DRINKS

Coffee

プレンド・・・・・・・・・・・・・・・・￥420（￥462）
アイスコーヒー・・・・・・・・・・・・・・￥420（￥462）
アメリカン・・・・・・・・・・・・・・・・￥420（￥462）
エスプレッソ・・・・・・・・・・・・・・・￥420（￥462）
カフェオレ (Hot/Ice) ・・・・・・・・・・・・・￥470（￥517）
カプチーノ ・・・・・・・・・・・・・・・￥470（￥517）
ウインナーコーヒー (Hot/Ice) ・・・・￥500（￥550）
キャラメルマキアート・・・・・・・・・￥500（￥550）

Cocoa

ココア (Hot/Ice)・・・・・・・・・・・・￥500（￥550）

Tea

ホットティー（ポット）・・・・・・・・・￥420（￥462）
（アールグレイ・クラシック）
・ストレート・レモン・ミルク
アイスティー・・・・・・・・・・・・・・￥420（￥462）

ロイヤルミルクティー (Hot/Ice) ・・・・・￥500（￥550）

Soft drink ・・・・・・・・・￥420（￥462）

100% ジュース（ オレンジ・アップル）
ウーロン茶 (Hot/Ice)・緑茶 (Hot/Ice)
コーラ（瓶）・・・・・・・・・・・・・・・￥500（￥550）
ジンジャーエール (WILKINSON 辛口)・・・・￥500（￥550）
レモンスカッシュ ・・・・・・・・・・・・・・￥440（￥484）
苺ミルク・・・・・・・・・・・・・・・・￥470（￥517）

Float

コーヒーフロート・・・・・・・・・・・￥600(￥660)
オレンジフロート・・・・・・・・・・・￥600(￥660)
コーラフロート・・・・・・・・・・・・￥600(￥660)
クリームソーダ・・・・・・・・・・・・￥600(￥660)

（　　）内の金額は税込です

ALCOHOL MENU

Draft BEER 生ビール

プレミアムモルツ・・・・・・・・・・・・￥580(￥638)

Bottled BEER 瓶ビール

バドワイザー（アメリカ）・・・・・・・￥550(￥605)
ハイネケン (オランダ) ・・・・・・・・￥550(￥605)
モレッティ（イタリア）・・・・・・・・￥600(￥660)
メッシーナ（イタリア）・・・・・・・・￥700(￥770)

Non Alcohol BEER ノンアルコールビール

オールフリー (ノンアルコール) ・・・・￥480(￥528)

WHISKEY

ハイボール・・・・・・・・・・・・・・・￥600(￥660)

JAPANESE SHOCHU

大分　いいちこ 【麦】　・・・・・・・・￥550(￥605)
川越　紅赤金時 【芋】　・・・・・・・・￥550(￥605)
新潟　八海山宜有千萬（よろしくせんまん）【米】
・・・・・・・・￥450(￥495)

JAPANESE SAKE

川口　御成道純米酒・・・・・・・・・・￥550(￥605)
飯能　天覧山純米酒・・・・・・・・・・￥550(￥605)

（　　）内の金額は税込です

ALCOHOL MENU

JAPANESE SHOCHU

酎ハイ ・・・・・・・・・・・・・・・・￥450(￥495)
ジンジャーサワー ・・・・・・・・・・・￥500(￥550)
ウーロンハイ ・・・・・・・・・・・・・￥500(￥550)
緑茶ハイ ・・・・・・・・・・・・・・・￥500(￥550)
レモンサワー ・・・・・・・・・・・・・￥500(￥550)
グレープフルーツサワー ・・・・・・・・￥500(￥550)

COCKTAIL

カクテル　各￥500（￥550）

Cassis
カシスオレンジ
カシスグレープフルーツ
カシスウーロン

GIN
ジントニック

Campari
カンパリオレンジ
カンパリグレープフルーツ
カンパリトニック

Mojito
モヒート (ホワイトラム・ライム・ミント)
グレープフルーツモヒート
ジンジャーモヒート

（　　）内の金額は税込です

SPARKLING WINE MENU

泡

Half Botteled SPARKLING - ハーフサイズボトル -

オペラ・ブリュット 【白・辛口・375ml・フランス】 ￥2,000(￥2,200)

