

# Wine List

BY  
THE  
GLASS

BLANC

Today's Recommended Vin blanc 1400 ~ 2000  
本日のおすすめ白ワイン

Possente - Grillo 1200  
ポッセンテ グリッロ  
ITALY 品種：グリッロ

Terre di giurfo Alaki - Insolia 1300  
テッレ・デイ・ジュルフォ - インソリア  
ITALY 品種：インソリア

Emile Beyer - Riesling Tradition 1600  
エミール・ベイエ - リースリング・トラディション  
FRANCE 品種：リースリング

Terre Di Giurfo Zaccaria - CHARDONNAY 1800  
テール・デイ・ジュルフォ ザッカリア - シャルドネ  
ITALY 品種：シャルドネ

ORANGE

Tasi - GarganegaMacerato  
タージ - ガルガネガ マチェラート (オレンジ) 1500  
ITALY 品種：ガルガネガ

ROUGE

Today's Recommended Vin Rouge 1400 ~ 2000  
本日のおすすめ赤ワイン

Possente - Nero D'avola 1300  
ポッセンテ - ネロ・ダヴォラ  
ITALY 品種：ネロ・ダヴォ

6th Sence - Syrah 1600  
シックスセンス - シラー  
U.S.A 品種：シラー

Klinker Brick - Cabernet Sauvignon 1700  
クリンカー・ブリック - カベルネソーヴィニオン  
U.S.A 品種：カベルネソーヴィニオン

Bourgogne - Pinot Noir 1900  
ブルゴーニュ - ピノ・ノワール  
FRANCE 品種：ピノ・ノワール

# Blanc

<b>テレー・ディ・ジュルフォ アラキ インソリア</b>	7,300
Alaki Insolia Terre di giurfo Italy / Insolia	
ジャスミンやトロピカルフルーツの香り、自然栽培によるピュアな果実味とミネラルがバランスよく絡み合う。	
<b>ルイ ファブル ヴィオニエ</b>	7,300
Louis Fabre Viognier France / Viognier	
ベルガモットの味わい。フィニッシュは、アプリコットの濃厚な味わいに小桃のニュアンス。	
<b>★ポッセンテ グリッロ</b>	7,300
Possente Grillo Italy / Grillo	
香りは力強く持続性があり、フルーティーでフローラルな香りとシトラスフルーツのノートがあります。	
<b>アッカディーア ヴェルディッキオ クラシコ コンソノ</b>	7,300
Accadia Verdicchio Classico Consono Italy / Verdicchio	
やや香ばしくドライだが、桃や青リンゴのような柔らかい果実味もある。ミネラル感とアフターのほろ苦さがシーフード系と相性抜群！	
<b>タージ・ガルガネガ マチエラート(オレンジ)</b>	9,200
Tasi Garganega Macerato France / Garganega	
ドライアプリコットや完熟黄桃のようなニュアンス「飲みやすさ」をどこまで追及したオレンジ！	
<b>★エミール・バイエ リースリング・トラディション</b>	9,200
Emile Beyer Riesling Tradition France / Riesling	
柚子や青リンゴの酸が爽やかな味わいの辛口すぎないアルザスリースリング！	
<b>★グロス・ヤコビ ソーヴィニョン・ブラン</b>	10,500
Gross Jakobi Sauvignon Blanc Austria / Sauvignon Blanc	
シトラスのような爽やかさはあるが種やかな酸が印象的でシンプルにスッキリドライな飲み口	
<b>テレー・ディ・ジュルフォ ザッカリア シャルドネ</b>	10,500
Zaccaria Chardonnay Italy / Chardonnay	
ジャスミンや完熟した白桃の香り、筋の通った酸とエッジの効いたミネラル感。まったくでいてぎゅっと引き締まっているボディ	

