

こころはずむ **春**のおもてなし

日本の美しき四季から生まれる 美味しい感動を



# こころはずむ **春** のおもてなし

華やかなお料理と窯だしパンで楽しいひとときを

メイン料理の前に  
ドリンクとご一緒に  
いかがですか

## ほたるいかのアヒージョ

アンチョビとガーリックをきかせた  
オリーブオイルで焼き上げた季節の  
アヒージョ。

¥ 830  
(税込 ¥ 913)



●写真は160g



ニュージーランド産ビーフ  
自然環境のもとで完全放牧。  
牧草だけを食べて育ったナチュラルビーフの  
フィレ肉を使用しています

## 牛フィレ肉のタリアータ 赤ワインソース 春野菜添え

120g	160g
¥2,980	¥3,480
(税込 ¥3,278)	(税込 ¥3,828)



## ハンバーグステーキ& 彩り春のグラタン

春の食材、菜の花やアスパラ、  
マカロニが入ったクリーミーな  
グラタンをお楽しみいただける  
季節限定メニューです。

¥1,690  
(税込 ¥1,859)

※ハンバーグに使用しているお肉は100%牛肉です。



- 海老のバジル風味グラタン
- 牛100%ハンバーグ
- チキンのオープン焼き

春のスペシャルアソート ¥1,990  
(税込¥2,189)



真鯛と桜海老のスパゲッティ  
ポツタルガ風味

口の中いっぱい、海の香りが  
広がる 季節限定の Pasta です。 ¥1,580  
(税込¥1,738)



高知県産 真鯛のグリル 菜の花ソース  
ハニーマスタード風味

ふっくらとグリルした 真鯛(80g)を  
風味豊かな自家製 菜の花ソースと  
楽しむ、春限定の一皿です。 ¥1,890  
(税込¥2,079)

窯だしパン  
サラダバーは 食べ放題

『おトクなセット』 お料理との組み合わせでご注文ください

プレミアムセット

- ・サラダバー
  - ・スープ
  - ・窯だしパン  
または ライス
  - ・コーヒー
- |                          |                          |
|--------------------------|--------------------------|
| 窯だしパン                    | ライス                      |
| プラス ¥1,960<br>(税込¥2,156) | プラス ¥1,860<br>(税込¥2,046) |

サラダバーセット

- ・サラダバー
  - ・窯だしパン  
または ライス
  - ・コーヒー
- |                          |                          |
|--------------------------|--------------------------|
| 窯だしパン                    | ライス                      |
| プラス ¥1,530<br>(税込¥1,683) | プラス ¥1,430<br>(税込¥1,573) |

スープセット

- ・スープ
  - ・窯だしパン  
または ライス
  - ・コーヒー
- |                          |                          |
|--------------------------|--------------------------|
| 窯だしパン                    | ライス                      |
| プラス ¥1,260<br>(税込¥1,386) | プラス ¥1,160<br>(税込¥1,276) |

ライトセット

- ・窯だしパン  
または ライス
  - ・コーヒー
- |                      |
|----------------------|
| 窯だしパン                |
| プラス ¥880<br>(税込¥968) |
| ライス                  |
| プラス ¥780<br>(税込¥858) |

食べ放題

窯だしパン

¥570  
(税込¥672)

ライス

¥420  
(税込¥462)

- スープは『コーンスープ』または『ミネストローネスープ』よりお選びいただけます。
- コーヒーは、紅茶への変更も可能です。
- 窯だしパン・サラダバーはお二人様以上でのお取り分けはご遠慮ください。

※イラスト、写真はイメージです。

# SIDE MENU サイドメニュー

メイン料理の前に、アルコールやモクテルと一緒にいかがですか

季節の  
アヒージョ

## ほたるいかのアヒージョ

¥ 830  
(税込 ¥ 913)

