディビエソ ソーヴィニヨン・ブラン ￥800 (税込)

トロピカルフルーツのアロマと芝を想わせるノーズ。綺麗な酸  
とフレッシュでクリスピーな味わいが特徴

04 赤ワイン【オーストラリア】 軽口  
ハートリーフ カベルネ・シラーズ ￥600 (税込)

豊かな果実味に柔らかなタンニンが優しい口当たり

○カラフェサイズ（約4杯分） 500ml ￥2,000 (税込)

05 赤ワイン【イタリア】 中重口  
フェウド・アランチョ  
カベルネソーヴィニヨン ￥900 (税込)

プラムやカシスの様な果実のアロマにカベルネ・ソーヴィニヨ  
ン特有のハーブとスパイスのニュアンスが漂います。滑らかで  
ふくよかなタイプ。ジューシーな果実味が特徴です。

## A set of 3 glasses

Aセット 01・02・04 での組み合わせ ￥1,900 (税込)

Bセット 01・03・05 での組み合わせ ￥2,300 (税込)

# Wine List

## Sparkling Wine

- 01 【スペイン】 辛口  
ヴィーニャ カストロ ブリュット ￥3,500 (税込)  
フレッシュで自然な葡萄のアロマ。繊細でエレガントな香り。  
口当たりも良く、バランスのとれた味わい。
- 02 【スペイン】 辛口  
ミケタ ブリュット ￥4,000 (税込)  
オレンジなどの柑橘果実や白桃のようなフルーティーな味わいと、軽快な泡立ちが魅力です。食事と共に気軽に楽しめるおススメの1本です。
- 03 【オーストラリア】 辛口  
シャンドン ブリュット ￥6,000 (税込)  
シャルドネとピノ・ノワールの美しいブレンド。瓶内発酵の美しい泡。華やかなレモンの花、ジャスミンやネクターのニュアンス。
- 04 【フランス】 辛口  
シャンパーニュ シャルル・ド・カサノーバ ブリュット ￥9,500 (税込)  
輝きのある麦藁色に、きめ細やかな泡立ち、シトラスのアロマ、熟した赤い果実とトーストの香り。
- 05 【チリ】 辛口  
バルディビエソ ブリュット リミテッド ハーフボトル ￥2,500 (税込)

## Non-alcoholic Sparkling Wine

- 01 【フランス】 中甘口  
ピエール・ゼロ ブランド・ブラン ￥4,500 (税込)  
フランス産のノンアルコールスパークリングワイン。ほんのりと甘口でどなたにも楽しんでいただける。

# Wine List

## White Wine

- 01 【チリ】 辛口  
バルディビエソ ソービニヨン・ブラン ￥4,000 (税込)  
トロピカルフルーツのアロマと芝を想わせるノーズ。綺麗な酸とフレッシュでクリスピーな味わいが特徴
- 02 【イタリア】 辛口  
フェウド・アランチョ シャルドネ ￥4,500 (税込)  
パイナップルやアブリコット、青りんごなど様々なフルーツの風味が溢れます。フレッシュかつまるやかで、飲み応え也十分。完熟果実の魅力たっぷりの白ワインです。
- 03 【ドイツ】 辛口  
シュテフェン リースリング ￥5,500 (税込)  
シュペトレーゼ トロツケン  
爽やかな酸味とフレッシュな青りんごやピーチを想わせる幾層にも広がる果実のアロマが特徴的。ミネラル感もあり豊かで深みのあるモーゼル産本格派辛口リースリングです。
- 04 【スペイン】 辛口  
オロ・デ・カステーリャ ベルデボ ￥6,000 (税込)  
グレープフルーツを想わせる柑橘果実に、ハーブやアニスのニュアンスも感じられる複雑なアロマ。キリっとしたボディと酸味が心地よく、非常にフレッシュでフルーティーな白ワイン。
- 05 【イタリア】 辛口  
プーリアビアンコ デルサレント ￥8,000 (税込)  
12エメッツォ ビオ  
アカシア・アブリコットやバナナを想わせる香り。海の幸や軽いハーブ料理と素晴らしく調和します。
- 06 【フランス】 辛口  
ブルゴーニュ シャルドネ ￥9,000 (税込)  
シャブリ近郊の畑から造られるブルゴーニュのシャルドネ。ふくよかな果実味とキリっとしたミネラル感が魅力的。

