



# GLASS WINE グラスワイン

※番号で注文してね

味わい ————— 原産国 銘柄/品種

1 白 辛口



なみなみスパークリングワイン

599

[税込659円]

お試し 90cc

しっかり 120cc

2 白 スッキリ爽やか



タヴェルネッロ・ビアンコ / シャルドネ

250

[税込275]

299

[税込329]

3 白 店長激推し



エスト!エスト!!エスト!!! / トレ비아ーノ etc

400

[税込440]

500

[税込550]

4 白 キリッと辛口



サンアントニオ ソアーヴェ / ガルガネーガ etc

550

[税込605]

700

[税込770]

5 赤 穏やかなミディ



タヴェルネッロ・ロッソ / サンジョベーゼ

250

[税込275]

299

[税込329]

6 赤 豊富な果実味



ミルーナ・ロッソ / プリミティーボ etc

400

[税込440]

500

[税込550]

7 赤 ボディ感アリマス



クズマーノ・シンプルー/カベルネソーヴィニオン

550

[税込605]

700

[税込770]

## 各種ボトルワイン

裏面をご覧ください。



1700~

[税込1870]



## HIGHBALL



ジムビームハイボール

199

[税込218]



レモネードハイボール

299

[税込329]



ジンジャーハイボール

299

[税込329]

山崎ハイボール

800

[税込880]



コークハイボール

299

[税込329]

白洲ハイボール

800

[税込880]



## JAPANESE ALCOHOL



翠ジンソーダ

翠ジントニック

翠ジンレモネード

翠ジンジンジャー ALL 550

[税込605]



茉莉花 × ジャスミン茶 JJ

490

[税込549]

茉莉花 × ウーロン茶 JO

490

[税込549]

茉莉花 × ソーダ JS

450

[税込495]

茉莉花 (ロック/水割り/湯割り)

450

[税込495]

日本人の味覚に合い、日常的な食事にもおいしく楽しめる  
厳選したこだわりの3つの和素材「柚子、緑茶、生姜」を  
使用した爽やかな香りが特徴的なジャパニーズクラフトジン

本格的なジャスミン風味を実現するため、ジャスミン茶葉からつくられた  
華やかな香りの焼酎で、すっきりした味わいです。



## SHOCHU



芋・麦 (ロック/水割り/ソーダ)

399

[税込439]



## SOUR



シチリアレモンサワー



柚子サワー



すだちサワー



プレーンサワー



ウーロンハイ



ジャスミンハイ

ALL 299

[税込329]



## UMESHU



紀州南高梅酒

399

[税込439]

(ロック/水割り/ソーダ)



## BEER

生ビール (サントリープレミアムモルツ)

499

[税込549]

ノンアルコールビール (オールフリー)

499

[税込549]

シャンディガブ (ビール+ジンジャー)

499

[税込549]

ピンクパナシエ (ビール+レモネードスカッシュ)

499

[税込549]

モレッティ

程よい苦みが感じられるクラシックな味わいの  
イタリア王道のビール。PIZZAに合います。



800

[税込880]

メッシーナ

シチリア島の真っ青な海と降り注ぐ熱い太陽を  
連想させる切れの良いラガービール。



900

[税込990]



## BALADIN

イザック

華やかな柑橘系の中にコリアンダーのような印象的な  
香りを感じます。前菜や魚に最適です。

950

[税込1045]

ナチオナーレ

スパイスの優しいハーモニーとソフトな口当たりが  
心地良い。お肉によく合います。

950

[税込1045]

## SANGRIA

自家製サングリア

(赤or白)

赤と白の飲み比べもおすすめ!11種のフルーツ&シロップを漬け込み、  
シナモンとカルダモンを効かせて本格的に仕上げました。

650

[税込715]



## COCKTAIL

ワイン ベース

ミモザ (スパークリング+オレンジ) キールロワイヤル (スパークリング+カシス)

キール (白ワイン+カシス) オペレーター (白ワイン+ジンジャー)

キティ (赤ワイン+ジンジャー)

カシス ベース

ソーダ グレープフルーツ オレンジ ウーロン ジンジャーエール

ピーチ ベース

ソーダ グレープフルーツ オレンジ ウーロン ジンジャーエール

ライチ ベース

ソーダ グレープフルーツ オレンジ ウーロン ジンジャーエール

ALL 540

[税込594]



## SOFT DRINK



ジンジャエール



コカ・コーラ



ピンクレモネードスカッシュ



グレープフルーツ



オレンジ

マンゴー

アップル



ウーロン茶



ジャスミン茶

ALL 350

[税込385]



## NON-ALCOHOLIC COCKTAIL

アルコールが苦手な方におすすめ



フレッシュフルーツカクテル

650

[税込715]



ストロベリー



キウイ



オリジナルノンアルカクテル

450

[税込495]

ノンアルファジーネーブル (ピーチ+オレンジ)

柚子ーる

(柚子+ジンジャーエール)

オレンジレンジ

(ブラッドオレンジ+オレンジ)

南国beach

(バナナ+マンゴー)

アオモリビューティ

(ピーチ+林檎)



# BOTTLE WINE ボトルワイン ※番号で注文してね

各種グラスワイン  
裏面をご覧ください。



## [スパークリングワイン] SPARKLING WINE

**S1** ランベルティ トゥラスプマンテ・エクストラ・ドライ  
"Tura" Spumante Extra Dry  
白桃を思わせるアロマで飲み心地がよく、前菜からお食事全体を通してお楽しみいただけます。

イタリア ヴェネト  
#0   #0 2800 [税込3080]

