

# Wine

ハウスワイン(赤/白) *glass* 420  
*House Wine (Red/White)* *decanter* 1,280  
(400ml)

## White 白ワイン

ビーチハウスソーヴィニヨンブラン *2,600*  
*The Beach House Sauvignon Blanc*  
(South Africa)

柑橘系のフルーツや若草のようなアロマがあり、爽やかな果実の風味が口いっぱいに広がります。親しみやすいうえに、どんなお料理とも相性抜群です。【南アフリカ/ソーヴィニヨンブラン、セミヨン】

パイアラ ビアッコ *2,800*  
*Paiara Bianco*  
(Italy)

グリーンがかった麦わら色。白桃のような香りと花のニュアンスが感じられます。フレッシュでなめらかな、ほどよい酸味が魅力のワインです。【イタリア/シャルドネ】

## Red 赤ワイン

プティコシヨネメルロー *2,600*  
*Le Petit Cochonnet Merlot*  
(France)

南フランス産メルロー100%。  
ラズベリーなどの赤い果実の香りやフレッシュな余韻が楽しめ、  
鶏肉やフレッシュタイプのチーズと相性がよいワインです。【フランス/メルロー】

パイアラ ロッソ *2,800*  
*Paiara Rosso*  
(Italy)

ルビーのような赤い色。赤い果実やプラムの香りにスパイシーなニュアンスが感じられます。バランスが良く、ふくよかでなめらかな味わいのワインです。【イタリア/カベルネソーヴィニヨン】

ゾニンアルボラキャンティ *3,000*  
*Zonin Albola Chianti*  
(Italy)

チェリーやベリーの香りが漂うチャーミングで軽快な味わい。  
樽の中で6ヶ月熟成させ、更にびん詰めし4ヶ月熟成させたやわらかな口当たりです。  
【イタリア/サンジョベーゼ】

# Drinks

## Beer ビール

*Draft Beer* 生ビール 500  
*Asabi Super Dry* (アサヒスーパードライ)  
*Non-Alcoholic Beer* ノンアルコールビール 350  
*Asabi Dry Zero* (アサヒドライゼロ)

## Cocktail カクテル

*Sangria (Red/White)* サングリア(赤/白) 450  
*White Wine Cooler* 白ワインクーラー 450  
白ワイン/オレンジジュース  
*Red Wine Cooler* 赤ワインクーラー 450  
赤ワイン/オレンジジュース  
*Sprizer* スプリッツァー 450  
白ワイン/ソーダ/レモン  
*Kir* キール 450  
白ワイン/カシス  
*Cardinal* カーディナル 450  
赤ワイン/カシス  
*Kitty* キティ 450  
赤ワイン/ジンジャーエール  
*Shandy Gaff* シャンディガフ 450  
ビール/ジンジャーエール  
*Red Eye* レッドアイ 450  
ビール/トマトジュース  
*Screw Driver* スクリュードライバー 450  
ウォッカ/オレンジジュース  
*Bloody Mary* ブラッディマリー 450  
ウォッカ/トマトジュース  
*Moscow Mule* モスコミュール 450  
ウォッカ/ジンジャーエール  
*Cassis and Soda* カシスソーダ 450  
カシス/ソーダ

## Cafe カフェ

*Coffee (H/I)* コーヒー(ホット/アイス) 300  
*Espresso* エスプレッソ 300  
*Cafe Au Lait (H/I)* カフェオレ(ホット/アイス) 400  
*Tea (H/I)* ティー(ホット/アイス) 300  
*Chamomile Tea* カモミールティー 400

## Soft Drink ソフトドリンク

*Coca Cola* コカ・コーラ 300  
*Orange Juice* オレンジジュース 300  
*Ginger Ale* ジンジャーエール 300  
*S.Pellegrino* サンペレグリーノ(ガス入) 500ml 680