
DINNER

DRINK

LEMON SOUR



無農薬、NOワックスの国産レモン!

香川県観音寺市“フジカワ果樹園”こだわりの有機肥料を使用し、果実本来のもつ自然の生命力を最大限に活かした柑橘農家です。愛情込めて手間暇かけた“自慢の柑橘”を、是非お楽しみください!

搾りたてレモン まずはここから! 搾り立てのレモンをそのまま。 580

麦香るレモン 王道は麦焼酎割り! 600

[自家製]

塩レモン 果肉のみを塩漬けた、爽やかな一杯。 650

生はちみつレモン 生はちみつと皮ごとレモン。水は一切使用しておりません! 650

リモンチェッロ レモン皮とキビ砂糖のリキュール。お好みの濃さで。 650

旬果実

季節の果物を贅沢に使用した甘くないサワー。果実本来の味をお楽しみください。

★ **宮崎日向市産“有機へべす”** 夏の酢みかん! 酸味、香り味のバランスが絶妙! 650

★ **長野産 巨峰** 葡萄をそのまま皮ごと使用。今だけの旬の一杯! 700

JAPANESE

日本の食材を合わせたこだわりの一杯!

- 大人の梅干しサワー

580

- 鳥取自然熟成“日光生姜”サワー

600

完熟梅と麦焼酎。梅肉のエキスたっぷりの大人な一杯。

400年続く伝統の生姜作り。香りとコクの最高峰。

(tax out)

BEER

[BAIRD BEER]

ALL B:980

伝統的な製法と、独自の個性を持ち合わせた職人の、愛情溢れるビールです！

- 修善寺ヘリテッジヘレス

クリーンで丸みのあるゴールデンラガー (5.0%)

- 帝国 IPA

ポップとモルトの個性が大胆に絡み合う。(6.5%)

- ライジングサン パールエール

いきいきとした清涼感のある柑橘系のホップの個性。(5.5%)

[SUNTORY]

B:780

- マスターズドリーム

上質な深いコクが特徴。微。

自然派WINE

ALL B:3,800 / G:600

[WHITE]

- ムッソ シャルドネ / スペイン

心地よいフレッシュさと厚みのある味わい。

- ルイ ファブル ソーヴィニヨンブラン / フランス

グレープフルーツのような柑橘系のニュアンス。

ドライでキレのある味わい。

[RED]

- ムッソ ピノ・ノワール / スペイン

ジューシーな果実味とエレガントな酸を持つピノ・ノワール。

- ルイ ファブル カベルネ・ソーヴィニヨン / フランス

タンニンがやさしく、バランスが心地良い味わい。

赤玉パンチ 600

赤玉スイートワインをソーダで割ったワインサワー。
まさに弾ける美味しさです！

SUNTORY OLD WHISKY “だるま”

1970年代の代表格！ 味わいは深く濃い甘さでどこか懐かしい。

- ハイボール

500

- 自家製ジンジャーハイボール (甘口/辛口)

600

焼酎

飲み方は自由に！

- 猿川 長崎壱岐 麦

500

伝承のカメ仕込み、甘く柔らかくでいてさっぱり。

- 伊佐大泉 鹿児島伊佐 芋

500

白麹の代表格！

香り、口当たり、コク、旨味、余韻、全てのバランスが良し。

[BOTTLE & KEEP]

- SUNTORY OLD WHISKY “だるま” 700ml 4,800

- 猿川 長崎壱岐 麦 900ml 4,000

- 伊佐大泉 鹿児島伊佐 芋 900ml 4,000

[SET]

- 国産レモン & ソーダ 500

- 梅干し & ソーダ 500

PREMIUM JUICE

- 自家製ジンジャーソーダ

600

鳥取“日光生姜”を使用した自家製ジンジャーコーディアル。

- 自家製レモネード 【water / soda】

600

香川“フジカワ果樹園”無農薬レモンとニュージーランド産ハチミツ。

- アルフォンソマンゴー

700

マンゴーの王様“アルフォンソマンゴー”にココナッツミルクを加えたマイルドな味わい。

- シシリアンオレンジ

700

ブラッドオレンジとマンダリンオレンジにレモンを合わせた黄金ブレンドです。