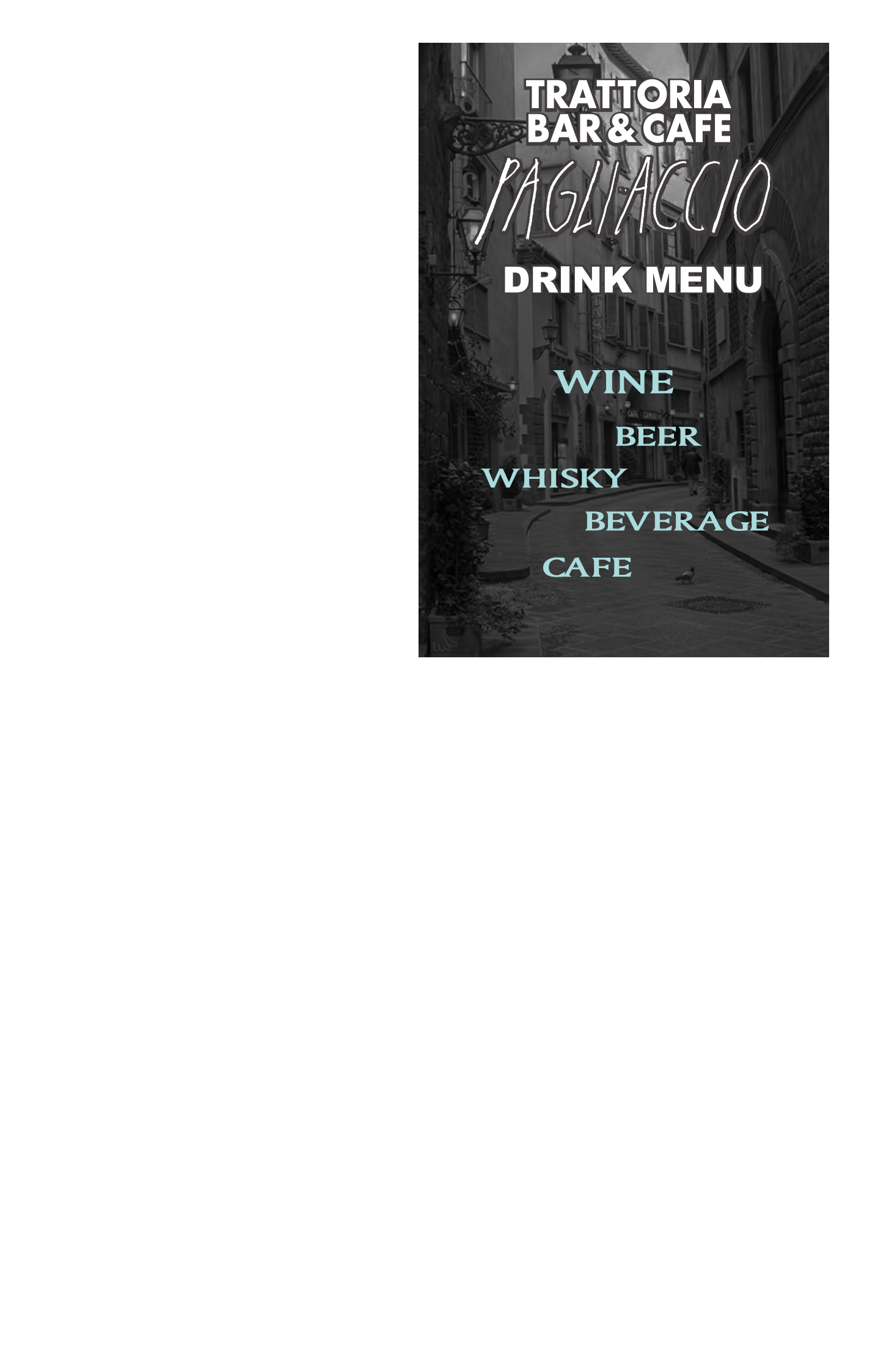




**TRATTORIA
BAR & CAFE**

PAGLIACCIO

DRINK MENU

WINE

BEER

WHISKY

BEVERAGE

CAFE

CHAMPAGNE



Moët & Chandon Brut Imperial

モエ エ シャンドン ブリュット アンペリアル (仏 / シャンパーニュ)

