

# Drink

## Beer

ハートランド 770  
Heartland Beer

ブルックリン・ラガー 1100  
Brooklyn Lager(Bottled)

## Glass Wine

トゥラ スプマンテ・エクストラ・ドライ (白泡) 750  
<Tura> Spumante Extra Dry

ガヴィオリ ランブルスコ・グラスパロッサ 780  
・ディ・カステルヴェトロ・アマービレ (赤泡)  
<Gavioli> Lambrusco Grasparossa  
di Castelvetro Amabile

ヴィッラ マティルデ ヤンモ ビアンコ (白) 850  
<Villa Matilde> Jammo Bianco Campania

ジェオグラフィコ タスカン ヴァイブス 950  
ヴェルメンティーノ (白)  
<Geografico> Tuscan Vibes Vermentino

ラ・クロワザード レゼルヴ 850  
ピノ・ノワール (赤)  
<La Croisade> Reserve Pinot Noir

ジェオグラフィコ タスカン ヴァイブス 950  
サンジョヴェーゼ (赤)  
<Geografico> Tuscan Vibes Sangiovese

## Original Cocktail

● レモングラスレモンサワー 700  
Lemongrass Lemon Sour

● 自家製リモンチェッロティーサワー 700  
Homemade Limoncello Tea Sour

● チャイボール 700  
Chai Spice Whisky Soda

ジンロントニック 700  
Oolong Tea Gin Tonic

サングリア (赤) 700  
Sangria (Red)

## Whisky

角ハイボール 680  
Suntory Whiskey "Kaku" Highball

陸ハイボール 880  
Kirin Whiskey "Riku" Highball

桜尾 シングルモルト 1200  
Single Malt Japanese Whisky "SAKURAO"

## Mocktail

● アーノルドパーマー (自家製ティーレモネード) 780  
Arnold Palmer (Homemade Tea Lemonade)

● ヴァージンモヒート 880  
Virgin Mojito

● = 当店おすすめメニュー

※メニューは全て税込です。

※ランチセットのドリンクはランチメニューをご確認ください。

※ディナーのみ別途サービス料 10% 頂戴いたします。

# Drink

## Non-Alcohol Wine

ジョエア・オーガニック・スパークリング・シャルドネ Joyea Organic Sparkling Chardonnay	840
ヴィンテンス・シャルドネ 辛口 (白) Neobulles Vintense Chardonnay	980
ヴィンテンス・メルロー 辛口 (赤) Neobulles Vintense Merlot	960

## Soft Drink

レモネード / レモンスカッシュ Lemonade / Lemon Squash	750
ライムエード / ライムスカッシュ Limeade / Lime Squash	750
オレンジエード / オレンジスカッシュ Orangeade / Orange Squash	750
チェリーエード / チェリースカッシュ Cherryade / Cherry Squash	800
クラフトジンジャーエール Craft Ginger Ale	800
クラフトコーラ Craft Cola	850
自家製スムージー (ブルーベリー、パイン、豆乳、メープル) Homemade Smoothie (Blueberry, Pineapple, Soy Milk, Maple Syrup)	880

## Coffee

〈エチオピア産〉 スペシャルティコーヒー (Hot / Iced) Specialty Coffee from Ethiopia	750
〈ブラジル産〉 アメリカーノ (Hot / Iced) Americano from Brazil	780
カフェラテ (Hot / Iced) Café Latte	780
※豆乳 or アーモンドミルク変更 +50 ※Alternative Milk : Soy or Almond	
ダブルエスプレッソ (Hot) Espresso	880

## Tea

和紅茶 (Hot) Japanese Black Tea	650
ウーロン茶 (Iced) Oolong Tea	650
カモミールティー (Hot) Chamomile Tea	800
ミントティー (Hot) Mint Tea	800
● ダーティーチャイ (Hot / Iced) Dirty Chai (Chai with Espresso)	800
● アーモンドミルクマサラチャイ (Hot) Almond Milk Masala Chai	800

● = 当店おすすめメニュー

※メニューは全て税込です。

※ランチセットのドリンクはランチメニューをご確認ください。

※ディナーのみ別途サービス料 10% 頂戴いたします。

# Wine List

## Sparkling Wine

トゥラ スプマンテ・エクストラ・ドライ 4200  
〈Tura〉 Spumante Extra Dry

ラルス 4200

スプマンテ・ブリュット・トレッビアーノ  
〈Larus〉 Spumante Brut Trebbiano

ヴァン・ムスー 4200

ブラン・ド・ブラン メトド・トラディシオネルブリュット  
〈Vin Mousseux〉 Blanc de Blancs Methode  
Traditionnelle Brut

## White Wine

ラ・クロワザード 4500

レゼルヴ ソーヴィニヨン・ブラン  
〈La Croisade〉 Reserve Sauvignon Blanc

リートブルク・ヴァインゲノッセンシャフト 5500

ヴィーア・リートブルガー ショイレーベ  
ファインヘルブ 2023  
〈Rietburg Weingenossenschaft〉  
WIR Rietburger Scheurebe Feinherb 2023

カステッロ・モナチ 6500

ペトラルーチェ ヴェルデーカ サレント  
〈Castello Monaci〉 Petraluce Verdeca Salento

ベルンハルト・コッホ 7500

リースリング クラシック  
〈Bernhard Koch〉 Riesling Classic

フィオール・ディ・ソル 8500

ヒドゥン ポスト ナパ・ヴァレー シャルドネ  
〈Fior di Sole〉 Hidden Post  
Napa Valley Chardonnay

## Red Wine

ステレンボッシュ・ヴィンヤーズ 4800

マウンテン・ビュー ピノタージュ  
〈Stellenbosch Vineyards〉  
Mountain View Pinotage

キューザ・グランデ 5800

テッレ・カサーリ モンテプルチアーノ・ダブルッツォ  
〈Chiusa Grande〉  
Terre Casali Montepulciano d'Abruzzo

ドメーヌ・サンタ・デュック 6000

エリタージュ 2022  
〈Domaine Santa Duc〉 Heritage 2022

ヴィニョブル・メイナール 7000

シャトー・ラ・ボレ  
〈Vignobles Meynard〉 Chateau La Bourree

ヴァインゲート・ベルンハルト・コッホ 9000

ピノ・ノワール キュヴェ・チエ トロッケン 2023  
〈Weingut Bernhard Koch〉  
Pinot Noir Cuvée Chie Trocken 2023

## Orange Wine

カンティーナ・オルソーニャ 7500

ブリガータ・ヴェルデ・ラーメジビッポ オレンジ  
〈Cantina Orsogna〉 Brigata Verde  
Rame Zibibbo Orange

※メニューは全て税込です。

※ディナーのみ別途サービス料 10% 頂戴いたします。