

ALCOHOL DRINK MENU

BEER

生ビール (常陸野ネストラガー)	グラス	¥720
アロマホップによる爽快な香りのラガービール。キレのいいフレッシュなど越し。	小グラス	¥520
レモンビール		¥780
シャンディーガフ		¥720
ハートランドビール (330ml)		¥580
サントリーオールフリー (330ml)		¥580

GLASS WINE

ルタンメイユールブリュット (スパークリング)		¥780
上質で繊細な泡立ちとキレがあるドライな辛口のスパークリング。		
ソーヴィニヨン・ブラン (白) <スペイン>	グラス	¥680
豊かな香り、穏やかな味わいの白ワイン。	カラフェ (500ml)	¥1,890
シラー (赤) <スペイン>	グラス	¥680
上品で甘く、ふくよかなタンニンの味わいのある赤ワイン。	カラフェ (500ml)	¥1,890

COCKTAIL

おすすめ	カシスオレンジ	¥780
	瀬戸田の菅さんの手絞りのネーブルオレンジを使用しています。	
	カシスソーダ	¥680
おすすめ	カンパリオレンジ	¥780
	瀬戸田の菅さんの手絞りのネーブルオレンジを使用しています。	
	カンパリソーダ	¥680
	ジントニック	¥680
	モスコミュール	¥680
	竹鶴ハイボール	¥680
	竹鶴ジンジャーハイボール	¥680
	竹鶴ピュアモルト (ロック or 水割り)	¥680

SPARKLING WINE

おすすめ	増毛シードル (330ml)	¥1,890
	北海道の増毛産の上質なりんごの滋味をじっくりと引き出したシードル。天然発酵ならではの上品な味わいと、きめ細やかな泡立ちをお楽しみいただけます。	
	ルタンメイユールブリュット	¥3,200
	上質で繊細な泡立ちとキレがあるドライな辛口のスパークリング。	
	ルイ・ブーヴィエブリュット	¥5,200
	シャープな飲みくちと華やかな余韻のバランスがとれたシャンパーニュ。	

WHITE WINE

	VSEクラシック シャルドネ <チリ>	¥2,800
	柑橘系のフレッシュな酸味が心地よいボリュームのある辛口。(シャルドネ 100%)	
	ベサメ ムーチョ <スペイン>	¥2,800
	自然な甘みとやさしい酸味が心地よい微発泡の甘口。(モスカート 100%)	
	テッレ・ディ・テロッサ ソアーヴェ <イタリア>	¥3,200
	レープフルーツの香り、ミネラル感のある辛口。(ガルガーネガ 90% トレッピーアーノ・ディ・ソアヴェ 10%)	
	ロバート・モンダヴィ ツインオークス シャルドネ <アメリカ>	¥3,400
	樽由来の複雑さと果実味のバランスの優れたコクのある辛口。(シャルドネ 100%)	

RED WINE

	クマ オーガニック カベルネ・ソーヴィニヨン <アルゼンチン>	¥2,900
	香ばしいカシスの香りと口当たりの良いフルボディ。(カベルネ・ソーヴィニヨン 100%)	
	インフィニタス テンブラニーリョ <スペイン>	¥3,200
	イチゴやラズベリー、ブラックベリーなどの果実の香りが力強く広がるミディアムボディ。(テンブラニーリョ 100%)	
	テラノブレ メルロー レゼルバ テロワール <チリ>	¥3,400
	ブルーベリーやプラムの香りがほどよく混ざり合って落ちついた香り、まろやかなミディアムボディ。(メルロー 100%)	
	ジャンクロードマス ピノ・ノワール レゼルブ <フランス>	¥4,200
	完熟したチェリーやイチゴジャムなどの上品なアロマのミディアムボディ。(ピノノワール 95%、シラー 5%)	

SOFT DRINK MENU

SEASONAL DRINK

おすすめ	手絞りネーブルオレンジ (広島県尾道市) 瀬戸田の管さんが育てたネーブルオレンジ。力強い酸味と、果実の甘味をぎゅっと詰め込んだ一杯です。食前酒の替わりにもおすすめです。	¥720
おすすめ	黒田五寸キャロットジュース (長崎県大村市) 大村の豊かな黒土で育った黒田五寸人参を、冬の糖度の高い時期に収穫することで、砂糖不使用で本来の甘さを引き出した一杯です。	¥720

SOFT DRINK

おすすめ	自家製レモンスカッシュ	¥530
おすすめ	自家製ラズベリーティーソーダ	¥530
	丸ごとレモンの炭酸水	¥580
	ペリエ (200ml)	¥480
	キノット サンペレグリノ (200ml) 少し苦味のある柑橘系のフルーツジュース。微炭酸。	¥580
	ブラッドオレンジ サンペレグリノ (200ml) シチリアのオレンジを使用した爽やかな味わいのフルーツジュース。微炭酸。	¥580
	鍛高 (たんたか) ラムネ (200ml) 北海道は白糠 (しらぬか) の紫蘇を使った、爽やかな味わいのラムネ。赤紫蘇と青紫蘇からお選びいただけます。	¥350
	ジンジャーエール	¥480
	ウィルキンソンジンジャーエール辛口 (190ml)	¥480
	自家製アイスレモネード	¥530
	自家製ホットレモネード	¥530
	オレンジジュース	¥480
	りんごジュース	¥480
	パイナップルジュース	¥480

COFFEE & TEA

	コーヒー (Hot/Iced) 京都の小川珈琲さんによる100本のスプーンのオリジナルブレンドです。食事と一緒に召し上がっていただけるように、マイルドな味わいに仕上げました。農園指定の有機栽培の豆のみを厳選して使用しております。	¥380
	カフェラテ (Hot/Iced)	¥480
	エスプレッソ	¥380
	カフェインレスコーヒー (Hot/Iced)	¥480
	カフェインレスカフェオレ (Hot/Iced)	¥530
	紅茶 (Hot/Iced)	¥380
	花いろ烏龍茶 (Hot/Iced)	¥380

HERB TEA

	ネクタールイボステイ 南アフリカ産の有機ルイボスに、ハイビスカスの花などをブレンド。	¥580
	ピーチグリーンティー 繊細なホワイティティーと鮮やかな緑茶をベースにジューシーなメロンとピーチの香りをブレンド。	¥580
	カモミールシトラス カモミールの花に、甘いオレンジと爽やかなレモンをブレンド。	¥580
	オーガニックデトックスティー ごぼうの根、たんぽぽの根、リコリス、ペパーミントそしてバジルなどの香りよいハーブをブレンド。	¥580

KIDS DRINK

	オレンジジュース	¥200
	りんごジュース	¥200
	パイナップルジュース	¥200
	ジンジャーエール	¥200
	ミルク	¥200
おすすめ	黒田五寸キャロットとオレンジのミックスジュース 冬の糖度の高い時期に収穫することで、砂糖不使用で本来の甘さを引き出した黒田五寸人参に、オレンジの酸味を加えることで、バランスのとれた一杯に仕上げました。	¥350