

CRAFT BEER

日本各地のクラフトビールをドRAFTでお楽しみいただけます。

小規模だからこそ冒険できる、
個性豊かな味わいをぜひご賞味ください。



01 496 (ヨンキューロク)

SMALL / 600 FULL / 900

496 / Alc. 6.5%

エールのような豊潤さとラガーのようなキレ、
IPAのように濃密なポップ感。



02 アフターダーク

SMALL / 600 FULL / 900

Afterdark / Alc. 6.0%

柔らかな甘味と上質な苦味を引き出し、
味のふくよかさと飲みやすさを兼ね備える。



03 オンザクラウド

SMALL / 600 FULL / 900

On the Cloud / Alc. 5.5%

小麦を使うことで醸し出される柔らかさと、
白ワインのようなフルーティーな香り。



04 JAZZBERRY

SMALL / 600 FULL / 900

JAZZBERRY / Alc. 5.0%

ラズベリーの酸味と爽やかな飲み口の本格派フルーツビールタイプ。
麦芽とホップに、ラズベリー果汁を加えてワイン酵母で醸造しました。



05 ブルックリンソラチエース

SMALL / 600 FULL / 900

BROOKLYN SORACHI ACE / Alc. 7.0%

レモングラス・ハーブ・シトラスのような爽やかな香りと
明るい余韻が楽しめます。特に、和食や魚介類との相性が抜群。



06 伊勢角屋麦酒ヒメホワイト

SMALL / 600 FULL / 900

HIME WHITE / Alc. 5.0%

柚子の皮を使い、天然酵母の香りを引き立てる
優しいスパイス感をもつ「和」の伊勢ホワイトエール。



07 常陸野ネストゆずラガー

SMALL / 600 FULL / 900

HITACHINO NEST YUZU LAGER / Alc. 5.5%

柚子をふだんに使用することで繊細なシトラスの華やかな
香りを持ち、柚子由来の爽やかな酸味とラガーのキレを楽しめます。



08 スノーブロンシュ
ジャパンホワイトエール

SMALL / 600 FULL / 900

SNOW BLANCHE JAPAN WHITE ALE / Alc. 5.0%

苦味は少なく、ハーブと発酵熟成による
爽やかな風味と酸味のバランス感



ALCOHOLIC DRINK

BEER

ハートランド ビール 650
Heartland Draft Beer

ノンアルコールビール 600
Non-Alcoholic Beer

HIGHBALL

ジョニーウォーカー レッドラベル 600
Johnnie Walker Red Label

ジョニーウォーカー ブラックラベル 700
Johnnie Walker Black Label

I.W.ハーパー 700
I.W. HARPER

SOUR

サワー [ブレーン/レモン/巨峰/ライム] 550
SOUR [Plain / Lemon / Grape / Lime]

SPARKRING WINE

チンザノ プロセッコ glass / 650
CINZANO PROCECCO bottle / 4000

ランブルスコ セッコ (かち割り) glass / 650
Lamburusco secco

シャンドン ブリュット glass / 900
CHANDON BRUT bottle / 6500

CHAMPAGNE

モエ エ シャンドン ブリュット glass / 1350
アンペリアル bottle / 11000
MOET ET CHANDON BRUT IMPERIAL

