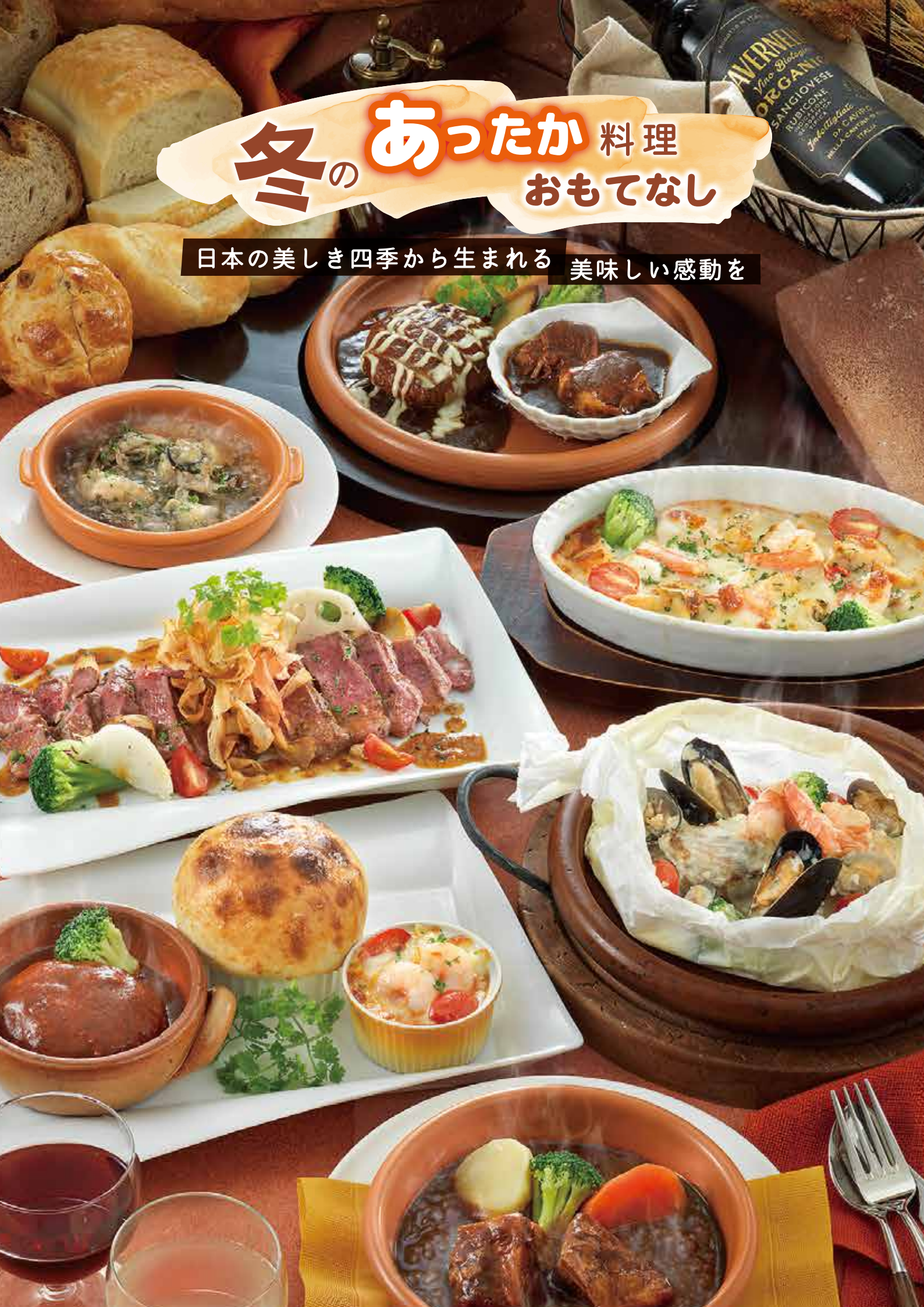


# 冬のあったか料理 おもてなし

日本の美しき四季から生まれる 美味しい感動を





# 冬のあったか料理 おもてなし

この冬おすすめのお料理と窯だしパンでうれしいひとときを

メイン料理の前に  
ドリンクと一緒に

## 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 冬の味覚

120g ¥3,280

(税込¥3,608)

160g ¥3,780

(税込¥4,158)



## じっくり煮込んだ特製ビーフシチュー

時間をかけて煮込みました。

¥2,080

ほろっとお肉が美味しい！

(税込¥2,288)



