

## **DRINK MENU**

# BEER

キリンハートランド〈生ビール〉 550  
KIRIN HEART LAND 〈DRAFT BEER〉

ハートランド〈中瓶〉 750  
HEART LAND 〈BOTTLE BEER〉



ハイネケン 700  
HEINEKEN

ドレハー 700  
DREHER

キリン 零 ICHI 〈ノンアルコール〉 500  
KIRIN ZERO ICHI 〈NON-ALCOHOL〉

## BEER COCKTAIL

シャンディガフ 600  
SHANDY GAFF  
[ビール+ジンジャール]

カシスビア 600  
CASSIS BEER  
[ビール+カシス]

レッドアイ 650  
RED EYE  
[ビール+トマトジュース]

カンパリビア 650  
CAMPALI & BEER  
[ビール+カンパリ]

## HIGHBALL

ハウス ハイボール 500  
HOUSE HIGHBALL

# FRESH FRUIT SOUR

フレッシュフルーツをつかったサワー

レモン 650  
LEMON

キウイ 650  
KIWI

オレンジ 650  
ORANGE

ピンクグレープフルーツ 650  
PINK GRAPEFRUIT



# SPARKLING WINE

ラロスカ ブリュット [スペイン/チェッレロ・マカベオ・バレリャーダ]

LA ROSCA BRUT

青リンゴを思わせるフレッシュな果実の香りとブリオッシュのような香ばしい香りも。

glass / 600  
bottle / 3200

天使のアステイ [スペイン/MIX]

DEGLI ANGELI ASTI

マスカットの華やかな香りと爽やかな風味を持つ甘口スパークリングワイン。

bottle / 3900

シャンドン ブリュット [オーストラリア/シャルドネ]

CHANDON BRUT

バランスの取れた柔らかい味わいながらも辛口のフィニッシュ。

bottle / 5000

## FRANCIACORTA

イタリアのフランチャコルタ地方で造られるスパークリングワイン

シャンパーニュに次ぐ品質と世界的に評価

モンテロッサ フランチャコルタ・ブリュット [イタリア/シャルドネ、ピノ・ネーロ、ピノ・ビアンコ]

MONTE ROSSA PRIMA CUVÉE FRANCIACORTA BRUT

約24ヶ月の熟成。華やかな香りと深みのある味わい。

bottle / 10000

モンテロッサ PR・ブリュット フランチャコルタ [イタリア/シャルドネ]