ピノノワール、ピノムニエ、シャルドネ

フルーティーでフローラル、しっかりとした果実味と酸味

20,000-
(22,000-)



Veuve Clicquot Yellow Label

ヴーヴ クリコ イエローラベル (仏 / シャンパーニュ)

ピノノワール、ピノムニエ、シャルドネ

爽やかですっきりとした、食事に合わせやすいシャンパーニュ

22,000-
(24,200-)



Don Perignon

ドン ペリニヨン (仏 / シャンパーニュ)

シャルドネ、ピノノワール

濃厚でありながらエレガント、シャンパーニュの最高峰

70,000-
(77,000-)



Loues Roederer

ルイ ロデレール クリスタル (仏 / シャンパーニュ)

シャルドネ、ピノノワール

ロシア皇帝アレクサンドル 2 世の要望により誕生したシャンパーニュ

120,000-
(132,000-)

SPUMANTE



Ferrari Maximum Brut / Cantine Ferrari Trento

フェツラーリ マキシマム ブリュット (伊 / トレンティーノ アルト アディジェ)

シャルドネ

フレッシュでありながら力強く繊細、乾杯から食事まで楽しめる一本

9,800-
(10,780-)



Franciacorta Glande Cuvee Alma Brut / Bellavista

フランチャコルタ / ベラヴィスタ (伊 / トレンティーノ アルト アディジェ)

シャルドネ

フルーツの甘さやバニラの風味、多彩な要素を持ったバランスの良いワイン

14,000-
(15,400-)



Spumante Brut / Gancia

ガンチア ブリュット / ガンチア (伊・ピエモンテ)

シャルドネ

新鮮な果実の香りとフルーティーな味わい

5,200-
(5,720-)



Belstar Prosecco / Bisol

プロセッコ ベルスター / ビソル (伊 / ヴェネト)

グレラ

フルーティーな後味と白い花のような香り

6,000-
(6,600-)

17:30以降はテーブルチャージとして¥550(税込)を頂戴しております。()内は全て税込価格です。
For guests dining after 5:30 p.m., a table charge of ¥550 (tax included) will be added. The prices inside () include tax. 25_10

ITALIAN WHITE WINE



Saracco Moscato d'Asti

サラッコ モスカート ダスティ (甘口 微発泡)

モスカートピアンコ / ピエモンテ

エレガントな白、熟した洋梨、桃、シュールリー

6,800-
(7,480-)



Neirano Cortese Alto Monferrato Graffiti

ネイラーノ コルテーゼ アルト モンフェッラート グラッフィティ

コルテーゼ / ピエモンテ

フレッシュでキレのある白ワイン

5,200-
(5,720-)



Gaja Ca'marcanda Vistamare

ガヤ ヴィスタマーレ

ヴェルメンティーノ、ヴィオニエ、フィアーノ / ピエモンテ

きれいな海を思わせる壮大なワイン、明るくフレッシュ、香り高いアロマ

28,000-
(30,800-)



Tamellini Soave

タメリーニ ソアヴェ

ガルガーネガ / ヴェネト

フレッシュでフルーティー、親しみやすいワイン

7,200-
(7,920-)



Cavalchina Lugana

カヴァルキーナ ラック ルガーナ

トゥルビアーナ / ヴェネト

シュールリー製法による旨味としっかりとした骨格

8,500-
(9,350-)



Rocca delle Macie Moonlite

ロッカ デッレ マチエ ムーンライト

シャルドネ、ヴェルメンティーノ、ピノグリージョ、トレビアーノ / トスカーナ

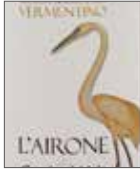
ほどよい厚みとコク、バランスのとれた酸とミネラル

6,200-
(6,820-)