アンチョビとガーリックをきかせた  
オリーブオイルで焼き上げた季節の  
アヒージョ。



ぷりぷり海老のアヒージョ ¥ 830  
(税込 ¥ 913)  
アンチョビとガーリックの香りが  
食欲をそそる人気商品。



スペイン産ハモンセラノ ¥ 500  
(税込 ¥ 550)  
味わい深いスペイン産の生ハム。  
パンにのせて食べるのもおすすめ。



## 海老のカダイフ巻き さっくり揚げ

外はサクサク、中はぷりぷり！  
食感が楽しいおつまみ。スイートチリ  
ソースでお召し上がりください。  
¥ 580  
(税込 ¥ 638)

## バジルフランクとソーセージのグリル

風味豊かなバジリコ入りフランクと  
粗挽きソーセージの盛り合わせ。  
¥ 690  
(税込 ¥ 759)



## イタリア野菜のフリット

ほうれん草、カリフラワー、  
パプリカ、にんじん、ブロッコリーを  
フリットにしたイタリアでは定番の前菜です。  
¥ 500  
(税込 ¥ 550)

## 山盛りフライドポテト

¥ 480  
(税込 ¥ 528)  
アルコールやモクテルと一緒に。



店内メニュー お持ち帰りいただけます (※一部商品除く)

お電話でのご注文も承ります。詳しくは、お気軽にスタッフにお声がけください

# SALAD BAR サラダバー

フレッシュな野菜をはじめ フルーツ、デザートなどをご用意しています

## 食べ放題

サラダバー ¥980  
(税込¥1,078)

●お二人様以上でのお取り分けはご遠慮ください。



# SOUP スープ

サクサククルトンの  
特製コーンスープ ¥580  
(税込¥638)  
コーンのやさしい甘み。

田舎風ミネストローネ ¥580  
野菜たっぷり、トマト味のスープ。(税込¥638)

# BREAD, RICE 窯だしパン、ライス



## 食べ放題

窯だしパン ¥570  
(税込¥627)  
店内で焼きあげたパンを  
心ゆくまでお楽しみください。

おこさまパン ¥200  
(税込¥220)  
ご注文は小学生以下のお子さまに  
限らせていただきます。

●お二人様以上でのお取り分けはご遠慮ください。

ライス ¥420  
国産コシヒカリ使用。(税込¥462)

※イラスト、写真はイメージです。

# ハンバーグへのこだわり

当店の人気メニュー「ハンバーグ」は、ビーフ100%使用

毎日、その日の分だけ愛情をこめて練り上げて、  
安心して食べていただけるハンバーグを手づくりしています

ふっくら ジューシー、  
ナイフを入れると肉汁溢れる ハンバーグをおたのしみください



※ハンバーグに使用しているお肉は100%牛肉です。

# BEEF HAMBURG STEAK

牛100%ハンバーグステーキ



## ハンバーグステーキ デミグラスソース

たっぷり180g。  
コク深い特製デミグラスソースをたっぷりと。

¥1,430  
(税込¥1,573)



## 和風ハンバーグステーキ

たっぷり180g。和風ソースと  
大根おろしでさっぱりと。

¥1,390  
(税込¥1,529)



## とろ〜りチーズハンバーグステーキ

お席で“追いチーズ”をおかけします。  
ナイフを入れると溢れ出る  
とろ〜りモッツアレラチーズ。

¥1,540  
(税込¥1,694)

窯だしパンは食べ放題  
サラダバーは食べ放題

♪おトクなセット♪ お料理との組み合わせでご注文ください

### プレミアムセット

- ・サラダバー
- ・スープ
- ・窯だしパン  
または ライス
- ・コーヒー



窯だしパン プラス ¥1,960 (税込¥2,156)  
ライス プラス ¥1,860 (税込¥2,046)

### サラダバーセット

- ・サラダバー
- ・窯だしパン  
または ライス
- ・コーヒー



窯だしパン プラス ¥1,530 (税込¥1,683)  
ライス プラス ¥1,430 (税込¥1,573)

### スープセット

- ・スープ
- ・窯だしパン  
または ライス
- ・コーヒー



窯だしパン プラス ¥1,260 (税込¥1,386)  
ライス プラス ¥1,160 (税込¥1,276)