MONTE ROSSA FRANCIACORTA P.R. BRUT BLANC DE BLANC

複雑性とエレガントさを持ち合わせた、白ブドウのみで造られたブラン・ド・ブランのフランチャコルタ。

bottle / 15000

# WINE by the GLASS

## | WHITE WINE |

ジャコンディ ビアンコ [イタリア] glass / 500

GIACONDI VINO BIANCO

さらっとした口当たりのすっきり辛口ワイン。

ヤンモビアンコ glass / 600

カンパーニア [イタリア] bottle / 2600

JAMMO CAMPANIA BIANCO

さらっとした口当たりのすっきり辛口ワイン。

ウンドラーガ シャルドネ [チリ] glass / 700

UNDURRAGA CHARDONNAY

南国フルーツのようなフレーバーと

果実味溢れる飲み口。

bottle / 3300

## | RED WINE |

ジャコンディ ロッソ [イタリア] glass / 500

GIACONDI VINO ROSSO

飲み口すっきり赤ワイン。

ヤンモロッソ glass / 600

カンパーニア [イタリア] bottle / 2600

JAMMO CAMPANIA ROSSO

イタリア品種アリアニコ主体のバランス良い赤。

イムーリ glass / 700

ネグロアマーロ [イタリア] bottle / 3300

I MURI NEGROAMARO

干し葡萄から造られる凝縮感、  
渋みが無く煮込み料理との相性◎。

# WHITE WINE

- ヤンモビアンコカンパーニア** [イタリア] glass / 600  
**JAMMO CAMPANIA BIANCO** bottle / 2600  
さらっとした口当たりのすっきり辛口ワイン。
- ケープハイツ ヴィオニエ** [南アフリカ] bottle / 2800  
**CAPE HEIGHT'S VIOGNIER**  
アプリコットのような新鮮で芳醇な味わい。
- レタンヌ オクシタン シャルドネ** [フランス] bottle / 3000  
**LES TANNES EN OCCITANIE CHARDONNAY**  
バランスのとれたしっかりとした「THE 辛口」ワイン。
- ガルダ ガルガネガ** [イタリア] bottle / 3200  
**LA SOGARA GARDA GARGANEGA**  
イタリア品種ガルガネガ100%のすっきり辛口ワイン。
- ウンドラーガ シャルドネ** [チリ] glass / 700  
**UNDURRAGA CHARDONNAY** bottle / 3300  
南国フルーツのようなフレーバーと果実味溢れる飲み口。
- ワインメンオブゴッサム モスカート** [オーストラリア] bottle / 3400  
**WINE MEN OF GOTHAM MOSCATO**  
甘口だけど甘すぎない、フルーティーな白ワイン
- バルテンリースリング トロッケン** [ドイツ] bottle / 3500  
**BARTHEN RIESLING QBA TROCKEN**  
上品でまろやかな酸味と果実味、ほのかにハーブを思わせるアロマが調和するバランスのとれた白。
- ビアンコスピーノ** [イタリア] bottle / 4200  
**BIANCOSPINO**  
しっかりとした果実味と樽の香り豊かな白ワイン。
- チャラ シャルドネ サレント** [イタリア] bottle / 4600  
**CHARA CHARDONNAY SALENTO**  
バナナ、パイナップル、アーモンドのアロマにかすかにバニラを感じる香りがあり、味わいは厚みがありなめらか。
- プイーフュメレクロクルー** [フランス] bottle / 6800  
**POUILLY FUME LES CROQULOUPS**  
ふくよかな香りと程好い酸味、心地よい余韻が続きます。

# RED WINE

- ヤンモロッソ カンパーニア** [イタリア] glass / 600  
bottle / 2600  
**JAMMO CAMPANIA ROSSO**  
イタリア品種アリアニコ主体のバランス良い赤。
- アバイ メルロー** [スペイン] bottle / 2800  
**ABAI MERLOT**  
落ち着いた心地よい香りと、しっかりした果実味。
- クズマーノ カベルネソーヴィニヨン** [イタリア] bottle / 3000  
**CUSUMANO CABERNETSAUVIGNION**  
果実味たっぷりで柔らかい口当たり
- シャトー デジラレージュ** [イタリア] bottle / 3200  
**CHATEAU DES IIIARETS ROUGE**  
スパイシーで、赤い果実の香り。丸いタンニンのふくよかな口当たりで、心地よいアフター。
- イムーリ ネグロアマーロ** [イタリア] glass / 700  
bottle / 3300  
**I MURI NEGROAMARO**  
干し葡萄から造られる凝縮感、渋みが無く煮込み料理との相性◎。
- ザッカニーニ クリスタル・トゥイッグ モンテプルチアーノ** [イタリア] bottle / 3400  
**ZACCAGNINI CRYSTAL TWIG MONTEPULCIANO D'ABRUZZO**  
ベリーのアロマに豊かなコクがあり、口当たり滑らか。
- ウンドラーガ カベルネソーヴィニヨン** [チリ] bottle / 3500  
**UNDURRAGA CABERNET SAUVIGNION**  
しっかりとした果実味と口当たり、飲みごたえある赤。
- ヴィニウス リザーブ ピノノワール** [フランス] bottle / 4200  
**VUNUS RESERVE PINOT NOIR**  
華やかな香り、エレガントで気品ある味わい。
- レイウッド ワインヤーズ カベルネソーヴィニヨン** [カリフォルニア] bottle / 4600  
**RAYWOOD WINEYARDS CABERNET SAUVIGNION**  
ベリーとペッパーの香り豊かなしっかりめの赤。
- テッレ デル バローロ** [イタリア] bottle / 6800  
**TERRE DEL BAROLO**  
味わいはしっかりとしたタンニン、風味豊かで力強く、スマレのような香り。