## ★ワインご注文のお客様限定！！ ※ディナーのみ

ジャリュキュトリー盛り合わせ	2,200
チーズ盛り合わせ	1,800
24ヶ月熟成ハモンセラーノ	1,200

# Rouge

★ポッセンテ ネロ・ダーヴォラ 7,300

Possente Nero D'avola Italy / NeroD'avola

完熟したブルーゼン、ジャム、チョコレートが香る。干し葡萄のような凝縮感、スパイスの風味、タンニンは多く芳醇。トマトを使う料理と！

モルカフロール・デ・モルカ ファンヒル 8,000

Morca Flor de Morca Spain / Garnacha

ブルーベリーなどの黒果にバラヤスミレの香り、飲み始めは甘く感じるが徐々にマイルドになりワイン変化も楽しめる楽しめるワイン

★セイエル・ノウ・メス エスノウ ロゼ 8,700

Celler 9+ Snow ROSE Spain / Sumoi, Grenache

食欲を掻き立てる塩味ののったミネラリーな海ロゼ。フレッシュな青梅やアロエのニュアンスも！

シックス・センス シラー 9,200

6th Sense Syrah U.S.A / Syrah

ざっしり詰まった赤系フルーツの濃厚でパワフルな味わいがこれでもかと襲ってくる！

★クリンカー・ブリック カベルネ・ソーヴィニヨン 9,800

Klinker Brick Cabernet Sauvignon U.S.A / Cabernet Sauvignon

ブラックベリーや香ばしいスパイスのアロマ。チェリーや赤スグリの風味、フレンチオーク樽由来のしっかりとしたタンニンが上品で味わい深い。

メルロー カンティーネ サンマルツァーノ 10,500

Merlot Salento Italy / Merlot

ブルーベリーたカシスのアロマ。口当たり滑らかで清涼感のあるしっかりとしたボディ。

ブルゴーニュ ピノ・ノワール 11,000

Bourgogne Pinot Noir France / Pinot noir

苺やチェリーのアロマ。エレガントな作りでピノノワールらしいピノノワール！

ブガンツァ バローロ 16,000

BUGANZA BAROLO Italy / Nebbiolo

果実味、ミネラル感、飲み心地。どれをとっても最高の1本！

★ワインご注文のお客様限定！！ ※ディナーのみ

シャリュキュトリー盛り合わせ 2,200

チーズ盛り合わせ 1,800

24ヶ月熟成ハモンセラーノ 1,200

## 《 APÉRITIF 》

アペリティブとは食前酒という意味。食事の前に飲むことで、より一層食事が楽しめます。

<p><b>Fresh Mimosa</b> 950 フレッシュミモザ 100%オレンジジュースを合わせたスパークリングカクテル</p>	<p><b>“Nanko Plum” Soda</b> 900 南高梅 自家製梅酒ソーダ 徳島 川添果樹園さんの南高梅を使った自家製梅酒</p>
<p><b>Aperol Spritzer</b> 850 アペロールスピリッツァ オレンジリキュールとスパークリングワインの爽やかな味わい</p>	<p><b>THE OKINAWA ISLANDS RUM</b> 900 沖縄ラム (ソーダ割, ラムコーク, ロック) 離島8島の黒糖をブレンドした沖縄の魅力が詰まったラム酒</p>
<p><b>Tea Cocktail with Lemon Squash</b> 850 紅茶カクテル ~蜂蜜レモン仕立て~ アールグレイのリキュールに自家製国産レモンと蜂蜜</p>	<p><b>Gin “HOLON”</b> 900 クラフトジン “ホロン” (ソーダ, トニック, ソニック) 東洋古来のハーブとスパイスが心と身体のバランスをも整えます</p>
<p><b>St~Germain Soda</b> 900 サンジェルマンソーダ エルダーフラワーのフローラルな甘い香りが女性向けです</p>	<p><b>Whiskey “SINGLETON”</b> 900 ウイスキー “シングルトン” ハイボール スコットランド。ハイボールに合うシングルモルトウイスキー</p>
<p><b>“Hyuganatsu” Supumoni</b> 900 宮崎県 野元農園さん 日向夏のスプモーニ カンパリの苦味と日向夏の酸味と甘い香りが優しい</p>	<p><b>“Hyuganatsu” Sour</b> 900 宮崎県 野元農園さん 日向夏サワー 今が旬の日向夏をギュッと絞りました!</p>

## 《 DRAFT BEER 》

<p><b>RICH ISLAND</b> Half: 880 / Pint: 1,400 リッチアイランド 修善寺ベアードビールさんと手掛けるオリジナルペールエール。</p>	<p><b>Wheat King Wit</b> Half: 880 / Pint: 1,400 ウィート キング ウィット 小麦を主体とした爽やかな喉越しと 酵母から生まれるフルーツフレーバーが楽しめる。</p>
--	---

## 《 SPARKLING 》

<p><b>Mas Oliver Chamcalet Brut</b> G 1,100 / B 6,300 Spain / Macabeo, Xarejo マス・オリベル チャンカレ ブリュット (白・カヴァ) 熟した果実の香りどキレのある酸がフレッシュ! 瓶内熟成15ヶ月!</p>	<p><b>Donelli Lambrusco</b> G 1,100 / B 6,300 Italy / Lambrusco lanceolata ランブルスコ レッジャーノ・セッコ (赤微発泡・辛口) フレッシュさと柔らかいタンニン、しっかりとしたボディ</p>
--	---

## 《 MOCKTAIL 》

Tea Mimosa “Earl Grey” ティーミモザ “アールグレイ” みかんとアールグレイのスパークリングモクテル	900	Grape Sangria 葡萄サングリア 果物とスパイスを漬けた芳醇な葡萄ジュース	800
“Sastuma Mandarin” Soda 温州みかんソーダ 搾りたてのような果汁のフレッシュ感	850	Tea Soda “Passion Fruit” ティーソーダ “パッションフルーツ” トロピカルフルーツの香りいっぱいの紅茶モクテル	850
Kalamansi Vinegar Mint Soda カラマンシービネガー ミントソーダ ビタミンC豊富なカラマンシーの酸味とミントの爽やかな香り	850		

## 《 SOFT DRINK 》

Fresh Lemon Squash 自家製レモンスカッシュ 国産レモンと蜂蜜のみ。	750	Craft Cora クラフト コーラ 数十種類のスパイスを漬けたRacinesオリジナルコーラ	750
“SHIWA” 100% Grape Juice 岩手県紫波町 6ヶ月熟成ぶどうジュース 無添加、無加糖の100%。ぶどう本来の味をお楽しみください	950	Craft Spicy Ginger Ale クラフト ジンジャーエール 国産生姜にきび砂糖、スパイスでじっくり煮詰めた自家製ジンジャー	750
Surgiva (frizzante) Bottle 500ml / 900 スルジーヴァ (炭酸ガス入り) 北イタリアの軟水、水質が良くクリーンでピュアな味わいが特徴です			

## 《 COFFEE 》

Single-Origin Coffee シングルオリジンコーヒー	550	Cafe Latte カフェラテ	Hot / Ice 600
Espresso エスプレッソ	500	Decaf (Non-Caffeine Coffee) ノンカフェインホットコーヒー	550

## 《 TEA 》

Earl Grey アールグレイ	Hot / Ice 700	Seasonal Flavor Tea 季節のフレーバーティー ~ストロベリー~	Hot / Ice 750
Organic Ceylon オーガニックセイロン	Hot / Ice 700	Royal Milk Tea ロイヤルミルクティー	Hot / Ice 750