### ライトセット

- ・窯だしパン  
または ライス
- ・コーヒー

窯だしパン プラス ¥880 (税込¥968)  
ライス プラス ¥780 (税込¥858)

食べ放題

### 窯だしパン

¥570  
(税込¥672)

### ライス

¥420  
(税込¥462)

- スープは『コーンスープ』または『ミネストローネスープ』よりお選びいただけます。
- コーヒーは、紅茶への変更も可能です。
- 窯だしパン・サラダバーはお二人様以上でのお取り分けはご遠慮ください。



※イラスト、写真はイメージです。

# COMBINATION HAMBURG

## コンビネーション ハンバーグ

牛100%ハンバーグ（120g）と もう1品楽しめる大満足なメニューです

### ハンバーグステーキ &チキングリル

パリッとジューシーに焼き上げたチキンを  
組み合わせた大満足メニュー。

¥1,590  
(税込¥1,749)



### ハンバーグステーキ &ソーセージグリル

バジリコフランクと粗挽きソーセージが  
ついたボリュームたっぷりメニュー。

¥1,650  
(税込¥1,815)

### ハンバーグステーキ &ビーフシチュー

コク深いビーフシチューと一緒に  
味わえる ロングセラーメニュー。

¥1,890  
(税込¥2,079)



※ハンバーグに使用しているお肉は100%牛肉です。



**NEW** ハンバーグステーキ & 彩り春のグラタン ¥1,690  
(税込¥1,859)

春の食材、菜の花やアスパラ、マカロニが入ったクリーミーなグラタンをお楽しみいただける季節限定メニューです。



厳選 牛フィレスステーキ & ハンバーグステーキ ¥2,280  
(税込¥2,508)

牛フィレスステーキ(80g)と牛100%ハンバーグステーキ(100g)の人気の組み合わせ。

**おトクなセット** お料理との組み合わせでご注文ください

<b>プレミアムセット</b> ・サラダバー ・スープ ・窯だしパン または ライス ・コーヒー 窯だしパン      ライス <b>プラス ¥1,960    プラス ¥1,860</b> (税込¥2,156)      (税込¥2,046)	<b>サラダバーセット</b> ・サラダバー ・窯だしパン または ライス ・コーヒー 窯だしパン      ライス <b>プラス ¥1,530    プラス ¥1,430</b> (税込¥1,683)      (税込¥1,573)	<b>スープセット</b> ・スープ ・窯だしパン または ライス ・コーヒー 窯だしパン      ライス <b>プラス ¥1,260    プラス ¥1,160</b> (税込¥1,386)      (税込¥1,276)	<b>ライトセット</b> ・窯だしパン または ライス ・コーヒー 窯だしパン <b>プラス ¥880</b> (税込¥968) ライス <b>プラス ¥780</b> (税込¥858)
--	--	--	---

**食べ放題**

**窯だしパン**  
¥570  
(税込¥672)

**ライス**  
¥420  
(税込¥462)

- スープは『コーンスープ』または『ミネストローネスープ』よりお選びいただけます。
- コーヒーは、紅茶への変更も可能です。
- 窯だしパン・サラダバーはお二人様以上でのお取り分けはご遠慮ください。



※イラスト、写真はイメージです。

# BEEF STEAK ステーキ



## ニュージーランド産ビーフ

自然環境のもとで完全放牧。  
牧草だけを食べて育ったナチュラル  
ビーフのフィレ肉を使用しています



タマネギの  
風味豊かな  
オリジナルソース

●写真は160g

### 厳選 牛フィレステーキ

柔らかく肉の味がしっかりと感じられます。

120g

¥2,580

(税込¥2,838)

160g

¥3,080

(税込¥3,388)



●写真は160g

### NEW 牛フィレ肉のタリアータ 赤ワインソース 春野菜添え

旨みたっぷりの牛フィレ肉を コクのある  
赤ワインソースでお召し上がりください。

120g

¥2,980

(税込¥3,278)

160g

¥3,480

(税込¥3,828)



