

# CRAFT BEER

日本各地のクラフトビールをドラフト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 / 700 FULL / 1100

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 / 700 FULL / 1100

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 スプリングバレー シルクエール

SMALL / 700 FULL / 1100

SPRING VALLEY Silk Ale / Alc. 5.5%

きめ細かなふわとろの泡と、華やかな香り、  
シルクのような上質でまろやかな口当たりが特長。



04 スプリングバレー ムラカミセブン

SMALL / 700 FULL / 1100

SPRING VALLEY MURAKAMI SEVEN IPA / Alc. 5.5%

希少な日本産ホップ「MURAKAMI SEVEN」の、  
質の良い苦みが心地よい、上質感のあるIPA。



05 みちのくレッドエール

SMALL / 700 FULL / 1100

Michinoku Red Ale / Alc. 5.0%

遠野産ホップ「IBUKI」を一部使用した琥珀色のビール。  
麦芽の旨味とコク、ホップの香りのバランスが取れたレッドエール。



06 ブルックリンラガー

SMALL / 700 FULL / 1100

BROOKLYN LAGER / Alc. 5.0%

爽やかな飲み口と、  
華やかなホップの香りやカラメル麦芽の余韻が楽しめる。



07 常陸野ネストだいだいエール

SMALL / 700 FULL / 1100

HITACHINO NEST DAIDAI Ale / Alc. 6.0%

ほどよい苦味と果実のフルーティーな香りが絶妙にマッチした味わい。  
茨城特産の「福来みかん」を使用した、華やかな香りのIPA。



08 瀬戸内ヴァイツェン

SMALL / 700 FULL / 1100

SETOUCHI WEIZEN / Alc. 6.0%

独特のバナナのような香りと小麦のまろやかさを楽しみながら、  
重すぎず軽すぎないスムーズな飲み口。



# ALCOHOLIC DRINK

## BEER

ハートランドビール Heartland Draft Beer	650
ノンアルコールビール Non-Alcoholic Beer	600

## HIGHBALL

ジョニーウォーカー レッドラベル Johnnie Walker Red Label	600
ジョニーウォーカー ブラックラベル Johnnie Walker Black Label	700
I.W.ハーパー I.W. HARPER	700

## SOUR

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

## SPARKRING WINE

チンザノプロセッコ CINZANO PROCECCO	glass / 650 bottle / 4000
ランブルスコ セッコ (かち割り) Lamburusco secco	glass / 650
シャンドンブリュット CHANDON BRUT	glass / 900 bottle / 6500

## CHAMPAGNE

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

## WINE by the GLASS

グラスワイン [赤/白] WINE by the GLASS [ Red / White ]	550~
---	------

\*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 Kir Royal	850
ミモザ Mimosa	850
キール Kir	850
キティ Kitty	850
オペレーター Operator	850
スプリッツァー [赤/白] Spritzer	800
アペロールスプリッツ Aperol Spriz	600

### | BEER COCKTAIL |

シャンディガフ Shandy Gaff	800
レッド・アイ Red Eye	800

### | STANDARD COCKTAIL |

ジントニック Gin and Tonic	800
モスコミュール Moscow Mule	800
スパモーニ Spumoni	800
シャーリーテンプル Shairley Temple	800
キューバリブレ Cuba Libre	800
ファジーネーブル Fuzzy Navel	800
マリブコーク Malibu Coke	800
ヨギーパイン Yoggy and Pineapple	800
カシスオレンジ Cassis Orange	800
チャイナブルー China Blue	800
テキーラサンライズ Tequila Sunrise	800

### | NON ALCOHOLIC COCKTAIL |

ダブルグレープフルーツ Grapefruits and Pink Grapefruits	700
サラトガクーラー Saratoga Cooler	700
バージンブリーズ Virgin Breeze	700
グリーンアップルスカッシュ Green Apple Squash	700
ピーチゴールド Peach Gold	700



# 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 Kakaiteli*

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、スマイル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  
モンテプルチアーノ 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  
ネッピオーロ 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、カリニヤン、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。ローストビーフ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%



トスカーナ

## Mellini 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 ドメヌ クロ マリ ピク サンルー ロリヴェット

スマレがか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%



カステリーヤ・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

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 コルリ ディルニ 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



(※ピオワイン) チャレロ 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