

DRINK MENU

ドリンクメニュー

DRAFT BEER

生ビール **"SUPER DRY"**



アサヒ スーパードライ
ASAHI SUPER DRY グラス 650円

BEER COCKTAIL

レッドアイ 700円
RED EYE

シャンディガフ 700円
SHANDY GAFF

BOTTLED BEER

カールスバーグ 700円
CARLSBERG <DENMARK>

ハートランド 700円
HARTLAND <CANADA>

ハイネケン 780円
HEINEKEN <HOLLAND>

コロナ 800円
CORONA <MEXICO>

バスパールエール 800円
BUS PEER YELL <UK>

ギネス 900円
GUINNESS <UK>

サッポロラガー 中瓶 950円
SAPPRO <JAPAN>

ドライゼロ (ノンアルコール) 600円
DRY ZERO (NON ALCOHOL)

WHISKEY

BOURBON

アーリータイムズ イエローラベル 800円
EARLY TIMES YELLOW LABEL

メーカーズマーク 850円
MARKER'S MARK

ウッドフォードリザーブ 900円
WOODFORD RESERVE

ワイルド・ターキー13年 1,100円
WILD TURKEY 12Y

TENNESSEE

ジャックダニエルブラック 800円
JACK DANIEL'S

ジャックダニエル シングルバレル 1,000円
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL

IRISH

ブッシュミルズ 800円
BUSHMILLS

SHOCHU

芋 650円
POTETO

麦 650円
WHEAT



SCOCH

ザ・グレンリベット 850円
The Glenlivet

ベンネヴィス シングルモルト10年 900円
BEN NEVIS SINGLE MALT 10Y

グレン グラント 10年 950円
GLEN GRANT 10Y

JAPANESE

竹鶴ピュアモルト 800円
TAKETURU PURE MALT



山崎12年 1,300円
YAMAZAKI 12Y

SAKE

おすすめの日本酒 1,000円~
RECOMMENDED SAKE



- ・価格は税込です。
- ・店内混雑の場合は2時間制となりますので予めご了承ください。
- ・22時以降は、深夜料金としてお会計の10%を頂きます。

LIQUEUR COCKTAIL

ピーチ PEACH	700円	パッソア PASSOA	800円
カシス CASSIS	700円	カンパリ CAMPARI	800円
カルーア KAHLUAI	700円	アマレット AMARETTO	800円
ライチ LYCEE	800円	マリブ MALIBU	800円

SPIRITS COCKTAIL

ジン <GIN> ビーフィーター BEEFEATER	700円	ラム <RUM> バカルディ BACARDI	700円
タンカレー No.10 TANQUERAY No.10	1,000円	キャプテンモルガン CAPTAIN MORGAN	800円
ウォッカ <VODKA> スミノフ SMIRNOFF	700円	マイヤーズラム JMYERS'S RUM	800円
ズブロッカ ZUBROVKA	800円	テキーラ <TEQUILA> クエルボシルバー JOSE CUERVO SILVER	800円

MOJITO COCKTAIL

モヒート MOJITO	1,000円
カンパリモヒート CAMPARI MOJITO	1,100円
バーボンモヒート BOURBON MOJITO	1,100円
ジンジャーモヒート GINGER MOJITO	1,100円

お好きな飲み方でどうぞ Please drink by favorite how to drink

ソーダ・水・オンザロック・コーラ・ウーロン茶・グレープフルーツ・オレンジジュース・ジンジャーエール・トニックウォーター
SODA, WATER, ON THE ROCKS, COLA, OOLONG TEA, GRAPEFRUIT JUICE, ORANGE JUICE, GINGER ALE, TONIC WATER

SOFT DRINK

ブレンドコーヒー BLAND COFFEE	600円	エスプレッソ ESPRESSO	500円	グレープフルーツジュース GRAPE FRUITS	600円
アイスコーヒー ICED COFFEE	600円	ティー H I TEA (HOT/IC)	600円	コカ・コーラ COKA-COLA	600円
カフェラテ H I CAFE LATTE (HOT/ICE)	650円	烏龍茶 OOLONG TEA	600円	ジンジャーエール GINGER ALE	600円
カプチーノ CAPPUCCINO	650円	オレンジジュース ORANGE JUICE	600円		

WATER

ペリエ 330ml PERRIR	650円	アクアパンナ 500ml ACQUA PANNA	800円
---------------------	------	-----------------------------	------



PLUML

濃醇梅酒 PLUM SAKE	650円
-------------------	------

SOY BEAN SMOOTHIE

まるごとバナナ BANANA SMOOTHIE	700円
つぶつぶベリー BERRY SMOOTHIE	700円
完熟マンゴー MANGO SMOOTHIE	700円
小松菜パイナップル KOMATSUNA & PINEAPPLE SMOOTHIE	750円
ホウレン草バナナ SPINACH & BANANA SMOOTHIE	750円
ジンジャーパイナップル GINGER & PINEAPPLE SMOOTHIE	750円



- ・価格は税込です。
- ・店内混雑の場合は2時間制となりますので予めご了承ください。
- ・22時以降は、深夜料金としてお会計の10%を頂きます。

WINE LIST

ワインリスト

BOTTLE WINES RED



[イタリア/ミディアムボディ]

**ゾニン・リージョンズ・
コレクション・キャンティ 3,600円**
Zonin Regions Collection Chianti

心地良い酸味とチェリーなどのフレッシュな果実味が豊かに広がります。スパイシーさがほどよく感じられる、バランスのとれた味わいです。



[フランス/ミディアムボディ]