濃厚な味わい  
希少部位「みすじ」

牛みすじ肉のカットステーキ ————— ¥1,890  
濃厚な味わいの牛みすじ肉(120g)を和風ソースでお召し上がりください。(税込¥2,079)

## STEW 煮込み



じっくり煮込んだ特製ビーフシチュー ————— ¥1,990  
時間をかけて煮込みました。ほろっとお肉が美味しい！ (税込¥2,189)

**NEW** パン屋さんのチキンとソーセージの野菜シチュー ————— ¥1,630  
具材たっぷり。ドーム型のピッツァ生地と一緒。(税込¥1,793)

窯だしパン  
サラダバーは食べ放題

おトクなセット お料理との組み合わせでご注文ください

### プレミアムセット

- ・サラダバー
- ・スープ
- ・窯だしパン  
または ライス
- ・コーヒー

窯だしパン	ライス
プラス ¥1,960 (税込¥2,156)	プラス ¥1,860 (税込¥2,046)

### サラダバーセット

- ・サラダバー
- ・窯だしパン  
または ライス
- ・コーヒー

窯だしパン	ライス
プラス ¥1,530 (税込¥1,683)	プラス ¥1,430 (税込¥1,573)

### スープセット

- ・スープ
- ・窯だしパン  
または ライス
- ・コーヒー

窯だしパン	ライス
プラス ¥1,260 (税込¥1,386)	プラス ¥1,160 (税込¥1,276)

### ライトセット

- ・窯だしパン  
または ライス
- ・コーヒー

窯だしパン	ライス
プラス ¥880 (税込¥968)	プラス ¥780 (税込¥858)

食べ放題

窯だしパン  
¥570  
(税込¥672)

ライス  
¥420  
(税込¥462)

- スープは『コーンスープ』または『ミネストローネスープ』よりお選びいただけます。
- コーヒーは、紅茶への変更も可能です。
- 窯だしパン・サラダバーはお二人様以上でのお取り分けはご遠慮ください。



※イラスト、写真はイメージです。

# SEAFOOD シーフード料理

**NEW**

## 高知県産 真鯛のグリル 菜の花ソース ハニーマスタード風味

ふっくらとグリルした 真鯛（80g）を  
風味豊かな自家製 菜の花ソースと楽しむ、  
春限定の一皿です。

¥1,890  
（税込¥2,079）



## 高知県産 真鯛と帆立貝のグリル 醤油バターソース

醤油バターの香ばしい風味が食欲をそそる一皿。  
ふっくらとした 真鯛（40g）と帆立貝を  
お楽しみください。

¥1,820  
（税込¥2,002）



## 海の幸のスペシャルアソート

¥1,990

高知県産 真鯛（40g）・有頭海老・帆立貝のグリル、紅ずわい蟹の  
グラタンを盛り合わせた、シーフード好きにはたまらない一皿です。

（税込¥2,189）

# CHICKEN

## チキン料理



### 肉厚チキンステーキ バター醤油ソース

スパイスで仕込んだチキンを皮はパリッと身はジューシーに焼き上げました。

¥1,690  
(税込¥1,859)



### ジェノバチキンと チーズのオープン焼き

ジューシーなチキンにとろ〜りチーズとトマトの酸味が美味しい一皿です。

¥1,690  
(税込¥1,859)

# A LA CARTE

## アラカルト



### **NEW** 春のスペシャルアソート

¥1,990

牛100%ハンバーグ、チキンのオープン焼き、海老のバジル風味グラタンを一皿で楽しめる人気メニュー。(税込¥2,189)

# PASTA パスタ



**NEW** 真鯛と桜海老のスパゲッティ ボツタルガ風味 ————— ¥1,580  
口の中いっぱい、海の香りが広がる季節限定のパスタです。 (税込¥1,738)

もちり生パスタのアマトリチャーナ ————— ¥1,320  
もちもちの生パスタにベーコンが入ったトマトソースをからめました。 (税込¥1,452)

海老とズッキーニのトマトクリームスパゲッティ ————— ¥1,420  
トマトの酸味とクリームのコクが融合した人気のスパゲッティです。 (税込¥1,562)