17:30以降はテーブルチャージとして¥550(税込)を頂戴しております。()内は全て税込価格です。

For guests dining after 5:30 p.m., a table charge of ¥550 (tax included) will be added. The prices inside () include tax. 25_10

ITALIAN WHITE WINE



Guado al melo L'airone

グアード アル メロ ライローネ

ヴェルメンティーノ / トスカーナ

柑橘、レモングラス、ミネラル ドライでしっかりした酸

6,800-
(7,480-)



Verdicchio di Matelica Supera

スペーラ ヴェルディッキオ ディ マテリカ

ヴェルディッキオ / マルケ

アロマティックで魅力的な味わい

7,400-
(8,140-)



Fabulas Foeminae Pinot Grigio

ファビュラス ピノグリージョ (オレンジワイン)

ピノグリージョ / アブルツォ

アンフォラ熟成のオレンジワイン、優しく滋味深い、ビオディナミ

7,500-
(8,250-)



Falanghina Del Sannio Feudo Ducale

ソロパーカ ファランギーナ フェウド デュカーレ

ファランギーナ /カンパーニャ

トロピカルフルーツの豊かな香りと爽やかな味わい

5,800-
(6,380-)



Agricola Punica Samas

アグリコーラ プニカ サマス

ヴェルメンティーノ、シャルドネ / サルディーニャ

洗練された柑橘の味わい

7,700-
(8,470-)



Donnafugata Anthilia

ドンナフガータ アンシリア

カタラット / シチリア

白桃や白い花、ほのかなミネラル感の調和

8,100-
(8,910-)

17:30以降はテーブルチャージとして¥550(税込)を頂戴しております。()内は全て税込価格です。
For guests dining after 5:30 p.m., a table charge of ¥550 (tax included) will be added. The prices inside () include tax. 25_10

WORLD WHITE WINE



Shinshu Takayama Winery Anto Chardonnay

信州たかやまワイナリー アント高山村 シャルドネ

シャルドネ / 長野

伸びやかな酸とみずみずしい果実味

7,000-
(7,700-)



Trimbach Riesling

トリンバック リースニング

リースニング / フランス アルザス

食事とともに楽しめるフレッシュな酸とピュアな果実味

8,200-
(9,020-)



Baettig VINO de Pueblo D.O. Traiguén Chardonnay

ベティッグ ヴィーノ デ プエブロ シャルドネ

シャルドネ / チリ

世界基準のチリシャルドネ、フレンチオーク 10 ヶ月熟成。上品な味わい

9,000-
(9,900)



Sherwood Estate Stratum Sauvignon Blanc

シャーウッド エステート ストラタム ソーヴィニヨンブラン

ソーヴィニヨンブラン / ニュージーランド

リッチで凝縮した果実味、長い余韻

7,200-
(7,920-)



Green Pepp Gruner Veltliner

グリューバー グリーンペップ グリューナーフェルトリーナー

グリーナーフェルトリーナー / オーストリア

柑橘系のフレーバーにエキゾチックな果実味

6,300-
(6,930-)



Girasole Vineyards Chardonnay-

ジラソーレ シャルドネ

シャルドネ / アメリカ

イタリア人がカリフォルニアで造る” ひまわり” という名のまろやかなワイン

8,800-
(9,680-)

17:30以降はテーブルチャージとして¥550(税込)を頂戴しております。()内は全て税込価格です。
For guests dining after 5:30 p.m., a table charge of ¥550 (tax included) will be added. The prices inside () include tax. 25_10

ITALIAN RED WINE



Borgatta La Milla

ボルガッタ ラ ミッラ

ドルチェット / ピエモンテ

セメントタンク熟成 生命力にあふれる旨味のあるワイン

8,500-
(9,350-)



Pio Cesare Barolo

ピオ チェーザレ バローロ

ネッピオーロ / ピエモンテ

大樽熟成による伝統的なバローロ 今飲んでも素晴らしい味わい

24,000-
(26,400-)



Malvirà Langhe Rosso

マルヴィーラ ランゲ ロッソ

ネッピオーロ、バルベーラ、ボナルダ / ピエモンテ

カシスやアメリカンチェリー、スパイスの香りと完熟した味わい

7,300-
(8,030-)