**S2** ラルス スプマンテ・ブリュット・トレッビアーノ  
Trebbianو  
きめ細やかな美しい気泡が美しく持続する辛口。前菜から通して様々な料理に◎。正直一番好き。

エミリア・ロマーニャ  
#0   #0 4000 [税込4400]

**S3** ベラヴィスタ アルマ アッサンブラージュ 1  
Chardonnay / Pinot Nero  
クリーミーな泡としっかりとした酸味が感じられるスタイリッシュな印象。フレッシュなシトラスやグレープフルーツ、青リンゴ、白い花の瑞々しいアロマが広がり、焦点の合った張りのある味わいで、全ての要素が合わさりハーモニーを奏でます

ロンバルディア  
#0   #0 8800 [税込9680]



## [白ワイン] WHITE WINE

**B1** タヴェルネッコ・ピアンコ  
Chardonnay  
コスバ最強！この価格帯のシャルドネでは飲み応えがあります。

エミリア・ロマーニャ  
#0   #0 2000 [税込2200]

**B2** ミルーナ・ピアンコ  
Malvasia / Chardonnay / Bombino  
トロピカルフルーツを思わせる果実味が特徴。エピアボカドのタルタルと相性抜群！

プーリア  
#0   #0 2500 [税込2750]

**B3** グランサツォ トレッビアーノ・ダブルツォ  
Gran Sasso Trebbiano d'Abruzzo  
アプリコットやピワなどの果実アロマに、ライムの爽やかな香りが重なります。アブルツォ口に含むと洋ナシなどの芳醇な果実味。飲み進めるほどにミネラル感を伴った爽やかさが増す味わい

アブルツォ  
#0   #0 2900 [税込3190]

**B4** モンカロ・マルケ・トレビアーノ  
Trebbianو  
白い花や柑橘を思わせるフレッシュな香り。くせない飲みやすさはくせになります。

マルケ  
#0   #0 3000 [税込3300]

**B5** エスト！ エスト！！ エスト!!!  
Trebbianو / Malvasia / Bianca Rossetto  
何にでも合う！ストライクゾーンの広さはさながら誰でも口説くジローラモ。

ラツィオ  
#0   #0 3800 [税込4180]

**B6** サンアントニオ ソアーヴェ モンテ・ディ・コロニョーラ  
Garganega / Trebbiano di Soave  
瑞々しい果実の香りが豊か。パイナップル、グレープフルーツのような甘酸っぱい印象。清涼感のあるフレーバーに、適度なボリューム感が口の中をリフレッシュしてくれます

ヴェネト  
#0   #0 4800 [税込5280]

**B7** ソーヴィニョン・ブラン・フリウリ  
Sauvignon Blanc Friuli  
フローラルなアロマ、トロピカルフルーツや桃の香りが広がります。口当たりはフレッシュかつなめらか。エキゾチックな風味とデリケートな塩味がとけあったバランスのよい味わい

フリウリ  
#0   #0 6000 [税込6600]

**B8** クズマーノ・ヤレ  
Chardonnay  
コクまる系。樽感しっかり&果実味たっぷり。和牛の旨みと相性抜群です。

シチリア  
#0   #0 7500 [税込8250]



## [赤ワイン] RED WINE

**R1** タヴェルネッコ・ロッソ  
Sangiovese  
赤い果実を思わせる香りとやわらかい口当たりが特長です。バランスのよいやさしい味わい。

エミリア・ロマーニャ  
ライト   フルボディ  #0 2000 [税込2200]

**R2** ミルーナ・ロッソ  
Primitivo / Negroamaro / Malvasia nera  
南イタリア特有の豊富な果実味とふくよかな甘み。トマトを使った料理に合います。

プーリア  
ライト   フルボディ  #0 2500 [税込2750]

**R3** ドモード・モンテプルチアーノ・ダブルツォ  
Montepulciano  
南イタリアの太陽をたっぷり浴びた完熟ワイン。溢れるアロマと飲み応え。肉メインと相性◎。

アブルツォ  
ライト   フルボディ  #0 3200 [税込3520]

**R4** クズマーノ・シンプリー・カベルネソーヴィニヨン  
Cabernet Sauvignon  
黒コショウやユーカリのアロマ香。調和のとれた丸い口当たり、マイルドなタンニンと心地よい後口が特徴で、余韻も長い。

シチリア  
ライト   フルボディ  #0 3400 [税込3740]

**R5** ピノ ネーロ トレゼッラ  
Pinot Noir Tresella  
香りには赤い実の果実、ラズベリーやブラックチェリー、甘いスパイス（シナモン）などが感じられる。この心地よい香りは味わいにも続きます。

トッレゼッラ  
ライト   フルボディ  #0 3400 [税込3740]

**R6** リコッサ・バルベーラ・ダスティ  
Barberà  
完熟果実とほのかにカカオの良い香り。ボリューム有るのにスイスイ飲める。地鶏むね肉の唐揚げに合います。

ピエモンテ  
ライト   フルボディ  #0 5000 [税込5500]

**R7** ロシュバン・ブルゴーニュ・ピノノワール  
Pinot Nero  
ストレートでビュアな果実味ときれいな酸が特徴。ピノ好きの方にも自信をもっておすすめできます。

フランス  
ライト   フルボディ  #0 6500 [税込7150]

**R8** マッキオーレ・ボルゲリ ロッソ  
Pinot Nero / Merlot / Cabernet Franc / Cabernet Sauvignon  
タンニンが効いた濃厚な味わい。凝縮したカシスやブルーベリーの果実香が口いっぱいに広がります。

トスカーナ  
ライト   フルボディ  #0 8000 [税込8800]