# PIZZA ピッツァ

～手づくり生地だから、パリッと もちり食感～



## ピッツァ マルゲリータ

とろ～りモッツァレラチーズ×トマトソース×バジル。  
イタリア王道のピッツァです。

¥1,290  
(税込¥1,419)

●直径 約28センチ

# GRATIN, DORIA, CURRY

グラタン、ドリア、カレー

たっぷり海の幸のグラタン ————— ¥1,520  
 (税込¥1,672)  
 真鯛・海老・イカ・ムール貝・紅ズワイ蟹・マカロニが入った  
 具材たっぷりのあつあつグラタン。

チキンと彩り野菜のペンネグラタン ————— ¥1,390  
 (税込¥1,529)  
 チキンのグリルと4種類の野菜をトッピングした、風味豊かな  
 バジル風味のグラタン。

クリーミーハンバーグドリア ————— ¥1,420  
 (税込¥1,562)  
 牛100%ハンバーグをのせて 焼き上げた、クリーミーなドリアです。

欧風ビーフカレーライス ————— ¥1,290  
 (税込¥1,419)  
 特製フォンドヴォーと牛肉と野菜の旨味を活かした本格ビーフカレー。



# SANDWICH サンドイッチ



## クラブハウスサンドイッチ

小麦ふすま入りのパン（バイツェンブロード）に  
 グリルチキン、ベーコン、野菜をはさんだ  
 トーストサンドイッチ。

¥1,390  
 (税込¥1,529)

窯だしパン  
 サラダバーは 食べ放題

おトクなセット お料理との組み合わせでご注文ください

### プレミアムセット

・サラダバー  
 ・スープ  
 ・窯だしパン  
 または ライス  
 ・コーヒー  
 窯だしパン ライス  
**プラス ¥1,960** **プラス ¥1,860**  
 (税込¥2,156) (税込¥2,046)

### サラダバーセット

・サラダバー  
 ・窯だしパン  
 または ライス  
 ・コーヒー  
 窯だしパン ライス  
**プラス ¥1,530** **プラス ¥1,430**  
 (税込¥1,683) (税込¥1,573)

### スープセット

・スープ  
 ・窯だしパン  
 または ライス  
 ・コーヒー  
 窯だしパン ライス  
**プラス ¥1,260** **プラス ¥1,160**  
 (税込¥1,386) (税込¥1,276)

### ライトセット

・窯だしパン  
 または ライス  
 ・コーヒー  
 窯だしパン  
**プラス ¥880**  
 (税込¥968)  
 ライス  
**プラス ¥780**  
 (税込¥858)

食べ放題

### 窯だしパン

¥570  
 (税込¥672)

### ライス

¥420  
 (税込¥462)

- スープは『コーンスープ』または『ミネストローネスープ』よりお選びいただけます。
- コーヒーは、紅茶への変更も可能です。
- 窯だしパン・サラダバーはお二人様以上でのお取り分けはご遠慮ください。



※イラスト、写真はイメージです。

お気軽にコースをお楽しみいただける

# スペシャルコース

¥3,500 (税込¥3,850)



※写真は組み合わせの一例です。

## 食べ放題 窯だしパン

### <前菜>

季節のアヒージョ または 4種 前菜盛り合わせ

### <メイン料理>

高知県産真鯛のグリル 醤油バターソース

または

牛みすじ肉のタリアータ シャリアピンソース

### <デザート>

クレームブリュレとジェラートの盛り合わせ

コーヒーまたは 紅茶

※イラスト、写真はイメージです。

## ご予約限定メニュー

※ご予約は 2日前迄 とさせていただきます

特別な日を特別なフルコースで演出

# プレミアムコース

¥5,500 (税込¥6,050)



