

# White Wine / 白ワイン

Bottle

## Medoro Inzolia I.G.P

5,000

メドロ インゾリア I.G.P.

〈インゾリア / イタリア・シチリア〉

すっきりシトラスの香りが際立つ軽やかで爽やかな味わい

## Colle Massari Vermentino

5,500

コッレ・マッサーリ

〈ヴェルメンティーノ / イタリア・トスカーナ〉

アロマ感が特徴でフルーティでバランス良く程よいミネラル感

## Federici Zui Passerina

6,000

フェデリチ・ズイ

〈パッセリーナ / イタリア・ラツィオ〉

爽やかな果実味と程よい酸味

## Cascina Focco Raero Arneis

7,500

カッシーナオッコ ロエロ

〈アルネイス / イタリア・ピエモンテ〉

白い花や洋ナシの香りが広がり、すっきりとした後味

## Mas du Belvédère Grecoco di Tufo

8,500

マストロ ベラルディーノ グレココディ トゥーフォ

〈グロ・プラン / フランス〉

きりっとした酸味とミネラル感が特徴

## Colterenzio Chardonnay

10,000

コルテレンツィオ

〈シャルドネ / イタリア〉

バニラやトロピカルフルーツの香り

## Cascina Ciccio Raero Arneis D.O.C.G

7,500

カッシーナ・キッコ ロエロ・アルネイス D.O.C.G

〈アルネイス / イタリア・ピエモンテ〉

杏やリンゴの爽やかな香りにカモミールの余韻が心地よく広がる

## Mastrobardino Grecoco di Tufo D.O.C.G

8,500

グレコ・ディ・トゥーフォ / イタリア・カンパーニャ

〈グレコ・ディ・トゥーフォ / イタリア・カンパーニャ〉

洋梨やオレンジ、ハチミツの香りに酸味とミネラルのバランスが素晴らしい

## Colterenzio Alto Adige D.O.C

10,000

シャルドネ / イタリア・トレンティーノ＝アルト・アディジェ

〈シャルドネ / イタリア・アルト・アディジェ〉

熟した果実やナッツ、バニラの香りと滑らかな酸味が楽しめます

このメニューに記載されている価格は全て「税込み表示」です。  
5月～9月の鴨川納涼床席、ディナータイム時アラカルトご注文の場合は  
テーブルチャージとしてお1人様 350円(税込)頂戴します

The Tax is included in prices listed on this menu.

From May to September, a separate table fee of 350 yen (per person)  
will be charged for à la carte orders at dinner time on the Kamogawa Noryo Yuka. / 2603

# Red Wine / 赤ワイン

	Bottle
<i>Negro Amaro Del Salento IGP</i>	6,500
ネグロアマーロ・デル・サレント IGP 〈ネグロアマーロ / イタリア・サレント〉 赤いフルーツの香り、なめらかで柔らかい味わい 余韻にバニラの香りが特徴	
<i>Barbera D'Alba Superiore D.O.C</i>	7,000
バルベラ・ダルバ・スペリオレ D.O.C 〈バルベラ / イタリア・アルバ〉 熟れた果実のスパイシーな印象、クランベリーの香りやシルキーなタンニンが特徴	
<i>Donna Nera Langhe Nebbiolo</i>	7,500
ドンナ・ネーラ・ランゲ・ネッピオーロ 〈ネッピオーロ / イタリア・ピエモンテ〉 カシス系果実の香り、凝縮した果実味、リッチなタンニン	
<i>Mastroberardino Aglianico</i>	8,000
マストロベラルディーノ・アリアニコ 〈アリアニコ / イタリア・カンパーニャ〉 濃厚でスパイシー、火山土壌のミネラル感	
<i>Castel Bosco Corte Franca Rosso</i>	10,000
カデルボスコ・クルテフランカ・ロッソ 〈カベルネ・ソーヴィニヨン / イタリア・ロンバルディア〉 エレガントでバランスの取れた味わい	
<i>Bricco Manzoni</i>	12,000
ブリッコ・マンツォーニ 〈ネッピオーロ / イタリア・ピエモンテ〉 芳醇でまろやか、赤果実とバニラの香り	
<i>Mastroberardino Irpinia D.O.C</i>	8,000
マストロベラルディーノ・イルピニア D.O.C 〈アリアニコ / イタリア・カンパーニャ〉 チェリーや苺ジャムの味わいに力強くも滑らかなタンニンが楽しめます	
<i>Corte Del Lupo Corte Franca D.O.C</i>	10,000
コルテ・デル・ルーポ・クルテフラーカ D.O.C 〈メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン / イタリア・ロンバルディア〉 芳醇な果実味と熟成感にミネラルとタンニンのバランスがとても良いワイン	
<i>Bricco Manzoni Langhe D.O.C</i>	12,000
ブリッコ・マンツォーニ・ランゲ D.O.C 〈ネッピオーロ、バルベラ / イタリア・ピエモンテ〉 ドライフルーツやアーモンドの香り。タンニンは非常に滑らかでエレガントな余韻が続きます	