WINE by the GLASS

グラスワイン [赤 / 白] 550~
WINE by the GLASS [Red / White]
* ワインリストをご用意しております。

COCKTAIL

| WINE COCKTAIL |

キールロワイヤル 850
Kir Royal

ミモザ 850
Mimosa

キール 850
Kir

キティ 850
Kitty

オペレーター 850
Operator

スプリッツァー [赤 / 白] 800
Spritzer

アペロールスプリッツ 600
Aperol Spriz

| BEER COCKTAIL |

シャンディガフ 800
Shandy Gaff

レッド・アイ 800
Red Eye

| STANDARD COCKTAIL |

ジントニック 800
Gin and Tonic

モスコミュール 800
Moscow Mule

スプモーニ 800
Spumoni

シャーリーテンプル 800
Shairley Temple

キューバリブレ 800
Cuba Libre

ファジーネーブル 800
Fuzzy Navel

マリブ コーク 800
Malibu Coke

ヨギーパイン 800
Yoggy and Pineapple

カシスオレンジ 800
Cassis Orange

チャイナ ブルー 800
China Blue

テキーラサンライズ 800
Tequila Sunrise

| NON ALCOHOLIC COCKTAIL |

ダブル グレープフルーツ 700
Grapefruits and Pink Grapefruits

サラトガ クーラー 700
Saratoga Cooler

バージンブリーズ 700
Virgin Breeze

グリーンアップルスカッシュ 700
Green Apple Squash

ピーチ ゴールド 700
Peach Gold



BEVERAGE

CAFE

コーヒー [HOT/ICED] Coffee	450
エスプレッソ Espresso	single / 350 double / 500
カフェラテ [HOT/ICED] Café Latte	600
カプチーノ Cappuccino	600
カフェモカ [HOT/ICED] Café Mocha	650
フレーバーラテ [HOT/ICED] 〈バニラ/キャラメル/ヘーゼルナッツ〉 Flavor Latte	650
シーズンラテ [HOT/ICED] Seasonal Latte *内容はスタッフまでお尋ねください。	700

TEA

ダージリン Darjeeling Tea	600
アールグレイ Earl Grey Tea	600
セイロン Ceylon Tea	600
ローズヒップ Rosehip Tea	600
ルイボスティー Rooibos Tea	600
本日の紅茶 Seasonal Tea on the Day	600
アイスティー Iced Tea	550
ティーソーダ Ice Tea Soda	550

SOFT DRINKS

オレンジジュース Orange Juice	500
グレープフルーツジュース Grapefruit Juice	500
アップルジュース Apple Juice	500
クランベリージュース Cranberry Juice	500
マンゴージュース Mango Juice	500
パイナップルジュース Pineapple Juice	500
レモネード [HOT/ICED/With SODA] Lemonade	650
コカ・コーラ Coca Cola	500
ジンジャーエール Ginger Ale	500
トニックウォーター Tonic Water	500
ペリエ (330ml) Perrier	650
サンペレグリーノ (500ml) Sanpellegrino	700

FLOATS

コーラフロート Cola Float	550
クリームソーダ Cream Soda	550
コーヒーフロート Coffee Float	650
パインフロート Pineapple Float	550
ピーチフロート peach Float	550
ブルーハワイフロート Blue Hawaii Float	550
グレープフロート Grape Float	550

SPARKLING WINE



*Larus Spumante
Brut Trebbiano*

ラルス スプマンテ ブリュット

Glass ¥600

Bottle ¥3800

Chandon Brut
シャンドン・ブリュット

Glass ¥850



Bottle
¥6000

*Lambrusco
on the Rock*

ランブルスコ [かちわり] (赤)

Glass ¥600

CHAMPAGNE

MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE



モエ・エ・シャンドン
ブリュット アンペリアル

Glass ¥1250

Bottle ¥10000



世界中で最も愛されているシャンパーニュ。
そのバランスの良いエレガントな味わいは前菜から
メイン、デザートまであらゆるお料理とよく合います。

ROSE WINE



Deep Woods Harmony Rose

ディープウッズハーモニー ロゼ



マーガレットリヴァー
シラーズ、メルロー、テンブラリーニョ

¥5,800

フレッシュさや軽やかさの中に、複雑味や深い味わいを表現。
きめ細かい酸味も特徴的。

ORANGE WINE



Vinoterra Rkatsiteli

ヴィノテッラルカツィテリ



カヘティ
ルカツィテリ 100%

¥5,000

手摘みで収穫してアンフォラと言われる土製の甕で熟成。
渋みと果実味のバランスが心地良いオレンジワイン。

GLASS WINE



La Mura Natura Sicilia Organico Bianco di Sicilia

ラムーラ ナチュラル シチリア オーガニック ビアンコ シチリア

 シチリア
カタラット 100%

Glass ¥600

シトラスやトロピカルフルーツを感じさせる香り、フレッシュで香り高く
バランスの良い辛口。ビオロジック（完全有機栽培）
白身魚のカルパッチョや魚介サラダ、グラタンなどに。