### 食べ放題 窯だしパン

<アミューズ> スモークサーモンの一口カナッペ&ジェノバチキンのサラダ

<冷たい前菜> 魚介のマリネ

<温かい前菜> 帆立貝の香草パン粉焼き

<お魚料理> 高知県産 真鯛と海老のズッパ・ディ・ペッシェ

<お肉料理> 牛フィレ肉のステーキ 赤ワインソース

<デザート> マンゴータルトとレアチーズケーキ、ジェラートの盛り合わせ

コーヒーまたは 紅茶

# KIDS MENU おこさまメニュー

おこさまメニューのご注文は **小学生以下** とさせていただきます



おこさまハンバーグ ￥980  
 スペシャルプレート (税込 ￥1,078)

牛100% ハンバーグ・とりのから揚げ・ソーセージ・  
 フライドポテト・コーンスープ

おこさまハンバーグ (単品) ￥680  
 (税込 ￥748)

おこさまグラタン ￥980  
 スペシャルプレート (税込 ￥1,078)

海老とほうれん草のマカロニグラタン・とりのから揚げ・  
 ソーセージ・フライドポテト・コーンスープ

おこさまグラタン (単品) ￥680  
 (税込 ￥748)



おこさまスパゲッティ ￥980  
 スペシャルプレート (税込 ￥1,078)

もちもち生パスタのトマトソーススパゲッティ・  
 とりのから揚げ・ソーセージ・フライドポテト・コーンスープ

おこさまスパゲッティ (単品) ￥680  
 (税込 ￥748)



キッズプレート ￥680  
 (税込 ￥748)

牛100%ハンバーグ・ソーセージ・フライドポテト・ごはん・みかんゼリー

低アレルギーメニュー  
 乳成分・卵・小麦・  
 そば・落花生・えび・かに  
 不使用



キッズ甘口カレー ￥580  
 (税込 ￥638)

おこさまパン ￥200  
 (税込 ￥220)

おこさまドリンク ￥100  
 (税込 ￥110)

● オレンジジュース ● アップルジュース ● ミルク  
 ● グレープフルーツジュース ● パイナップルジュース

※ハンバーグに使用しているお肉は100%牛肉です。

※イラスト、写真はイメージです。

# DESSERT デザート



チョコレートパフェ

¥ 890  
(税込 ¥ 979)

人気のアーモンドペストリーやカスタード、フルーツ、ジェラートなどを詰め込んだ満足感たっぷりのパフェ♪



国産りんごのアップルパイ ジェラート添え

¥ 800  
(税込 ¥ 880)

温かい ごろっと果肉たっぷりのアップルパイにつめたいバニラジェラートとフルーツを添えて。

## 食後のデザートにおすすめのミニサイズ



**NEW**

クレームブリュレのジェラート添え

¥ 500  
(税込 ¥ 550)



レアチーズケーキ

¥ 500  
(税込 ¥ 550)



自家製コーヒーゼリー

¥ 500  
(税込 ¥ 550)



ジェラート ¥ 290  
● バニラ (税込 ¥ 319)  
● チョコレート

ソルベ ¥ 290  
● ストロベリー (税込 ¥ 319)

# BEVERAGE ビバレッジ

コーヒー(ホット/アイス) ¥560  
(税込¥616)

カフェ・オ・レ(ホット/アイス) ¥630  
(税込¥693)

ミルク(ホット/アイス) ¥460  
(税込¥506)

ミルクココア(ホット/アイス) ¥580  
(税込¥638)

オレンジジュース ¥560  
(税込¥616)

アップルジュース ¥560  
(税込¥616)

グレープフルーツジュース ¥560  
(税込¥616)

パイナップルジュース ¥560  
(税込¥616)

有機紅茶<ダージリン>(ホット) ¥560  
(税込¥616)

有機紅茶<ウバ>(ホット) ¥560  
(税込¥616)

ロイヤルミルクティー ¥630  
(ホット/アイス) (税込¥693)

有機アイスティー ¥560  
(税込¥616)

カフェインレス紅茶(ホット) ¥560  
(税込¥616)

ペプシコーラ(ゼロ) ¥480  
(税込¥528)