# Wine List

## Red Wine

- |    |        |     |                                                                                                                       |               |
|----|--------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 01 | 【チリ】   | 重口  | <b>バルディビエソ メルロー</b><br>完熟プラムのフレーバーにチョコやスパイス香。そしてスモーキーな香りが広がります。滑らかな口当たりのエレガントな赤ワインで、長い余韻が特徴です。                        | ¥ 4,000 (税込)  |
| 02 | 【イタリア】 | 中重口 | <b>フェウド・アランチョ<br/>カベルネ・ソーヴィニヨン</b><br>プラムやカシスの様な果実のアロマにカベルネ・ソーヴィニヨン特有のハーブとスパイスのニュアンスが漂います。滑らかでふくよかなタイプジューシーな果実味が魅力です。 | ¥ 4,500 (税込)  |
| 03 | 【フランス】 | 中重口 | <b>ジャンクロード・マス ピノ・ノワール</b><br>厳選されたピノ・ノワール種をオーク樽熟成させ造られる赤ワイン。完熟したチェリーや莓ジャムなどの上品なアロマ、南フランスならではの芳香な果実味が楽しめます。            | ¥ 5,500 (税込)  |
| 04 | 【スペイン】 | 重口  | <b>ベロニア レゼルバ</b><br>熟したプラムにローストアーモンドやクルミのアロマ。味わいはフルボディで完熟黒果実の風味にバランス良い酸味を感じます。カカオやヘーゼルナッツを想わせる滑らかな余韻も魅力的。             | ¥ 6,000 (税込)  |
| 05 | 【ドイツ】  | 中重口 | <b>カール ファフマン シュペートブルグン<br/>ダー Q.b.A トロッケン</b><br>赤い果実と控えめなタンニンの調和が見事な赤ワイン。ブルゴーニュのピノ・ノワールよりも果実の甘みを感じ、柔らかく飲みやすいスタイルです。  | ¥ 7,000 (税込)  |
| 06 | 【フランス】 | 重口  | <b>ロンド</b><br>モダンな味わいの新感覚ボルドー赤ワイン。デスパーニュが満を持して提案する「ネオ・ボルドー」スタイルのワイン。シャトーで元詰めされる弾ける果実味が印象的。                            | ¥ 9,500 (税込)  |
| 07 | 【日本】   | 重口  | <b>塩尻 メルロー</b><br>綺麗な透明感のある赤紫色。メルローの果実味とフレンチオークの織り成す絶妙な香りが感じられます。のど越しの滑らかな口当たりの良い、飲み飽きしない味わいのワインに仕上がっています。            | ¥ 12,000 (税込) |

# Beverage List

## 【ビール】

アサヒ	EXコールド（生）	¥ 700 (税込)
アサヒ	スーパードライ（中瓶）	¥ 650 (税込)
アサヒ	ノンアルコールビア（小瓶）	¥ 500 (税込)

## 【ウイスキー】 <ソーダ割は+100円>

ジムビーム	（ロック・水割り）	¥ 500 (税込)
サントリー 角瓶	（ロック・水割り）	¥ 500 (税込)
シーバス・リーガル	（ロック・水割り）	¥ 700 (税込)
季TOKI	（ロック・水割り）	¥ 750 (税込)
知多	（ロック・水割り）	¥ 800 (税込)
碧AO	（ロック・水割り）	¥ 850 (税込)
マッカラン	（ロック・水割り）	¥ 1,200 (税込)

## 【焼酎】 【梅酒】 <ソーダ割は+100円>

麦 黒環一郎	（ロック・水割り）	¥ 500 (税込)
芋 以心伝心	（ロック・水割り）	¥ 500 (税込)
濃 淳 梅 酒	（ロック・水割り）	¥ 500 (税込)

## 【日本酒】 【酎ハイ】

白雪 大吟醸	（グラス）	¥ 700 (税込)
	（1 合）	¥ 800 (税込)
作 純米大吟醸	720ml ボトル	¥ 5,000 (税込)
レモンサワー		¥ 600 (税込)

# Cocktail List

---

## Non-alcoholic Cocktail

---

**01 サンライズ**

(オレンジ+グレナデン)

**02 サラトガクーラー**

(ライム+ジンジャーUP)

**03 シャーリーテンプル**

(ジンジャー+グレナデン)

**04 サンダーボルト**

(ジンジャー & グレープフルーツ)

各 ¥ 650 (税込)

**05 グランブルー**

(ライチ & ライム & ブルー+ソーダUP)

**06 ウォーターメロンティー**

(スイカ & ライム+烏龍茶UP)

**07 ウォーターメロンソーダ**

(スイカ & ライム+ソーダUP)

**08 上海ブルー**

(グレープフルーツ & ライチ+トニックUP+ブルー)

**09 ブルーシトラスブリーズ**

(ブルー & ライム+トニックUP)

**10 白雪姫**

(林檎 & ジンジャー+グレナデン)

**11 シンデレラ**

(オレンジ & パイン+レモン)

**12 クレオパトラ**

(ブルー & ライチ+グレープフルーツUP)

各 ¥ 700 (税込)



---

## *Soft drink*

---

01 コカ・コーラ

02 ジンジャーエール

03 オレンジジュース

04 グレープフルーツジュース

05 烏龍茶

06 アイスコーヒー

07 アイスティー

各 ¥500 (税込)

08 パイナップルジュース

09 マンゴージュース

各 ¥600 (税込)

# Cocktail List

---

## 【カシス】

¥750 (税込)

---

カシスソーダ (ソーダ)

カシスオレンジ (オレンジ)

カシスウーロン (烏龍茶)

カシスグレープフルーツ (グレープフルーツ)

---

## 【ピーチ】

¥750 (税込)

---

ピーチフィズ (ソーダ)

ファジーネーブル(オレンジ)

レゲエパンチ(烏龍茶)

---

## 【ライチ】

¥750 (税込)

---

ライチソーダ(ソーダ)

ライチオレンジ(オレンジ)

---

## 【ワイン】

¥750 (税込)

---

オペレーター (白ワイン+ジンジャーエール)

キティ (赤ワイン+ジンジャーエール)

キール (白ワイン+カシスリキュール)

キールロワイヤル (スパークリングワイン+カシスリキュール)



# Cocktail List

---

## 【ジン】

¥750 (税込)

---

ジントニック (トニックウォーター)

ジンバック (ジンジャーエール)

---

## 【ヴォッカ】

¥750 (税込)

---

スクリュードライバー (オレンジ)

モスコミュール (ジンジャーエール)

---

## 【テキーラ】

¥750 (税込)

---

テキーラ・サンライズ (オレンジ+グレナデン)

---

## 【ラム】

¥750 (税込)

---

ラムコーク (コーラ)

ラムバック (ジンジャーエール+レモン)

---

## 【カンパリ】

¥750 (税込)

---

カンパリソーダ (+ソーダ)

スプモーニ (グレナデン+トニック)

