

夏の新作おもてなし

2025 Summer Recommended Menu

日本の美しき四季から生まれる 美味しい感動を

夏の新作おもてなし

2025 Summer Recommended Menu

メイン料理の前に
ドリンクと一緒に
いかがですか

チキンと夏野菜のアヒージョ

アンチョビとガーリックをきかせた
オイルで焼き上げた季節の
アヒージョ。

¥ 8 3 0
(税込 ¥ 9 1 3)



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

●写真は160g



牛フィレ肉のタリアート 夏野菜添え

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

¥ 3,080

(税込 ¥ 3,388)

160g

¥ 3,580

(税込 ¥ 3,938)



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。 ¥ 1,630

(税込 ¥ 1,793)



チキングリルの ハーブレモンバターソース 夏野菜マリネ添え

ジューシーなチキンに 爽やかな風味の
豊かなソースが美味しい一皿です。

¥ 1,750

(税込 ¥ 1,925)



- 夏野菜のカレー風味グラタン
- 牛100%ハンバーグ
- チキンのグリル
トマト&ジェノバソース

夏のスペシャルアソート ￥1,990
(税込￥2,189)



チキンとルッコラの レモンクリームスパゲッティ

レモンの酸味とクリームの
まろやかさが絶妙。ルッコラが
美味しさをさらに引き立てます。(税込￥1,738)

￥1,580



鮮魚 スズキのアクアパッツァ

グリルしたスズキを水で煮込んで旨味を
引き出し、オイルで仕上げた
魚介の旨味が凝縮された一皿です。(税込￥2,398)

￥2,180

※イラスト、写真はイメージです。 ※ハンバーグに使用しているお肉は100%牛肉です。

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 ￥2,000 (税込￥2,200) プラス ￥1,900 (税込￥2,090)

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 ￥1,560 (税込￥1,716) プラス ￥1,460 (税込￥1,606)

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 ￥1,290 (税込￥1,419) プラス ￥1,190 (税込￥1,309)

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 ￥900 (税込￥990)
ライス
プラス ￥800 (税込￥880)

食べ放題

窯だしパン

￥590
(税込￥649)

ライス

￥440
(税込￥484)

- 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。

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

チキンと夏野菜のアヒージョ

¥ 8 3 0

(税込 ¥ 9 1 3)

アンチョビとガーリックをきかせた
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

¥ 9 8 0

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。
(税込 ¥ 1,078)



スペイン産ハモンセラーノ

¥ 6 0 0

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。
(税込 ¥ 660)



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。

¥ 6 8 0

(税込 ¥ 748)

バジルフランクとソーセージのグリル

風味豊かなバジルコ入りフランクと
粗挽きソーセージの盛り合わせ。

¥ 8 9 0

(税込 ¥ 979)

イタリア野菜のフリット

¥ 5 6 0

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。
(税込 ¥ 616)

山盛りフライドポテト

¥ 5 6 0

アルコールやモクテルと一緒に。

(税込 ¥ 616)



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 ¥1,030
(税込¥1,133)

●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 ¥600
(税込¥660)
コーンのやさしい甘み。

田舎風ミネストローネ ¥600
野菜たっぷり、トマト味のスープ。(税込¥660)

BREAD, RICE 窯だしパン、ライス



食べ放題

窯だしパン ¥590
(税込¥649)
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 ¥210
(税込¥231)
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 ¥440
(税込¥484)

※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、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。

¥1,530
(税込¥1,683)



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。

¥1,490
(税込¥1,639)



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。

¥1,630
(税込¥1,793)

窯だしパン
サラダバー

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 ¥2,000
(税込¥2,200) ライス プラス ¥1,900
(税込¥2,090)

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 ¥1,560
(税込¥1,716) ライス プラス ¥1,460
(税込¥1,606)

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 ¥1,290
(税込¥1,419) ライス プラス ¥1,190
(税込¥1,309)

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 ¥900
(税込¥990) ライス プラス ¥800
(税込¥880)

食べ放題

窯だしパン

¥590
(税込¥649)

ライス

¥440
(税込¥484)

- 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。

¥1,680
(税込¥1,848)



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。

¥1,730
(税込¥1,903)