# ITALIAN SPECIALE

イタリアで日常的に愛飲されているドリンクたち

## カンパリ

### CAMPARI

60種類のハーブやスパイスで作られており、鮮やかな赤色と柑橘系の香りが特徴のビター系リキュール。

550

## アペロール

### APEROL

イタリアで人気の、ビターオレンジや、スイートオレンジを使用したハーブ系リキュール。食前酒=アペリティブが由来。軽やかな甘さとさっぱりとした後味。

550

## アマレット

### AMARETTO

杏の種を原料とし、甘くてほろ苦いアーモンドに似た風味と琥珀色が特徴。“アマレット”とはイタリア語で(少し苦いもの)という意味。

550

## チンザノ〈ロッシ／オランチョ／ドライ〉

### CINZANO < ROSSO / ORANCIO / DRY >

白ワインを主体にし、ニガヨモギ(VERMUT)などの香草やスパイスを配合して作られたフレーバードワインの1種。苦く重めであるスイートベルモットのロッシ、オレンジ風味のオランチョ、最もワインらしい風味のドライがあります。

550

## グラッパ

### GRAPPA

イブドウの搾りかすを発酵させたアルコールを蒸留してつくるイタリア特産のお酒で、食後酒としてよく飲まれております。

300

## リモンチェッロ

### LIMONCELLO

レモンの皮から作られる、着色料、香料、保存料一切なしのレモンリキュール。伝統的なリキュールで、イタリアでは各家庭ごとに作られており“マンマの味(母の味)”と呼ばれています。

550

## ORIGINAL DRINK

### ナポリ [バジルモヒート]

#### NAPOLI

ナポリピッツァ代表のマリゲリータとの相性抜群のドリンク。

780

### ミラノ [リモンチェッロのワインカクテル]

#### MILANO

イタリア伝統のリモンチェッロとイタリアワインを使った大人なカクテル。

780

### シチリア [シチリア産ブラッドオレンジとアペロールのフローズンカクテル]

#### SICILIA

シチリア産ブラッドオレンジとアペロールの甘酸っぱいフローズンカクテル。

780



# COCKTAIL

## BASIC COCKTAIL

|   |     |
|---|-----|
| ジントニック<br>GIN & TONIC<br>[ジン+トニック+ライム]                    | 550 |
| モスコミュール<br>MOSCOW MULE<br>[ウォッカ+ジンジャー+ライム]                | 550 |
| キューバリブレ<br>CUBA LIBRE<br>[ラム+コーラ+ライム]                     | 550 |
| テキーラサンライズ<br>TEQUILA SUNRISE<br>[テキーラ+オレンジ+グレナデン]         | 550 |
| チャイナブルー<br>CHINA BLUE<br>[ライチ+グレープフルーツ+トニック]              | 600 |
| ダージリンクーラー<br>DARJEELING COOLER<br>[紅茶リキュール+ジンジャー+フランボワーズ] | 600 |
| スパモーニ<br>SPUMONI<br>[カンパリ+グレープフルーツ+トニック]                  | 600 |
| モヒート<br>MOJITO<br>[ラム+ミント+ライム]                            | 700 |

## NON-ALCOHOLIC COCKTAIL

|                                     |     |
|-------------------------------------|-----|
| ピーチモーニ<br>PEACH MONI                | 600 |
| グリーンアップルスカッシュ<br>GREEN APPLE SQUASH | 600 |
| シンデレラ<br>CINDERELLA                 | 600 |
| ヴァージンブリーズ<br>VIRGIN BREEZE          | 600 |
| コーラルピンクフィズ<br>CORAL PINK FIZZ       | 600 |