Nespoli Sangiovese Romagna

ネスポリ サンジョベーゼ ディ ロマーニャ

サンジョベーゼ / エミリア ロマーニャ

スミレやチェリーの香り、フレッシュで爽やかなワイン

6,000-
(6,600-)



Brancaia N°2 / Cabernet

ブランカイア No.2 カベルネ

カベルネソーヴィニヨン / トスカーナ

滑らかタンニンとエレガントな果実味のフルボディタイプ

12,000-
(13,200-)



Antinori Pian delle Vigne Brunello di Montalcino

アンティノリ ピアン デッレ ヴィーニエ ブルネッロ ディ モンタルチーノ

ブルネッロ / トスカーナ

モダンで洗練された珠玉のブルネッロ

19,000-
(20,900-)

17:30以降はテーブルチャージとして¥550(税込)を頂戴しております。()内は全て税込価格です。
For guests dining after 5:30 p.m., a table charge of ¥550 (tax included) will be added. The prices inside () include tax. 25_10

ITALIAN RED WINE



Rocca delle Macie Rubizzo Rosso

ロッカ デッレ マチエ ルビッツォ

サンジョベーゼ メルロー / トスカーナ

熟した赤い果実のアロマ、フレッシュでフルーティー

5,800-
(6,380-)



Luce Della Vite Luce

ルーチェ デッラ ヴィーテ ルーチェ

メルロー、サンジョベーゼ / トスカーナ

説明不要のスーパータスカン 光という名のイタリア最高傑作

39,000-
(42,900-)



Livernano Chianti Classico

リヴェルナーノ キャンティ クラシコ

サンジョベーゼ メルロー / トスカーナ

モダンスタイルのキャンティだが奥行きのある自然で幅の広いワイン

8,300-
(9,130-)



Zaccagnini Tralcetto Montepulciano d'Abruzzo

ザッカニーニ トラルチェット モンテプルチアーノ ダブルツォ

モンテプルチアーノ / アブルツォ

ブラックチェリーやカシス、チョコのニュアンスとスモーキーな樽香

6,300-
(6,930-)



Casa Maschito Basilicata Rosso

カーサ マスキート バジリカータ ロッソ

アリアニコ / バジリカータ

透明感がありジューシー サクランボやハーブ ミネラル

7,500-
(8,250-)



Donnafugata Sherazade

ドンナ フガータ シェラザーテ

ネロダヴォラ / シチリア

プラムなどの柔らかいタッチとエレガントで洗練されたワイン

9,000-
(9,900-)

17:30以降はテーブルチャージとして¥550(税込)を頂戴しております。()内は全て税込価格です。
For guests dining after 5:30 p.m., a table charge of ¥550 (tax included) will be added. The prices inside () include tax. 25_10

WORLD RED WINE



Ultreia Saint Jacques

ラウルペレス ウルトレイア サンジャック

メンシア / スペイン

プラムなどの果実味と爽やかな酸、スペインを代表するワイン

9,500-
(10,450-)



Ch. De Saint Cosme Les Deux Albion

シャトー ド サンコム レドゥー アルビオン

シラー グルナッシュ 他 / フランス ローヌ

華やかなアロマとジューシーな果実味

7,800-
(8,580-)



Baettig VINO DE PUEBLO Pinot Noir

ベティッグ ヴィーノ デ プエブロ ピノノワール

ピノノワール / チリ

ブルゴーニュを想わせるほどキレイで骨格のあるワイン

9,000-
(9,900-)



Clarendelle Bordeaux Rouge

クラレンスディロン クラレンドル ルージュ メドック

メルロー、カベルネ / フランス ボルドー

濃密でありながらエレガントな酸が溶け合う素晴らしいバランス

9,200-
(10,120-)



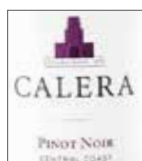
Anto Takayamamura Merlot

信州たかやまワイナリー アント メルロー

メルロー / 長野

明るいベリーのアロマとスパイスのアクセント

7,500-
(8,250-)



