

MENU

SOFT DRINK & ALCOHOL

お酒も常時ご注文いただけます
ランチタイム 14:00 迄はレジにて
14:00～はお席にてご注文承ります

ワイン wine

【グラス】

オーガニックハウスワイン (赤) ¥500 (税込 ¥550)
Organic house wine (red)

オーガニックハウスワイン (白) ¥500 (税込 ¥550)
Organic house wine (white)

ランチワイン赤 (~14:00) ¥364 (税込 ¥400)
Lunch wine (red・white)

ランチワイン白 (~14:00) ¥364 (税込 ¥400)
Lunch wine (red・white)

【デキャンタ & ハーフボトル】

グラス 4 杯分程でとってお得！

オーガニックハウスワイン (赤) ¥1,500 (税込 ¥1,650)
Organic house wine (red)

オーガニックハウスワイン (白) ¥1,500 (税込 ¥1,650)
Organic house wine (white)

● スパークリング



フレシネ X
Freixenet X

フレッシュで生き生きとした酸味が特徴的な



スペイン

シャンパンと同じ瓶内二次発酵方式でつくられた、スペインのスパークリングワイン。洋梨やライムのようなみずみずしい爽やかな香りに、フレッシュで生き生きとした酸味が特徴的な爽快旨味スパークリング。

¥1,590 (税込 ¥1,750)

【フルボトル】

当店では化学薬品を使わずにブドウを育て醸造する自然派ワインを取り揃えております。

● 赤

ル・プティ・シャ・マラン ¥2,637 (税込 ¥2,900)
Le petit chat malin



ロッソ・ピチエーノ・ピッキオ
Rosso Piceno Picchio

凝縮したカシスやラズベリーの

甘いしっとりとした果実の香りが全開

大人気「チウ・チウ」が放つ真骨頂ワインはこれ！豊かなボディと上品なタンニン、そして快適な酸とほろ苦さを含んだスパイスやハーブの香りもたらず見事なハーモニー。やみつきになってしまうほどの美味しさ。

¥3,181 (税込 ¥3,500)



チャバル・ボバル・オーガニック
Chaval Bobal Organic

オーガニックのブドウがもたらす、ピュアでストレートな芳香が実に快適で心癒される味わい。

オシャレな自転車ラベルで、オーガニックを表現。きめ細やかなタンニン、おだやかな酸。チャーミングな味わいでバランスが良く、クリーンな余韻。完全有機栽培のオーガニック・ワイン

¥3,181 (税込 ¥3,500)

● 白

ル・プティ・シャ・マラン ¥2,637 (税込 ¥2,900)
Le petit chat malin



ソアーヴェ・コルテ・ジャコーベ
Soave Corte Giacobbe

果実味とハチミツの香りが印象的な

何杯でも飲み続けてしまいそうになる辛口ワイン

過去にはオスカー・レジョナリ受賞！シトラスやアプリコット、そして桃の香りがハチミツがかった果実味とともに広がり、なんとも快適なほろ苦さを含んだ洋ナシを想わせる余韻が印象的。

¥3,181 (税込 ¥3,500)



シャルドネ・セレクション・デ・ソムリエ
Chardonnay Selection Du Sommelier

レモンやライムのフレッシュ感に

ヘーゼルナッツやアーモンドの芳ばしさが特徴的

ブルゴーニュの名門が手がけた激旨シャルドネ。繊細なブルゴーニュ産とリッチな南仏産のシャルドネを絶妙にブレンド。ムルソーらしさを感じる滑らかさと整々とした味わいに思わずため息。

¥3,181 (税込 ¥3,500)

● スパークリング



フレシネ X
Freixenet X

フレッシュで生き生きとした酸味が特徴的な



スペイン

シャンパンと同じ瓶内二次発酵方式でつくられた、スペインのスパークリングワイン。洋梨やライムのようなみずみずしい爽やかな香りに、フレッシュで生き生きとした酸味が特徴的な爽快旨味スパークリング。

¥2,909 (税込 ¥3,200)

ビール beer

生ビール (プレミアムモルツ) ¥554 (税込 ¥610)
beer

ランチビール (~14:00) ¥364 (税込 ¥400)
lunch beer

ハイボール & ウイスキー highball & whiskey

角ハイボール ¥364 (税込 ¥400)
Kaku-Whisky with soda

Premium High ball

ソーダ割り / 水割り / ロック / ストレート

スパイシーハイボール ¥590 (税込 ¥650)
spicy highball

潮の風味と黒胡椒を思わせるスパイシーさが特徴。

ゴールドハイボール ¥590 (税込 ¥650)
gold highball

金柑のすっきりした甘さ、ほのかな蜂蜜の香り。

フレンチハイボール ¥590 (税込 ¥650)
french highball

世界中で愛されているコニャックの銘品。

サワー & カクテル sour&coctail

カシス ¥554 (税込 ¥610)
casis

梅酒 ¥554 (税込 ¥610)
plum wine

自家製レモンサワー ¥636 (税込 ¥700)
homemade lemon sour

自家製コークサワー ¥636 (税込 ¥700)
homemade coke sour

日本酒 Japanese sake

本日の日本酒 ¥636 (税込 ¥700)
today's Japanese sake

その時期のオススメを小瓶で用意しております。詳細はスタッフまでお尋ねください。

焼酎 Shochu

海 [芋焼酎] umi ¥500 (税込 ¥550)

フルーティーさがある爽快な味わい。日本酒でも使われている黄色麹と赤芋を使用して低温発酵・減圧蒸留している。

中々 [麦焼酎] nakanaka ¥500 (税込 ¥550)

ローストされたような香ばしい麦の香りが楽しめる。コクのある味わいは辛すぎず、甘すぎず、絶妙のバランス。

ソフトドリンク soft drink

オーガニックピュアブラック (ICE) ¥500 (¥550)
organic pure black

自家製クラフトコーラ ¥600 (¥660)
homemade craft cola

自家製ジンジャーエール ¥600 (¥660)
homemade ginger ale

コーヒーフロート ¥590 (¥650)
coffee float

ミルク (hot/ice) ¥400 (¥440)
milk

烏龍茶 ¥400 (¥440)
oolong tea

炭酸水 ¥400 (¥440)
carbonated water

季節の酵素ドリンク ¥654 (¥720)
seasonal enzyme juice

- 水割り・ソーダ割り

- 豆乳割り・紅茶割り ¥700 (¥770)

ノンアルコールビール (ALL-FREE) ¥400 (¥440)
non-alcoholic beer

プロテインスムージー protein smoothies

ソイベリー ¥681 (¥750)
soy berry

ブルーベリー・いちご・ラズベリー・バナナ・アボカド
豆乳・アガベシロップ・シナモン・岩塩

グリーン ¥727 (¥800)
green

キウイ・ケール・セロリ・ライム・アガベシロップ・岩塩

コーヒー coffee

コーヒー (HOT/ICE) ¥382 (¥420)
coffee

深煎りコーヒー (HOT) ¥455 (¥500)
dark roast coffee

深煎りコーヒー豆をたっぷり使った、重厚感のある味わいの本格派コーヒー

カフェオレ (HOT/ICE) ¥428 (¥470)
cafe au lait

カプチーノ (HOT/ICE) ¥428 (¥470)
cappuccino

キャラメルカプチーノ (HOT/ICE) ¥482 (¥530)
caramel cappuccino

紅茶 & ハーブティー tea

ハーブティー (HOT) ¥654 (¥720)
herb tea

植物療法士が選んだ 4 項目 16 種類の自然派ハーブティー。

別紙の 16 種類のハーブティーからお選びいただけます。