

秋のごちそう おもてなし

2025 Autumn Recommended Menu

日本の美しい四季から生まれる 美味しい感動を



秋のごちそう おもてなし

2025 Autumn Recommended Menu

この秋おすすめの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

広島県産 牡蠣のアヒージョ

ぷりぷりの牡蠣をアンチョビと
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。

¥980

(税込¥1,078)



●写真は160g



牛フィレ肉のタリアート 秋の彩り

旨みたっぷりの牛フィレ肉を コクのある
オリジナルソースでお召し上がりください。

120g

¥3,280

(税込¥3,608)

160g

¥3,780

(税込¥4,158)

●秋野菜のグラタン

●牛100%ハンバーグ

●チキンのグリルきのこソース

秋のスペシャルアソート

¥1,990

(税込¥2,189)



広島県産

牡蠣

濃厚で旨みたっぷり



ハンバーグステーキ&広島県産 牡蠣フライ

¥1,750

揚げたての ふっくらジューシーな牡蠣フライが3個ついた
この時期イチオシメニュー。特製タルタルソースでお楽しみください。

(税込¥1,925)



ポルチーニ茸のクリームスパゲッティ ハモンセラーノ添え

ポルチーニ茸の風味豊かなクリームスパゲッティに
スペイン産 生ハムを添えました。

¥1,580

(税込¥1,738)



瀬戸内産 スズキのカチュッコ リボルノ風

スズキとあさりとムール貝を
トマトで煮込んだ イタリアの港町
リボルノの郷土料理です。

¥2,180

(税込¥2,398)

※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 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。

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



広島県産 牡蠣のアヒージョ ￥980

ぷりぷりの牡蠣を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。
(税込￥1,078)



ぷりぷり海老のアヒージョ ￥980

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 ￥600

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)



広島県産 牡蠣フライ ￥560

外はサクッと、中はジューシー。特製タルタルソースと一緒に揚げたてをどうぞ。
(税込￥616)



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。
￥680
(税込￥748)

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。
￥560
(税込￥616)



山盛りフライドポテト

アルコールやモクテルと一緒に。
￥560
(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

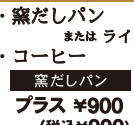


窯だしパン プラス ¥1,290
(税込¥1,419)

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& 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 牛フィレステーキ& ハンバーグステーキ

牛フィレステーキ（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)



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。

広島県産



牡蠣

濃厚で旨みたっぷり

SEASONAL
SPECIAL

NEW ハンバーグステーキ&広島県産 牡蠣フライ

揚げたての ふっくらジューシーな牡蠣フライが3個
ついたこの時期イチオシメニュー。
特製タルタルソースでお楽しみください。

¥1,750

(税込¥1,925)

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	ライス
プラス ¥900 (税込¥990)	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
¥2,890	¥3,400
(税込¥3,179)	(税込¥3,740)



NEW 牛フィレ肉のタリアート 秋の彩り

旨みたっぷりの牛フィレ肉を コクのある
オリジナルソースでお召し上がりください。

120g	160g
¥3,280	¥3,780
(税込¥3,608)	(税込¥4,158)



牛みすじ肉のカットステーキ ————— ￥2,150
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￥2,365)

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)

NEW パン屋さんのシーフードクリームシチュー ————— ￥1,600
海老、帆立、ムール貝が入った旨みあふれる具たくさんシチュー。
ドーム型のピッツァ生地と一緒に。(税込￥1,760)

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 | ライス |
| プラス ￥900
(税込￥990) | 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

瀬戸内産 スズキのカチュッコ リボルノ風

スズキとあさりとムール貝をトマトで煮込んだ
イタリアの港町リボルノの郷土料理です。

¥2,180
(税込¥2,398)



季節の
お魚料理



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)

高知県産 真鯛とムール貝の アクアパッツァ

真鯛(80g)とムール貝をブイヨンで蒸し煮に
した、魚介の旨味が凝縮された一皿です。

¥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)



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。

¥1,750
(税込¥1,925)

A LA CARTE

アラカルト



NEW 秋のスペシャルアソート

牛100%ハンバーグ、チキンのグリル、きのこソース、
秋野菜の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 ポルチーニ茸のクリームスパゲッティ ハモンセラーノ添え ￥1,580

ポルチーニ茸の風味豊かなクリームスパゲッティにスペイン産 生ハムを添えました。(税込￥1,738)

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

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。

お肉のスペシャルコース

¥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>

牛みすじ肉のタリアータ フォンドボー 黒胡椒ソース

<デザート>

ガトーショコラ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。

お魚のスペシャルコース

¥4,000 (税込¥4,400)



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 焦がしバターソース

<デザート>

ガトーショコラと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・牛乳寒天 フランボワーズソースがけ



低アレルゲンメニュー

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



NEW

ガトーショコラのジェラート添え

¥ 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)

SOFT DRINK ソフトドリンク

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
- ・ 季節のスクーン
- ・ 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。

¥ 6 6 0
(税込 ¥ 7 2 6)



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。

¥ 6 5 0
(税込 ¥ 7 1 5)



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。

¥ 6 5 0
(税込 ¥ 7 1 5)

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。

¥ 6 6 0
(税込 ¥ 7 2 6)

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。

¥ 6 6 0
(税込 ¥ 7 2 6)

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 ¥ 6 6 0
(税込 ¥ 7 2 6)

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
¥680 (税込¥748)	¥820 (税込¥902)



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 ¥680
(税込¥748)



レモンサワー ¥630
(税込¥693)



ハイボール ¥630
(税込¥693)



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
¥680
(税込¥748)

デカンタ
¥1,850
(税込¥2,035)

フルボトル
¥3,600
(税込¥3,960)



(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 ¥3,400
(税込¥3,740)

(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 
果実感があが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 ¥4,050
(税込¥4,455)

<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
¥2,600
(税込¥2,860)



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。