## WINE COCKTAIL

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| キール<br>KIR<br>[白ワイン+カシス]              | 600 |
| キティー<br>KITTY<br>[赤ワイン+ジンジャエール]       | 600 |
| スプリッツアー<br>SPRITZER<br>[白ワイン+ソーダ]     | 600 |
| オペレーター<br>OPERATOR<br>[白ワイン+ジンジャエール]  | 600 |
| サングリア〈赤／白〉<br>SANGRIA < RED / WHITE > | 700 |

## SPARKLING COCKTAIL

|  |     |
|--|-----|
| キールインペリアル<br>KIR IMPERIAL<br>[スパークリングワイン+フランボワーズ]    | 700 |
| ミモザ<br>MIMOSA<br>[スパークリングワイン+オレンジ]                   | 700 |
| ベリーニ<br>BELLINI<br>[スパークリングワイン+ピーチジュース]              | 700 |
| ホワイトミモザ<br>WHITE MIMOSA<br>[スパークリングワイン+グレープフルーツ]     | 700 |
| シチリアンミモザ<br>SICILIAN MIMOSA<br>[スパークリングワイン+ブラッドオレンジ] | 700 |

# LIQUEUR

リキュール

|                            |     |                             |     |
|----------------------------|-----|-----------------------------|-----|
| カシス [黒ずぐり]<br>CASSIS       | 550 | ヨギー [ヨーグルト]<br>YOGI         | 550 |
| ペシェ [桃]<br>PECHE           | 550 | フランボワーズ [木いちご]<br>FRAMBOISE | 550 |
| ディタ [ライチ]<br>DITA          | 550 | アプリコット [あんず]<br>APRICOT     | 550 |
| パッソア [パッションフルーツ]<br>PASSOA | 550 | マリブ [ココナッツ]<br>MALIBU       | 550 |
| フォション [紅茶]<br>FAUCHON      | 550 |                             |     |

-----

お好みの飲み方どうぞ。

\*You can choose how to drink liking.

- |        |            |               |             |
|--------|------------|---------------|-------------|
| ・ロック   | ・トニックウォーター | ・オレンジジュース     | ・トマトジュース    |
| ・ソーダ割り | ・ジンジャーエール  | ・グレープフルーツジュース | ・ウーロン茶      |
| ・水割り   | ・コーラ       | ・ライチジュース      | ・ミルク etc... |
-



# WHISKY

## SCOTCH

デュワーズ 600  
DEWAR'S

ジョニーウォーカー レッド 700  
JOHNNIE WALKER RED LABEL

シーバスリーガル12年 750  
CHIVAS REGAL 12 YEARS

グレンリベット12年 800  
THE GLENLIVET 12 YEARS

ラフロイグ12年 1100  
LAPHROAIG 10 YEARS

## IRISH

ジェムソン 600  
JAMESON

タラモア デュー 600  
TULLAMORE DEW

## CANADIAN

カナディアンクラブ 600  
CANADIAN CLUB

## AMERICAN

I.W.ハーパー 600  
I.W. HARPER

ジムビーム 600  
JIM BEAM

ジャックダニエル 650  
JACK DANIEL'S

ワイルドターキー 700  
WILD TURKEY

メーカーズマーク 800  
MAKER'S MARK

ブラントン 1200  
BLANTON'S

**SOFT DRINK**

# CAFE

|                                     |                |   |     |
|-------------------------------------|----------------|---|-----|
| エスプレッソ<br>ESPRESSO                  | S/250<br>D/350 | コーヒー [HOT/ICED]<br>COFFEE                   | 350 |
| カフェラテ [HOT/ICED]<br>CAFFE LATTE     | 450            | カフェモカ [HOT/ICED]<br>CAFE MOCHA              | 500 |
| キャラメルラテ [HOT/ICED]<br>CARAMEL LATTE | 500            | 加賀ほうじ茶ラテ [HOT/ICED]<br>KAGA HOUJI TEA LATTE | 550 |
| 抹茶ラテ [HOT/ICED]<br>MATCHA LATTE     | 550            | ココア [HOT/ICED]<br>COCOA                     | 500 |