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。

¥1,930
(税込¥2,123)



※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 & 海老グラタン

クリーミーであつあつの
海老のマカロニグラタンの組み合わせ。

¥1,750
(税込¥1,925)



厳選 牛フィレスステーキ & ハンバーグステーキ

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。

¥2,340
(税込¥2,574)

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 ¥2,000 プラス ¥1,900
(税込¥2,200) (税込¥2,090)

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 ¥1,560 プラス ¥1,460
(税込¥1,716) (税込¥1,606)

スープセット

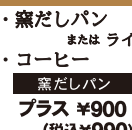
- ・スープ
- ・窯だしパン
または ライス
- ・コーヒー



窯だしパン ライス
プラス ¥1,290 プラス ¥1,190
(税込¥1,419) (税込¥1,309)

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 ¥900
(税込¥990)
ライス
プラス ¥800
(税込¥880)

食べ放題

窯だしパン

¥590
(税込¥649)

ライス

¥440
(税込¥484)

- 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



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	160g
¥2,680	¥3,180
(税込¥2,948)	(税込¥3,498)



NEW 牛フィレ肉のタリアート 夏野菜添え

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	160g
¥3,080	¥3,580
(税込¥3,388)	(税込¥3,938)



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 ————— ￥1,980
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￥2,178)

STEW 煮込み



じっくり煮込んだ特製ビーフシチュー ————— ￥2,080
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￥2,288)



パン屋さんのチキンとソーセージの野菜シチュー ————— ￥1,750
具材たっぷり。ドーム型のピッツァ生地と一緒には。 (税込￥1,925)

窯だしパン
サラダバー

「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 ￥2,000 (税込￥2,200) プラス ￥1,900 (税込￥2,090)

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 ￥1,560 (税込￥1,716) プラス ￥1,460 (税込￥1,606)

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 ￥1,290 (税込￥1,419) プラス ￥1,190 (税込￥1,309)

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 ￥900 (税込￥990)
ライス
プラス ￥800 (税込￥880)

食べ放題

窯だしパン

￥590
(税込￥649)

ライス

￥440
(税込￥484)

- 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

鮮魚 スズキのアクアパッツァ

グリルしたスズキを水で煮込んで旨味を引き出し、オイルで仕上げた魚介の旨味が凝縮された一皿です。

¥2,180
(税込¥2,398)



高知県産 真鯛のグリル 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 真鯛をお楽しみください。

¥1,890
(税込¥2,079)



海の幸のスペシャルアソート

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。

¥1,990
(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。

¥1,750
(税込¥1,925)



NEW

チキングリルの ハーブレモンバターソース 夏野菜マリネ添え

ジューシーなチキンに 風味豊かなソースが
美味しい一皿です。

¥1,750
(税込¥1,925)

A LA CARTE

アラカルト



NEW

夏のスペシャルアソート

牛100%ハンバーグ、チキンのグリル トマト&ジェノバソース、
夏野菜のカレー風味グラタンを一皿で楽しめる人気メニュー。

¥1,990
(税込¥2,189)

※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。

PASTA パスタ



NEW チキンとルッコラのレモンクリームスパゲッティ ————— ¥1,580

レモンの酸味とクリームのまろやかさが絶妙で、爽やかな季節のパスタです。 (税込¥1,738)
ルッコラが美味しさをさらに引き立てます。

もちり生パスタのアマトリチャーナ ————— ¥1,390

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¥1,529)

海老とズッキーニのトマトクリームスパゲッティ ————— ¥1,490

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¥1,639)

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

¥1,380
(税込¥1,518)

●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 ————— ¥1,590
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。 (税込¥1,749)

チキンと彩り野菜のペンネグラタン ————— ¥1,480
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。 (税込¥1,628)

クリーミーハンバーグドリア ————— ¥1,520
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。 (税込¥1,672)

欧風ビーフカレーライス ————— ¥1,320
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。 (税込¥1,452)



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（バイツェンブロート）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。
¥1,480
(税込¥1,628)

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 ¥2,000 (税込¥2,200) プラス ¥1,900 (税込¥2,090)

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 ¥1,560 (税込¥1,716) プラス ¥1,460 (税込¥1,606)