**ミッシェル・リンチ・
オーガニック・ルージュ 4,300円**
Michel Lynch Organic Rouge

有機栽培ぶどうを100%使用した、EU認定のオーガニックワインです。ブラックベリーやカシスの香り、甘く豊潤な果実味があり、フレッシュで長い余韻が感じられます。



有機



[カリフォルニア/フルボディ]

**ブエナ・ヴィスタ・
ソノマ・ピノ・ノワール 5,500円**
Buena Vista Sonoma Pinot Noir

絹のようななめらかなタンニンと、豊かなブラックチェリーの果実味が調和。深く長い余韻をもつエレガントなワインです。



[チリ/フルボディ]

**アルボレダ・
カベルネ・ソーヴィニオン 5,500円**
Arboleda Cabernet Sauvignon

プラムやチェリーなどの赤い果実の香りに、スパイスやチョコレートなどのエレガントなニュアンスが加わります。芳醇でしっかりした味わいのワインです。

BOTTLE WINES WHITE



[カリフォルニア/辛口]

**ストーンバーン・
シャルドネ 3,600円**
Stone Barn Chardonnay

パイナップルを思わせる華やかな香り。新鮮な青リンゴやシトラス系の味わいの中にヴァニラのニュアンスがあります。果実味に溢れ、豊かなコクとボディを爽やかな酸味が引き締めます。



[フランス/辛口]

**ミッシェル・リンチ・
オーガニック・ブラン 4,300円**
Michel Lynch Organic Blanc

有機栽培ぶどうを100%使用した、EU認定のオーガニックワインです。トロピカルフルーツやピンクグレープフルーツ、レモンの香りが感じられます。口に含むと、まるやかでフレッシュ、レモンの皮のニュアンスがあり、エレガントで長い余韻が楽しめます。



有機



[日本/辛口]

**エクセラント
甲州 辛口仕込み 5,000円**

山梨県産ぶどう使用。やさしく繊細な香り、口中に広がるふくよかな風味とキレの良い後味が特徴の辛口ワインです。



[チリ/辛口]

**アルボレダ・
ソーヴィニオン・ブラン 5,500円**
Arboleda Cabernet Sauvignon

ミネラルを含んだトロピカルフルーツ、レモンライム等の柑橘類の香りが広がります。新鮮な酸と柔軟なクリーミーさが非常にバランスの良いワインです。

HOUSE WINE

グラス (白・赤) 800円

GLASS (WHITE/RED)

デキャンタ (白・赤) 2,000円

DECANTER (WHITE/RED)

SPARKLING WINE



[フランス/辛口]

ブーケドールブラン
Bouquet d'Or Blanc

「黄金の花束」という名のスパークリングワイン。フレッシュでキレの良いドライな味わいが楽しめます。

GLASS 900円
BOTTLE 4,200円



[イタリア/辛口]

コンタディ・カスタルディ・ブリュット
Cantadi Castaldi Franchiacorta Brut

菩提樹の花、柑橘系や白桃、グリーンペッパーのニュアンスのフレッシュで華やかな香りです。

GLASS 1,200円
BOTTLE 8,000円

ランブルスコ 4,200円

LAMBRUSCO

モエ・エ・シャンドン 13,000円

MOËT & CHANDON

ヴーヴクリコ 16,000円

VEUVE CLICQUOT



- ・価格は税込です。
- ・店内混雑の場合は2時間制となりますので予めご了承ください。
- ・22時以降は、深夜料金としてお会計の10%を頂きます。

FOOD MENU

フードメニュー

SALADE サラダ

気まぐれサラダ 800円

Whim salad

TAPAS タパス

枝豆 500円

Green soybeans

オリーブ 500円

Olive

レバーパテ (フォアグラ入り) 600円

Liver pate

ガーリックトースト 650円

Garlic toast

イタリア産生ハム 900円

Prosciutto

DRY FOOD 湯き物

ミックスナッツ 500円

Mixture nuts

キスチョコ 500円

Kiss chocolate

トルティーヤ&サルサソース 600円

Tortilla & salsa source

ビーフジャーキー 700円

Beef jerky



コルマカレー

DEEP FRIED FOOD 揚げ物

フライドポテト 600円

French fries

スパイシーチキン 700円

Spy sea chicken

フィッシュ&チップス 800円

Fish & Tips

カマンベールチーズフライ 800円

Camembert cheese fly



マルゲリータ

PIZZA ピザ

マルゲリータ 1,080円

Margherita

ガーリックキノコ 1,200円

Garlic mushroom

クアトロフォルマッジ 1,450円

Quattro formaggi

RICE DISHES ライス料理

コルマカレー 1,200円

Kolma curry

チーズリゾット 1,000円

Cheese risotto

PASTA パスタ

ボロネーゼ 1,100円

Ragu alla bolognese

ジェノベーゼ 1,100円

Genovese

海老のトマトクリーム 1,380円

Tomato cream of prawns

SEAFOOD シーフード

ノルウェー産

サーモンカルパッチョ 800円

Product in Norway Salmon carpaccio

海老と茸のアヒージョ 800円

Ajillo of prawns and the mushroom



フライドポテト

MEAT DISHES 料理肉

グリルチキン 880円

～ハニーマスタードソース

Grill chicken~honey mustard sauce~

ローストポーク 900円

～特製バルサミコソース

Roast pork~specially made balsamico source~

ソーセージ盛り合わせ 1,280円

Assorted Sausages Plate

ヴァヴェットステーキ 1,980円

Vavet steak



ノルウェー産サーモンカルパッチョ



ソーセージ盛り合わせ

DESSERT デザート

本日のケーキ 600円～

Today's cake

アフォガード 600円

Affogato

- ・価格は税込です。
- ・店内混雑の場合は2時間制となりますので予めご了承ください。
- ・22時以降は、深夜料金としてお会計の10%を頂きます。