このメニューに記載されている価格は全て「税込み表示」です。  
5月～9月の鴨川納涼床席、ディナータイム時アラカルトご注文の場合は  
テーブルチャージとしてお1人様 350円(税込)頂戴します

The Tax is included in prices listed on this menu.

From May to September, a separate table fee of 350 yen (per person)  
will be charged for à la carte orders at dinner time on the Kamogawa Noryo Yuka. / 2603

## Beer / ビール

*Draft Beer < ASAHI Super Dry >* 900  
生ビール アサヒスーパードライ

*Bottle Beer < ASAHI Super Dry >* 500ml 1,000  
瓶ビール(中瓶) アサヒスーパードライ

*Peroni* 330ml 1,000  
ペローニ小瓶

*Standy Gaff < Beer + Ginger Ale >* 900  
シャンディガフ

*Non Alcolal Beer* 800  
ノンアルコールビール

*Non Alcolal Sparkling Wine* 900  
ノンアルコールスパークリングワイン

## Sparkling Wine / スパークリングワイン

*Larus* Glass Bottle  
900 / 5,000

ラルス  
〈トレッピアーノ、シャルドネ ヴェネト州〉  
辛口 白スパークリングワイン

*Natale Verge Moscato Spumante* 5,000

モスカートスプマンテ  
〈モスカートピアンコ ヴェネト州〉  
甘口 白スパークリングワイン

## Table Wine / テーブルワイン

*Trebbiano* Glass Carafe  
500ml 800 / 3000  
トレッピアーノ(白)

*Sangiovese* 500ml 800 / 3000  
サンジョヴェーゼ(赤)

このメニューに記載されている価格は全て「税込み表示」です。  
5月～9月の鴨川納涼床席、ディナータイム時アラカルトご注文の場合は  
テーブルチャージとしてお1人様350円(税込)頂戴します

The Tax is included in prices listed on this menu.

From May to September, a separate table fee of 350 yen (per person)  
will be charged for à la carte orders at dinner time on the Kamogawa Noryo Yuka. / 2603

# Wine Cocktails / ワインカクテル

all 900

## Kir Royal

キールロワイヤル  
(Sparkling Wine + Cassis)

## Minosa

ミモザ  
(Sparkling Wine + Orange Juice)

## Operator

オペレーター  
(White Wine + Ginger Ale)

## Kitty

キティ  
(Red Wine + Ginger Ale)

## Spritzer

スプリッツァー  
(White Wine + Soda)

## Calinoco

カリモーチョ  
(Red Wine + Coke)

## Kir

キール  
(White Wine + Cassis)

## Cardinal

カーディナル  
(Red Wine + Cassis)



# Cocktail / カクテル

all 900

お好みの組み合わせでどうぞ!

## VODKA ウォッカ

オレンジ / トニック  
ジンジャーエール  
Orange juice / Tonic water  
Ginger Ale

## GIN ジン

ソーダ  
ジンジャーエール  
トニックウォーター  
Soda / Tonic water / Ginger Ale

## CAMPARI カンパリ

ソーダ / オレンジ  
स्पモーニ  
Soda / Orange juice  
Grapefruit & Tonic

## CASSIS カシス

ソーダ / オレンジ  
グレープフルーツ / ウーロン  
Soda / Orange juice  
Oolong tea / Grapefruit

## PEACH ピーチリキュール

ソーダ / オレンジ / ウーロン  
Soda / Orange juice  
/ Oolong tea

## MANGO マンゴーリキュール

ソーダ / オレンジ  
Soda / Orange juice

このメニューに記載されている価格は全て「税込み表示」です。  
5月～9月の鴨川納涼床席、ディナータイム時アラカルトご注文の場合は  
テーブルチャージとしてお1人様 350円(税込)頂戴します

The Tax is included in prices listed on this menu.