La Mura Natura Sicilia Organico Rosso di Sicilia

ラムーラ ナチュラル シチリア オーガニック ロッソ ディ シチリア

 シチリア
ネロ・ダーヴォラ 100%

Glass ¥600

ブドウは無農薬栽培、自然そのままの味を楽しめる。
赤いベリーにプラムの香り、果実味と美しい酸味。
タンドリーチキンやビーフシチュー、スパイシーなお料理などに。



La Carraia Orvieto Classico Amabile

ラ カッライア オルビエート クラッシコ アマービレ

 ウンブリア
グレケット 30%、プロカニコ 35%、ヴェルメンティーノ 15%
ヴィオニエ 10%、ヴェルデッロ 10%

Glass ¥700

熟した桃やプラム、梅のようなアロマ。
デザートや食前酒にもピッタリな微甘口。



Domaine de Gras Estate Cabernet Sauvignon

ドメヌ デグラス エステート カベルネ ソーヴィニヨン

 セントラルヴァレー
カベルネ・ソーヴィニヨン 100%

Glass ¥700

深く濃厚なルビーレッド。ブラックベリーなどの黒果実の凝縮度の高い
果実味が口の中に広がります。繊細で丸みのあるタンニンを感じる。
ローストビーフや、ビーフシチューなどに。



Domaines Paul Mas La Forge Estate Chardonnay

ドメヌ ポール マス ラ フォルジュ エステイト シャルドネ

 ラングドック & ルーション
シャルドネ 100%

Glass ¥850

レモンのようなフルーティーな酸味の後にしっかりとした
樽香で飲みやすい。
燻製や鶏のクリームパスタなどに。



Domaine Peiriere Reserve Pinot Noir

ドメヌ ペイリエール レゼルヴ ピノ ノワール

 ミネルヴォワ
ピノ・ノワール 100%

Glass ¥750

ベリーにバラ、スミレの華やかなフローラル香。スパイシーなニュアンス
を感じ、心地良い果実味としなやかな酸味にタンニンのバランスが取れた
味わい。生ハムなどの軽めのお料理に。



Castello Monaci Chara Chardonnay Salento

カステッロ モナチ チャラ シャルドネ サレント

 プーリア
シャルドネ 100%

Glass ¥900

バナナやパイナップル、アーモンドペーストのアロマ、バニラを思わせる
魅惑的な香りもあり、なめらかで厚みがありながらフレッシュさもある。
前菜、魚介サラダ、甲殻類、お魚料理に。



Umani Ronchi San Lorenzo Rosso Conero

ウマニ ロンキ サン ロレンツォ

 マルケ
モンテブルチアーノ 100%

Glass ¥850

チェリーや甘いフルーツの香りに豊かな果実味でしっかりとした
骨格のワイン。力強くエレガント。
青魚やタンドリーチキンなどに。



Poggio Le Volpi Donnaluce

ポッジョレ ヴォルピ ドンナルーチェ

 ラツィオ
マルヴァージア 60%、グレコ 30%
シャルドネ 10%

Glass ¥1200

イタリアの有名ワインガイドで5年間、全白ワインの頂点に輝いた快挙を
達成。光沢を帯びた濃厚なイエロー。力強くエレガントな味わいで
バランスが良い。クリームを使ったお料理に。



Fontanafredda Barolo

フォンタナフレdda バローロ

 ピエモンテ
ネッビオーロ 100%

Glass ¥1,300

“イタリアワインの王様” バローロ。ドライフラワーなど複雑な香り。
バランスがよくしっかりとした果実味と熟したタンニンが感じられる。
トリュフ、チーズ、卵料理などに。