おこさまドリンク ¥100

● オレンジジュース ● アップルジュース (税込¥110)  
● グレープフルーツジュース  
● パイナップルジュース ● ミルク

ご注文は小学生以下のお子さまに限らせていただきます。

14:00~17:00 限定

月替わり  
アフタヌーンティーセット

<お飲み物付き> ¥1,380  
(税込¥1,518)

- ・ 季節のパイ
- ・ ジェラート
- ・ 季節のペストリー
- ・ 季節のスコーン
- ・ 季節のサンドイッチ
- ・ 有機栽培の紅茶 / カフェインレス紅茶 / コーヒー

※季節により内容は異なります。



※写真はお一人様分です。

※イラスト、写真はイメージです。

# MOCKTAIL モクテル (ノンアルコールカクテル)



## ベリーベリーソーダ

ベリーをトッピングし、見た目もかわいい、さわやかな甘さ。

¥580  
(税込¥638)

## クリームソーダ

しゅわしゅわのメロンソーダに  
バニラジェラートを浮かべました。

¥650  
(税込¥715)

## 徳島柚子ティーソーダ

徳島県産柚子を使ったシロップと  
紅茶をソーダで割った、食事にも  
おすすめのドリンク。

¥630  
(税込¥693)

# GINGER ALE 高知県産クラフトジンジャーエール



## 柚子ジンジャーエール

高知県産の柚子の果汁を使用し、高知県産の  
生姜の柔らかな風味を加えました。

¥580  
(税込¥638)

## 小夏&シナモンジンジャーエール

高知県では日向夏のことを「小夏」と呼びます。  
高知県産の小夏を使用し、生姜・シナモン・  
クローブをきかせました。

¥580  
(税込¥638)

# FENTIMANS フェンティマンスシリーズ

●キュリオスティコーラ ジンジャー香る すっきりとした優しい味のコーラ

●ピクトリアンレモネード ジンジャー香る 甘さ控えめですっきり爽やかな味わい

●ローズレモネード ローズ色が鮮やかな、爽やかな味わいのレモネード

●エルダーフラワー

マスカットに似た甘く爽やかな香りのエルダーフラワー  
エキスとジンジャーを合わせた清涼感あふれるドリンク



各種 ¥580  
(税込¥638)

# ALCOHOL DRINK アルコールドリンク

## プレミアムモルツ

グラス ¥600  
(税込¥660)

トールグラス ¥780  
(税込¥858)



## ノンアルコールビール (小瓶)

● サントリー オールフリー  
● アサヒ ドライゼロ

各種 ¥600  
(税込¥660)



レモンサワー ¥550  
(税込¥605)



ハイボール ¥550  
(税込¥605)



## 当店おすすめハウスワイン

(白) タヴェルネッコ オルガニコ トレッビアーノ シャルドネ 

甘い香りとフレッシュな果実味とやさしい酸味。素直な味わいの辛口。

(赤) タヴェルネッコ オルガニコ サンジョベーゼ 

甘い香りとフレッシュな果実味とやさしい酸味。素直な味わいの辛口。

グラス ¥600  
(税込¥660)

デカンタ ¥1,700  
(税込¥1,870)

フルボトル ¥3,350  
(税込¥3,685)



(白) エスト レセルヴァ シャルドネ 

熟度の高いクリーンな果実と程よい酸味の辛口。

(赤) エスト レセルヴァ カベルネ ソーヴィニヨン 

凝縮感のある果実味とフレッシュな酸味が特徴。



フルボトル ¥3,150  
(税込¥3,465)

(白) カステル プレサック ボルドー ブラン 

柑橘系の香りが広がる軽やかで果実感のある味わい。

(赤) カステル プレサック ボルドー ルージュ 

果実感がありながらすっきりとしたバランスのとれた味わい。



フルボトル ¥3,850  
(税込¥4,235)

## <スパークリングワイン>

アンジュエール ブリュット 

豊かな果実感、すっきりした後口ですがすがしい酸味と柑橘系の爽やかな香り、心地よい清涼感が特徴。

ハーフボトル ¥2,350  
(税込¥2,585)



 飲酒運転・20歳未満の飲酒は禁止されています。

※イラスト、写真はイメージです。