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 杯分程でとってもお得！

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
スペイン
フレッシュで生き生きとした酸味が特徴的な
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・ピチェーノ・ピッキオ
Rosso Piceno Picchio
イタリア
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がもたらす見事なハーモニー。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
スペイン
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
イタリア
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・レジョナーリ受賞！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
フランス
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堂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
スペイン
フレッシュで生き生きとした酸味が特徴的な
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 カシスソーダ / カシスオレンジ / カシスウーロン / カシスミルク ¥554（税込 ¥610）
casis

梅酒 ソーダ / お湯 / 水 / ロック ¥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ご用意しております。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
seasonal enzyme juice
- 水割り・ソーダ割り ¥654 (¥720)
- 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 protain 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) ¥455 (¥500)
coffee

深煎りコーヒー (HOT) ¥500 (¥550)
dark roast coffee
深煎りコーヒー豆をたっぷりに使った、重厚感のある味わいの本格派コーヒー

カフェオレ (HOT/ICE) ¥546 (¥600)
cafe au lait

カプチーノ (HOT/ICE) ¥546 (¥600)
cappuccino

ソイラテ (ICE) ¥546 (¥600)
soy latte

キャラメルカプチーノ (HOT/ICE) ¥546 (¥600)
caramel cappuccino

ハーブティー herb 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。