Calera Central Coast Pinot Noir

カレラ セントラルコースト ピノノワール

ピノノワール / アメリカ

ラズベリーやブラックベリー、バニラのニュアンス 世界に誇れるピノノワール

13,000-
(14,300-)

17:30以降はテーブルチャージとして¥550(税込)を頂戴しております。()内は全て税込価格です。
For guests dining after 5:30 p.m., a table charge of ¥550 (tax included) will be added. The prices inside () include tax. 25_10

JAPANESE WHISKY

世界五大ウイスキーの1つに数えられる
日本の国産ウイスキーを取り揃えました
日本特有の繊細さと優美さを持ち、世界的に高い評価を
受けている日本のウイスキーをお楽しみください

Nikka from the Barrel	1,600
ニッカ フロム ザ バレル (1,760)	
「インターナショナル・スピリッツ・チャレンジ 2015」 最高賞 “トロフィー” 受賞	
Nikka session	1,200
ニッカ セッション (1,320)	
華やかな香りと心地よい余韻が特徴のブレンデッドウイスキー。	
Taketsuru	1,400
竹鶴 (1,540)	
熟成感とコクが調和した、ニッカ伝統の本格派ピュアモルト。	
Fuji	1,300
富士 (1,430)	
富士山の麓で造られる、柔らかくスムーズな味わいのグリーンウイスキー。	
Yoichi	1,400
余市 (1,540)	
力強く重厚なスモーキーさが魅力のシングルモルト。	
Yamazaki	2,200
山崎 (2,420)	
繊細で上品な香りと甘み。日本初のモルト蒸溜所が誇る逸品。	
Chita	1,300
知多 (1,430)	
軽やかで滑らかな飲み口。風のように爽やかなグリーンウイスキー。	
Hakushu	1,400
白州 (1,540)	
森を思わせる爽快な香りとキレの良い味わいのシングルモルト。	
Ao	1,400
碧 (1,540)	
世界5大ウイスキーをブレンド。深みと調和が楽しめるグローバルな一杯。	
Hibiki	2,300
響 (2,530)	
華やかで余韻が美しい、日本が誇る芸術的ブレンデッドウイスキー。	
Ichiro's White Label	1,300
イチローズ ホワイト ラベル (1,430)	
(モルト & グレーン)	
Ichiro's Reserve Leaf Label	1,800
イチローズリザーブリーフ ラベル (1,980)	
(モルト & ミズナラウッド)	

SCOTCH WHISKY

世界で最も生産量の多いウイスキー。麦芽を乾燥
させる際に使用するピート（泥炭）の香りが強いものも
多く、スモーキーなフレーバーが特徴

-Blended-

Ballantine Finest	1,000
バランタイン ファイネスト (1,100)	
Dewar's White Label	1,000
デュワーズ ホワイトラベル (1,100)	
Chivas Regal	1,200
シーバスリーガル (1,320)	
Johnnie Walker Black Label	1,100
ジョニーウォーカー ブラックラベル (1,210)	
Royal Salute 21 y	2,400
ロイヤルサルート 21 年 (2,640)	

-Single malt-

The Macallan 12 y	1,800
ザ マッカラン 12 年 (1,980)	
The Glenlivet 12 y	1,300
グレンリヴェット 12 年 (1,430)	
Glenfiddich 12 y	1,300
グレンフィディック 12 年 (1,430)	
Glenmorangie 10 y	1,300
グレンモーレンジ 10 年 (1,430)	
Cragganmore 12 y	1,300
クラガンモア 12 年 (1,430)	
Talisker 10 y	1,400
タリスカー 10 年 (1,540)	
Alan Malt 10 y	1,400
アランモルト 10 年 (1,540)	
Arran Sherry Cask	1,500
アランシェリーカスク (1,650)	
Highland Park 12 y	1,400
ハイランドパーク 12 年 (1,540)	
Laphroaig 10 y	1,300
ラフロイグ 10 年 (1,430)	
Bowmore Aged 12 y	1,300
ボウモア 12 年 (1,430)	
Ardbeg 10 y	1,400
アードベッグ 10 年 (1,540)	
Lagavulin 16 y	1,800
ラガヴァリン 16 年 (1,980)	