## 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)

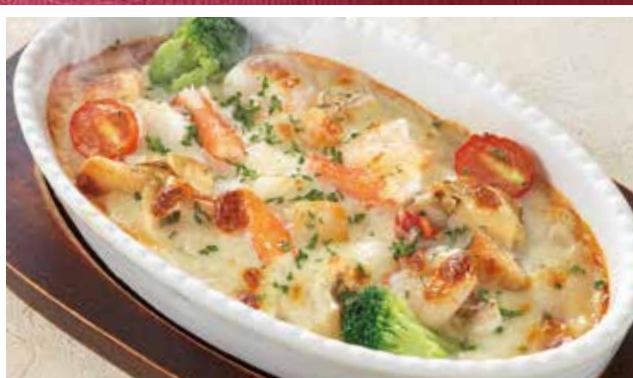


※ハンバーグに使用しているお肉は100%牛肉です。



牛100%ハンバーグ  
チキンのクリームシチュー  
海老グラタン

冬のスペシャルアソート ￥1,990  
(税込￥2,189)



### 海の幸のグラタン

真鯛・帆立、海老・ムール貝・カニ・マカロニが入った  
具材たっぷりのあつあつグラタン。

￥1,590

(税込￥1,749)



### 瀬戸内産 スズキと魚介のカルトッチョ

スズキ・海老・あさり・ムール貝を  
クリームソースで仕上げ、紙包み焼きにし  
旨味を凝縮しました。

￥2,180

(税込￥2,398)

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。



※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。



# 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（税込¥1,078）  
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 ¥980

アンチョビとガーリックの香りが（税込¥1,078）  
食欲をそそる人気商品。



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。（税込¥660）  
パンにのせて食べるのもおすすめ。



広島県産 牡蠣フライ ¥560

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



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！ ¥680  
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。（税込¥748）

イタリア野菜のフリット

¥560  
ほうれん草、カリフラワー、（税込¥616）  
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。



山盛りフライドポテト

¥560  
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 (税込¥660)  
コーンのやさしい甘み。

¥600

田舎風ミネストローネ  
野菜たっぷり、トマト味のスープ。(税込¥660)

¥600

# 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。



※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

## 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<br>(税込¥2,200) | プラス ¥1,900<br>(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<br>(税込¥1,716) | プラス ¥1,460<br>(税込¥1,606) |

### スープセット

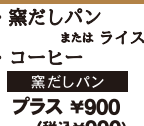
- ・スープ
- ・窯だしパン  
または ライス
- ・コーヒー



|                          |                          |
|--------------------------|--------------------------|
| 窯だしパン                    | ライス                      |
| プラス ¥1,290<br>(税込¥1,419) | プラス ¥1,190<br>(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<br>(税込¥990) | プラス ¥800<br>(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



## 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

¥2,890

(税込¥3,179)

160g

¥3,400

(税込¥3,740)

●写真は160g



### NEW 牛フィレ肉のタリアート 冬の味覚

旨みたっぷり やわらかな牛フィレ肉を 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)





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)



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は。 (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<br>(税込￥2,200) | プラス ￥1,900<br>(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<br>(税込￥1,716) | プラス ￥1,460<br>(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<br>(税込￥1,419) | プラス ￥1,190<br>(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<br>(税込￥990) | プラス ￥800<br>(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

## スズキと魚介のカルトッチョ

スズキ・海老・あさり・ムール貝を  
クリームソースで仕上げ、紙包み焼きにし  
旨味を凝縮しました。

¥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)

## 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 冬のスペシャルアソート

牛100%ハンバーグ、チキンのクリームシチュー、  
海老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

---



## もちり生パスタのアマトリチャーナ

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。

¥1,390  
(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

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。

¥1,490  
(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。

¥1,380  
(税込¥1,518)

●直径 約28センチ



# GRATIN,DORIA,CURRY

グラタン、ドリア、カレー

**NEW**

海の幸のグラタン

真鯛・帆立、海老・ムール貝・カニ・マカロニが入った  
具材たっぷりのあつあつグラタン。

¥1,590

(税込¥1,749)

チキンと彩り野菜のペンネグラタン

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。

¥1,480

(税込¥1,628)

クリーミーハンバーグドリア

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。

¥1,520

(税込¥1,672)

欧風ビーフカレーライス

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。

¥1,320

(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      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 前菜盛り合わせ

<メイン料理>

牛みすじ肉のタリアート 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 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



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)



自家製コーヒゼリー

¥ 6 5 0  
(税込 ¥ 7 1 5)



ジェラート

● バニラ (税込 ¥ 4 1 8)  
● チョコレート

¥ 3 8 0

ソルベ

● ストロベリー (税込 ¥ 4 1 8)

¥ 3 8 0



# 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)



## 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。

¥ 7 5 0  
(税込 ¥ 8 2 5)



## 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 9 0  
(税込 ¥ 7 5 9)



## 自家製レモネードソーダ

自家製レモンシロップをソーダで  
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)



# 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<br>(税込¥748) | ¥820<br>(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) シャトー レ ムータン ブラン   
すっきりと瑞々しい飲み心地。柑橘系の香りが広がる  
軽やかで果実感のある味わい。

(赤) シャトー ド カップ キュヴェ セドリック   
香ばしいアロマに、カシスやブルー ベリーの深みのある果実味。



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。