RED WINE BOTTLE



※ピオワイン

グルナッシュ、シラー、サンソー、カリニャン、ムールヴェードル



コート・デュ・ローヌ

Tout Naturellement
トゥ ナチュレルモン

とてもピュアな味わいの自然派ワイン。
ほとんど添加をせずブドウそのままの味わいを感じられる。

¥3,500



カベルネ・ソーヴィニヨン 100%



セントラルヴァレー

Domaine de Gras Estate Cabernet Sauvignon
ドメーヌ デ グラス エステート カベルネ ソーヴィニヨン

深く濃厚なルビーレッド。ブラックベリーなどの黒果実の凝縮度の高い
果実味が口の中に広がります。繊細で丸みのあるタンニンを感じる。
ローストビーフや、ビーフシチューなどに。

¥3,800



テンブラリーニョ



リオハ

Partidas de la Granja La Social Rioja
パルティダス デ ラ グランハ ラ ソシアル リオハ

ブルーベリーやカシスの香り。フルーティーでしなやかな酸味で奥行きのある
味わい。ロースハムやローストビーフなどに。

¥4,000



プリミティーヴォ 100%



プーリア

Primitivo Di Manduria Macchia Lizzano
プリミティーヴォ ディ マンドゥーリ マッキア リッツァーノ

土着品種プリミティーヴォを 100%使用して濃いめのルビー色に。
しっかりボリュームのある果実味で、タンニンは少なめ。
豚のグリルや、ベーコンのグリルに。

¥4,200



モンテプルチアーノ 100%



マルケ

Umani Ronchi San Lorenzo Rosso Conero
ウマニ ロンキ サン ロレンツォ

チェリーや甘いフルーツの香りに豊かな果実味でしっかりとした骨格のワイン。
力強くエレガント。青魚やタンドリーチキンなどに。

¥5,000



モンテプルチアーノ 60%、シラー 20%、チェザネーゼ 20%



ラツィオ

Poggio Le Volpi Roma Rosso
ポッジョレ ヴォルピ ローマ ロッソ

熟したブルーンやブラックベリー、ラズベリーの赤黒果実が混じるフルーツ香。
ハーブやスパイスを感じるアロマ。上品なタンニンでエレガントな味わいで余韻
が長く続く。お肉料理やラグーソースのボロネーゼなどに。

¥5,500



ネッピオーロ 100%



ピエモンテ

Fontanafredda Barolo
フォンタナフレdda バローロ

“イタリアワインの王様”バローロ。
ドライフラワーなど複雑な香り。バランスがよくしっかりとした果実味と熟した
タンニンが感じられる。トリュフ、チーズ、卵料理などに。

¥7,500



サンジョヴェーゼ・グロッソ 100%



トスカナ

Melini La Selvanella Chianti Classico Riserva
メリーニ ラ セルヴァネッラ キアンティ クラッシコ リゼルヴァ

深みのあるルビー色。ラズベリージャム、シナモン、なめし皮を感じさせる
芳醇な香り。ドライでアルコールのボリューム感や凝縮感のある味わい。
飲み慣れている方にオススメ。
チーズやサラミ、ガーリックトーストなどに。

¥8,000



グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル、サンソー



ラングドック

Domaine Clos Marie Pic Saint Loup L'Orivette
ドメーヌ クロ マリ ピク サンルー ロリヴェット

スマイルがかった濃いめの赤色、カシスやブルーベリーの黒果実に胡椒の
ニュアンス。微かな甘味としっかりとした酸でバランスの取れたワイン。
スペアリブなどに。

¥8,200



コルヴィーナ 60%、コルヴィノーネ 25%、ロンディネッラ 15%



ヴェネト

Pieropan Amarone della Valpolicella
ピエロパン アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ

ピエロパンのアマローネは究極なまでにエレガント。甘さはもちろんある
けれど、酸の絶妙なバランスのおかげで決して疲れさせないリッチな飲み
心地。他では味わったことのない衝撃的な美味しさ。
ハンバーグやビーフシチュー、鴨料理などに。

¥15,800

WHITE WINE BOTTLE



ベルデボベルデボ 92%、ヴィウラ 8%



カスティージャ・イ・レオン

Partidas de la Granja La Social Rueda
パルティエダス デ ラ グランハ ラ ソシアル ルエダ

グレープフルーツや白い花のようなアロマ、しっかりした果実味にバランスの良い酸で塩味を感じさせる。ミネラルが加わり引き締まった仕上がり。フルーティーな辛口で、白いお肉や、サラダなどに。