AMERICAN WHISKEY

ケンタッキー州発祥のバーボンウイスキーが有名。
原料には 51% 以上のトウモロコシが使用される。
芳醇な甘い芳香も特徴的。

SIRDAVIS Signature	1,500
サーデイヴィス シグネチャー	(1,650)
Wild Turkey 8 y	1,200
ワイルドターキー	(1,320)
Maker's Mark	1,100
メーカーズマーク	(1,210)
I.W Harper Gold Medal	1,100
I.W ハーパー ゴールドメダル	(1,210)
Blanton	1,600
ブラントン	(1,760)
Four Roses	1,000
フォアローゼズ	(1,100)
Jim Beam	1,000
ジムビーム	(1,100)
Henry McKenna	1,100
ヘンリーマッケンナ	(1,210)
Knob Creek	1,200
ノブ クリーク	(1,320)
Basil Hayden	1,300
ベイシルヘイデン	(1,430)
Elijah Craig	1,200
エライジャクレイグ	(1,320)
Bulleit Bourbon	1,100
ブレット バーボン	(1,210)
Booker's	2,500
ブッカーズ	(2,750)
Jack Daniels	1,000
ジャックダニエル	(1,100)

IRISH WHISKEY

アイルランド独自の製法で造られる
伝統的なウイスキー。
スコッチに比べるとクリアで飲みやすい味わいの
ものが多いといわれる。

Bushmills	1,000
ブッシュミルズ	(1,100)
Tullamore dew	1,000
タラモアデュー	(1,100)
Jameson Black Label	1,200
ジェムソン ブラックラベル	(1,320)
Redbreast 12 y	1,600
レッドブレスト 12 年	(1,760)

CANADIAN WHISKY

5 大ウイスキーの中では、非常に飲みやすく、
様々な料理と相性が良い。ライトな飲み口が特徴。

Canadian Club Classic 12 y	1,300
カナディアンクラブ クラシック 12 年	(1,430)
Crown Royal	1,200
クラウンローヤル	(1,320)
Canadian Mist	1,000
カナディアンミスト	(1,100)



17:30以降はテーブルチャージとして¥550(税込)を頂戴しております。()内は全て税込価格です。
For guests dining after 5:30 p.m., a table charge of ¥550 (tax included) will be added. The prices inside () include tax. 25_10



5 Selected Italian Drinks

1,000 yen for all (1,100-)