軽やかな味わいが世界で人気のスパークリングワインです。

おすすめのメニュー：前菜やサラダをより華やかにさせてくれます。

サンテロ・ピノ・シャルドネ・スプマンテ ￥2,000(￥2,200)
【白・辛口・375ml・イタリア】

きめ細かい泡立ちとシャープな切れ味で料理との相性抜群です。

おすすめのメニュー：前菜はもちろんﾍﾟﾝﾈｱﾗﾋﾞｱｰﾀやﾄﾘｯﾊﾟなどもお勧めです。

Botteled SPARKLING - フルサイズボトル -

モンサラ・ブリュット・カヴァ【白・辛口・750ml・スペイン】 ￥4,000(￥4,400)

シャンパンと同じ瓶内二次発酵でフルーティーさと爽やかさが堪りません。

おすすめのメニュー：前菜からパスタ・肉料理などどんな料理でもお勧めです。

ハギースパーク　重畳 (ちょうじょう) 【白・辛口・750ml・日本】 ￥4,000(￥4,400)

国産品種甲州の爽やかでクセのない果実味が大いに楽しめます。

おすすめのメニュー：軽めの前菜や生ハムサラダ、グリル野菜､ﾌﾘｯﾀｰなど揚げ物もいけます。

WINE MENU

ワインメニュー

グラス赤 / 白　￥550(￥605)

デキャンタ赤 / 白　￥1,500(￥1,650)

チリ産　心地よい飲み心地が気持ちよいワイン

おすすめのメニュー：軽めの前菜やパスタから肉料理まで楽しめるテーブルワインです。

Bottled Wine

WHITE - 白 -

デ・ボルトリ・ロリーマ・セミヨン・シャルドネ【オーストラリア】　￥2,500(￥2,750)

軽めの前菜やパスタから肉料理まで楽しめるテーブルワインです。

おすすめのメニュー：白身魚やサーモン香草焼きなど特に合わせてお楽しみ頂きたいワイン

ジャン・クロード・マスヴィオニエ　【フランス】　￥4,000(￥4,400)

白桃や洋梨の果実味が高い評価を得ております。

おすすめのメニュー：サラダやクワトロフォルマッジなど特に楽しんで頂けそうなワインです。

ハット・マールボロ・ソーヴィニヨン・ブラン【ニュージーランド】　￥5,500(￥6,050)

ﾄﾛﾋﾟｶﾙﾌﾙｰﾂのような香りでこのワインの世界に魅了されます。

おすすめのメニュー：ｷｯｼｭﾛﾚｰﾇやﾏｯｼｭﾈｰｾﾞ、ﾁｰｽﾞのﾌﾞﾙｽｹｯﾀなどが個人的には楽しそうです。

ラ・シャブリジェンヌ・シャブリラ・ピエレレ　￥8,000(￥8,800)

ｴﾚｶﾞﾝﾄでﾄﾞﾗｲなﾌﾙｰﾃｨｰさが世界中のワイン愛好家に愛されています。

おすすめのメニュー：生ハム、魚料理、ｶﾞｰﾘｯｸｼｭﾘﾝﾌﾟなどｽﾊﾟｲｼｰな料理にも良く合います。

WINE MENU
ワインメニュー

Bottled Wine

RED - 赤 -

デ・ボルトリ・ロリーマ・シラーズ・カベルネ【オーストラリア】 ￥2,500(￥2,750)

しっかりした果実味とベリー系果実のきれいな風味が魅力の赤ワインです。

おすすめのメニュー：同じオーストラリア産のローストビーフのペアリングをぜひ。

メルセデス・エグーレン・カベルネ S19【スペイン】 ￥4,000(￥4,400)

カシスの香りと完熟したベリー系のほのかな甘みが素晴らしい飲み心地です。

おすすめのメニュー：「牛のホホ肉赤ワイン煮込み」など肉料理の相性抜群です。

シャトークロノー【フランス】 ￥5,500(￥6,050)

オーガニックワインとしても有名で歴史あるシャトー、クールな重厚感でこれぞ赤ワイン。

おすすめのメニュー：肉料理全般何でもいけますが「ｻｰﾛｲﾝｽﾃｰｷ」と特にお楽しみ頂きたい逸品。

シックス・エイト・ナインナパ・ヴァレーレッド【アメリカ】 ￥8,000(￥8,800)

ﾌﾞﾗｯｸﾁｪﾘｰやｶｼｽのｱﾛﾏが濃厚でリッチな味わいを高めジューシーさが堪りません。

おすすめのメニュー：スペアリブやチキンソテーなどソースと楽しむ肉料理もお試しください。