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 ¥1,290 (税込¥1,419) プラス ¥1,190 (税込¥1,309)

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 ¥900 (税込¥990)
ライス
プラス ¥800 (税込¥880)

食べ放題

窯だしパン

¥590
(税込¥649)

ライス

¥440
(税込¥484)

- 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

¥4,000 (税込¥4,400)



※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ト 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

¥6,000 (税込¥6,600)



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 ￥1,000
スペシャルプレート (税込 ￥1,100)

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) ￥700
(税込 ￥770)



おこさまスパゲッティ ￥1,000
スペシャルプレート (税込 ￥1,100)

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) ￥700
(税込 ￥770)



キッズプレート ￥700
(税込 ￥770)

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 ￥600
(税込 ￥660)

おこさまパン ￥210
(税込 ￥231)

おこさまドリンク ￥150
(税込 ￥165)

● 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

¥ 9 9 0
(税込 ¥ 1, 0 8 9)

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

¥ 9 5 0
(税込 ¥ 1, 0 4 5)

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



クレームブリュレのジェラート添え

¥ 6 5 0
(税込 ¥ 7 1 5)



レアチーズケーキ

¥ 6 5 0
(税込 ¥ 7 1 5)



自家製コーヒーゼリー

¥ 6 5 0
(税込 ¥ 7 1 5)



ジェラート

- バニラ
- チョコレート

¥ 3 8 0
(税込 ¥ 4 1 8)

ソルベ

- ストロベリー

¥ 3 8 0
(税込 ¥ 4 1 8)

BEVERAGE ビバレッジ

コーヒー（ホット/アイス） ￥640
（税込 ￥704）

カフェ・オ・レ（ホット/アイス） ￥690
（税込 ￥759）

ミルク（ホット/アイス） ￥520
（税込 ￥572）

ミルクココア（ホット/アイス） ￥640
（税込 ￥704）

オレンジジュース ￥640
（税込 ￥704）

アップルジュース ￥640
（税込 ￥704）

グレープフルーツジュース ￥640
（税込 ￥704）

パイナップルジュース ￥640
（税込 ￥704）

有機紅茶＜ダージリン＞（ホット） ￥640
（税込 ￥704）

有機紅茶＜ウバ＞（ホット） ￥640
（税込 ￥704）

ロイヤルミルクティー ￥690
（ホット/アイス）（税込 ￥759）

有機アイ스티ー ￥640
（税込 ￥704）

カフェインレス紅茶（ホット） ￥640
（税込 ￥704）

ペプシコーラ（ゼロ） ￥550
（税込 ￥605）

おこさまドリンク ￥150

● オレンジジュース ● アップルジュース（税込 ￥165）
● 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。

15:00～17:00 限定

月替わり
アフタヌーンティーセット

＜お飲み物付き＞ ￥1,530
（税込 ￥1,683）

- ・ 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。



※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。

¥660
(税込¥726)

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。

¥650
(税込¥715)

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。

¥660
(税込¥726)

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。

¥660
(税込¥726)

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

●ビ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 ¥660
(税込¥726)

ALCOHOL DRINK アルコールドリンク

プレミアムモルツ

グラス	トールグラス
¥ 6 8 0 (税込 ¥ 7 4 8)	¥ 8 2 0 (税込 ¥ 9 0 2)



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 ¥ 6 8 0
(税込 ¥ 7 4 8)



レモンサワー ¥ 6 3 0
(税込 ¥ 6 9 3)



ハイボール ¥ 6 3 0
(税込 ¥ 6 9 3)



当店おすすめハウスワイン

(白) タヴェルネッロ オルガニコ トレツピアーノ 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) タヴェルネッロ 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	デカンタ	フルボトル
¥ 6 8 0 (税込 ¥ 7 4 8)	¥ 1, 8 5 0 (税込 ¥ 2, 0 3 5)	¥ 3, 6 0 0 (税込 ¥ 3, 9 6 0)



(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, 4 0 0
(税込 ¥ 3, 7 4 0)

(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 ¥ 4, 0 5 0
(税込 ¥ 4, 4 5 5)

<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, 6 0 0
(税込 ¥ 2, 8 6 0)



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。