¥3,800



ソーヴィニヨン・ブラン 100%



ロワール

Domaine Jean Marie Panet Touraine Sauvignon Blanc
ドメヌ ジャン マリー ペネトゥーレーヌ ソーヴィニヨン ブラン

柑橘や青リンゴ、白い花のような華やかさと甘い香り、キリッとした酸が特徴的。すっきり飲めるのに果実のボリューム感も感じられる。ホワイトアスパラガスに世界一合うと言われている。フレッシュなトマトやフリットなどに。

¥3,800



シャルドネ 100%



ラングドック & ルーシヨン

Domaines Paul Mas La Forge Estate Chardonnay
ドメヌ ポール マス ラ フォルジュ エステイト シャルドネ

レモンのようなフルーティーな酸味の後にしっかりとした樽香で飲みやすい。燻製や鶏のクリームパスタなどに。

¥4,200



シャルドネ 100%



プーリア

Castello Monaci Chara Chardonnay Salento
カステッロ モナチ チャラ シャルドネ サレント

パナナやパイナップル、アーモンドペーストのアロマ、バニラを思わせる魅惑的な香りもあり、なめらかで厚みがありながらフレッシュさもあります。前菜、魚介サラダ、甲殻類、お魚料理に。

¥4,500



ゲヴェルツトラミネール 100%



トレンティーノ・アルト・アディジェ

Cantina Lavis Classic Gewurztraminer
カンティーナ ラヴィス クラシック ゲヴェルツトラミネール

バラやグロブなど華やかでフローラル香り、濃縮感のある果実味とミネラルを感じ長い余韻を楽しめる。フォアグテリヌやウォッシュチーズ、ブルーチーズ、バターソースのお料理に。

¥5,300



ヴェルメンティーノ 100%



リグーリア

Lunae Etichetta Grigia Colli di Luni Vermentino
ルナエ エチケッタ グリージャ コッリ ディ ルーニ ヴェルメンティーノ

レモンやグレープフルーツなど爽やかな柑橘系のアロマ、透明感のある果実味とフラワリーな風味で爽やかなミネラル感が長く残ります。ジェノベーゼやお魚料理に。

¥5,800



(※ビオワイン) シャレロ 100%



ペネデス

Can Sumoi Xarel·lo
カンスモイ チャレロ

特徴的な瓶がキュートな自然派ワイン。穏やかな酸とバランスの良い果実味。大切に丁寧に育てた美しいブドウだからできるクリーンな味わい。

¥5,800



ピノビアンコ 60%、シャルドネ 30%、ソーヴィニヨンブラン 10%



トレンティーノ・アルト・アディジェ

Terlan Terlaner Cuvée
テルラーノ テルラーネル キュヴェ

青リンゴや梨のような香り、キレイな酸味と塩気を感じるミネラル感でとてもバランスが取れている為、幅広いお料理と合わせられる。特に前菜、フライドチキン、ソテーしたお野菜などに。

¥6,300



マルヴァージア 60%、グレコ 30%、シャルドネ 10%



ラツィオ

Poggio Le Volpi Donnaluce
ポッジョレ ヴォルピ ドンナルーチェ

イタリアの有名ワインガイドで5年間、全白ワインの頂点に輝いた快挙を達成。光沢を帯びた濃厚なイエロー。力強くエレガントな味わいでバランスが良く、次の一杯も欲しくなってしまう。クリームを使ったお料理に。

¥6,500



シャルドネ 100%



ブルゴーニュ

Domaine Gilles Bouton Chassagne Montrachet Blanc Les Voillenots Dessus
ドメヌ ジル ブートン シャサーニュ モンラッシェ ブラン レ ヴォウユノ ドゥス

白い花のアロマにしっかり奥行きもあり、非常にエレガント。厚みのあるボディではあるが、飲みやすく飽きがこない。バターを使ったお料理や、クリーム系のお料理などに。

¥15,300