From May to September, a separate table fee of 350 yen (per person)  
will be charged for à la carte orders at dinner time on the Kamogawa Noryo Yuka. / 2603

# Whisky / ウイスキー

ソーダ割 / 水割り / ストレート / オンザロック  
w/soda, w/water, straight, on the rocks

## Black Nicca

ブラックニッカ 900

オーク樽熟成 日本  
軽快でバランスのよい味わい

## Chita

知多 1,200

バーボン樽中心 日本 (愛知)  
軽やかで甘みのある味わい

## Yamazaki

山崎 1,500

シェリー樽・ミズナラ樽 日本 (山崎)  
華やかで奥行きのある味わい

## Hakushu

白州 1,500

ホワイトオーク樽 日本 (白州)  
爽やかで軽快な味わい

## Yoichi

余市 1,500

石炭直火蒸溜・オーク樽 日本 (北海道)  
力強くスモーキーな味わい

## Bushmills Black

ブッシュミルズブラック 1,000

シェリー樽熟成 アイルランド  
まろやかでコクのある味わい

## Jack Daniel's

ジャックダニエル 1,000

チャーしたオーク樽 アメリカ (テネシー)  
バニラの甘みとコク

## Balldantine's Finest

バラントインファイネスト 950

オーク樽熟成 スコットランド  
やさしくバランスのよい味わい

## Talisker 10y

タリスカー 10年 1,200

10年熟成・オーク樽 スコットランド  
潮気とスモーキーさ

## Glenmorangie

グレンモーレンジィ 1,200

バーボン樽熟成 スコットランド  
フルーティでなめらか

# Grappa / グラッパ

ワインを搾った後の葡萄の搾りかすを蒸留した、  
イタリア伝統の食後酒

## Nardini

1,400

ナルディーニ

イタリア最古の老舗が造る、すっきり飲みやすい定番グラッパ。

# Amaro / アマーロ

ハーブやスパイスを漬け込んだ、  
ほろ苦さがクセになるイタリアの食後酒

## Averna Amaro Siciliano

1,100

アヴェルナ アマーロ

イタリア最古の蒸留所が造る、やわらかな香りとキレの良さが特徴のグラッパ。

このメニューに記載されている価格は全て「税込み表示」です。  
5月～9月の鴨川納涼床席、ディナータイム時アラカルトご注文の場合は  
テーブルチャージとしてお1人様350円(税込)頂戴します

The Tax is included in prices listed on this menu.

From May to September, a separate table fee of 350 yen (per person)  
will be charged for à la carte orders at dinner time on the Kamogawa Noryo Yuka. / 2603

## Softdrinks / ソフトドリンク

Orange Juice	オレンジジュース	700
Grapefruit Juice	グレープフルーツジュース	700
Apple Juice	アップルジュース	700
Ginger Ale Sweet	甘口ジンジャーエール	700
Ginger Ale Dry	辛口ジンジャーエール	700
Coca Cola	コカコーラ	700
Dalony Tea	ウーロン茶	700
Pineapple Juice	パイナップルジュース	800
Blood Orange Juice	ブラッドオレンジジュース	800
White Grape Juice	白ブドウジュース	850
Red Grape Juice	赤ブドウジュース	850
San Pellegrino	サンペレグリーノ (ガス入りミネラルウォーター)	500ml 900 1L 1,200
Acqua Panna	アクアパナ (ナチュラルミネラルウォーター)	500ml 900

## Coffee & Tea / コーヒー・ティ

Coffee (Hot/Iced)	コーヒー (ホット/アイス)	600
Espresso	エスプレッソ	500
Café Latte	カフェラッテ	750
Cappuccino	カプチーノ	750
Tea (Hot/Iced)	紅茶 (ホット/アイス)	600
Camomile	カモミール	600



このメニューに記載されている価格は全て「税込み表示」です。  
5月～9月の鴨川納涼床席、ディナータイム時アラカルトご注文の場合は  
テーブルチャージとしてお1人様350円(税込)頂戴します

The Tax is included in prices listed on this menu.

From May to September, a separate table fee of 350 yen (per person)  
will be charged for à la carte orders at dinner time on the Kamogawa Noryo Yuka. / 2603