# TEA

|   |     |                           |     |
|---|-----|---------------------------|-----|
| アールグレイ [POT]<br>EARL GREY               | 450 | ダーズリン [POT]<br>DARJEELING | 450 |
| アイ스티ー アールグレイ<br>ICED TEA EARL GREY      | 500 | ティーソーダ<br>TEA SODA        | 550 |
| ロイヤルミルクティー [HOT/ICED]<br>ROYAL MILK TEA | 500 |                           |     |

# HERB DRINK

|                             |     |                              |     |
|-----------------------------|-----|------------------------------|-----|
| ローズヒップピーチ<br>ROSE HIP PEACH | 550 | カモミールアップル<br>CHAMOMILE APPLE | 550 |
| オレンジフラワー<br>ORANGE FLOWER   | 550 |                              |     |

## SOFT DRINK

|                                  |     |                            |     |
|----------------------------------|-----|----------------------------|-----|
| オレンジジュース<br>ORANGE JUICE         | 400 | コカ コーラ<br>COCA COLA        | 400 |
| アップルジュース<br>APPLE JUICE          | 400 | ジンジャエール<br>GINGER ALE      | 400 |
| マンゴージュース<br>MANGO JUICE          | 450 | サンペレグリーノ<br>SAN PELLEGRINO | 650 |
| ブラッドオレンジジュース<br>BLOOD ORANGE     | 500 | 烏龍茶<br>OOLONG TEA          | 400 |
| グレープフルーツジュース<br>GRAPEFRUIT JUICE | 400 |                            |     |
| パイナップルジュース<br>PINEAPPLE JUICE    | 450 |                            |     |
| クランベリージュース<br>CRANBERRY JUICE    | 450 |                            |     |

## HOMEMADE HERB DRINK

自家菜園のハーブをふんだんにつけたおすすめドリンク

|  |     |
|--|-----|
| 自家菜園のミックスハーブティー [POT]<br>MIX HERB TEA    | 650 |
| 自家菜園のハーブティーソーダ<br>HERB TEA SODA          | 650 |
| 自家菜園のノンアルコールモヒート<br>NON-ALCOHOLIC MOJITO | 700 |



## RECOMMENDED



イタリアンソーダ 650  
〈3種のベリー／パッションフルーツ／レモン〉  
ITALIAN SODA  
〈 MIX BERRY / PASSION FRUIT / LEMON 〉

**DESSERT**

# WAFFLE

焼きたておすすめワッフル  
オーダーは14:00から!



エシレバターと塩キャラメルの  
ワッフル

**BUTTER & SALTED CARAMEL WAFFLE**

フランス産の発酵バター、  
エシレバターとほろ苦い塩キャラメル。  
バニラアイスのをせて。

**1000**

淡路島 大森農園の苺と  
ベリークリームダンジュの  
ワッフル

**STRAWBERRY & BERRY CREME DUNGE**

淡路島の大森さんが育てた、  
フレッシュで完熟の苺をふんだんに。  
甘いクリームダンジュとともに。

**1350**



# DESSERT



エンゼルフードケーキ バニラキャラメル 500  
ANGEL FOOD CAKE VANILLA CARAMEL

しっとりフワフワ生地にクリームとキャラメルソース。  
ボリューム満点の人気スイーツ!



エンゼルフードケーキ ショコラ 500  
ANGEL FOOD CAKE CHOCOLATE

たまごの卵白だけを使用した生地に  
たっぷりのクリーム、こちらはショコラソースとともに。



テリーヌ ショコラ 550  
TERRINE CHOCOLAT

しっとり濃厚なチョコレートケーキに  
アイスをそえて。



クレームダンジュ 550  
RARE CHEESE CAKE

すっきりとした甘さのなめらかな口溶けのチーズクリームと、  
ベリーソースの甘酸っぱいハーモニー。



クレームブリュレ 500  
CRÈME BRÛLÉE

オーダーから表面をバリバリに焼き上げる、  
中は濃厚、クレームブリュレ。



ソフトクリーム  
SOFT SERVE

みんな大好き  
ワッフルコーンの  
ソフトクリーム

450