1. Vermouth ベルモット

ストレート / ロック / ソーダ

スティルワインに薬草類や果実、甘味料、エッセンスなどの
香を加え、独特の風味を添えたフレーバードワイン

Straight, on the rocks, soda

VERMOUTH DRY

ヴェルモットドライ

イタリアの食前酒。スッキリとした辛口

VERMOUTH ROSSO

ヴェルモット ロッソ

香りや甘味、苦味が全体的に
強く独特の味わい

2. Limoncello リモンチェッロ

南イタリア発祥のレモンリキュール。爽やかな
香りと甘酸っぱい味わいが食後にぴったり。

LIMONCELLO SODA

Limoncello and soda
リモンチェッロソーダ

LIMONCELLO TONIC

Limoncello and tonic water
リモンチェッロトニック

3. Aperol アペロール

イタリア生まれのリキュールで、
オレンジやハーブを使い、鮮やかな
オレンジ色とほろ苦い甘みが特徴

APEROL SODA

Aperol and soda
アペロールソーダ

APEROL ORANGE

Aperol and orange juice
アペロールオレンジ

4. Campari カンパリ

世界中で愛されるイタリア生まれのハーブリキュール。
鮮やかな赤色と独特の苦味が特徴で、
食前酒やカクテルベースの定番です。

CAMPARI SODA

Campari and soda
カンパリソーダ

CAMPARI ORANGE

Campari and orange juice
カンパリオレンジ

CAMPARI GRAPEFRUIT

Campari and grapefruit juice
カンパリグレープフルーツ

SPUMONI

Campari, grapefruit juice and tonic
スパモーニ

5. Amaretto アマレット

イタリア原産のアーモンドのような
風味を持つ少しほろ苦いリキュールです

AMARETTO SODA

Amaretto and soda
アマレットソーダ

AMARETTO GINGER

Amaretto and ginger ale
アマレットジンジャー

AMARETTO ORANGE

Amaretto and orange juice
アマレットオレンジ

17:30以降はテーブルチャージとして¥550(税込)を頂戴しております。()内は全て税込価格です。

For guests dining after 5:30 p.m., a table charge of ¥550 (tax included) will be added. The prices inside () include tax. 25_10

COCKTAIL

1,000 yen for all (1,100-)

Cassis カシス

CASSIS SODA

Cassis and soda
カシスソーダ

CASSIS ORANGE

Cassis and orange juice
カシスオレンジ

CASSIS GRAPEFRUIT

Cassis and grapefruit juice
カシスグレープフルーツ

CASSIS OOLONG

Cassis and oolong tea
カシスウーロン

Dita ディタ

DITA SODA

Dita and soda
ディタソーダ

DITA ORANGE

Dita and orange juice
ディタオレンジ

DITA GRAPEFRUIT

Dita and grapefruit juice
ディタグレープフルーツ

DITA PINE

Dita and pineapple
ディタパイナップル

Maribu マリブ

MARIBU COKE

Maribu and coke
マリブコーク

MARIBU ORANGE

Maribu and orange juice
マリブオレンジ

MARIBU PINE

Maribu and pineapple juice
マリブパイナップル

Gin ジン

GIN TONIC

Gin and tonic water
ジントニック

GIN BUCK

Gin and ginger ale
ジンバック

GIN SODA

Gin and soda
ジンソーダ

NEGRONI

Gin, vermouth and campari
ネグロニ

Vodka ウォッカ

VODKA TONIC

Vodka, tonic water
ウォッカトニック

MOSCOW MULE

Vodka, gingerale
モスコミュール

VODKA SODA

Vodka and soda
ウォッカソーダ

SCREWDRIVER

Vodka, orange juice
スクリュードライバー

BULLDOG

Vodka, grapefruit juice
ブルドッグ

Rum ラム

RUM TONIC

Rum, Tonic Water
ラムトニック

RAM SODA

Rum and Soda
ラムソーダ

CUBA LIBRE

Rum and Cola
キューバリブレ

Tequila テキーラ

TEQUILA TONIC

Tequila and Tonic Water
テキーラトニック

TEQUILA SUNRISE

Tequila, Orange Juice, Grenadine
テキーラサンライズ

MEXICOKE

Tequila and Cola
メキシコーク



17:30以降はテーブルチャージとして¥550(税込)を頂戴しております。()内は全て税込価格です。
For guests dining after 5:30 p.m., a table charge of ¥550 (tax included) will be added. The prices inside () include tax. 25_10

BEER



Draft Beer 生ビール

Asahi Super Dry	アサヒ スーパードライ.....	900- (990-)
Peroni	ペローニ	900- (990-)

Bottle Beer 瓶ビール

KIRIN Ichibanshibori	キリン 一番搾り	900- (990-)
Guinness	ギネス	900- (990-)
Moretti	モレッティ.....	900- (990-)
Corona	コロナ.....	900- (990-)
Non-alcohol Dry Zero	アサヒ ドライゼロ (ノンアルコールビール).....	800- (880-)

Beer Cocktails ビアカクテル

1,000 yen for all (1,100-)

SHANDYGAFF

Beer and ginger ale
シャンディガフ

RED EYE

Beer and tomato juice
レッドアイ

CASSIS BEER

Beer and cassis
カシスビア

WINE

Glass Wine (red/white)	グラスワイン (赤 / 白)	900〜 (990〜)
Decanter Wine	デキャンタワイン	375ml 2,700〜 (2,970〜)
Sparkling Wine	スパークリングワイン	1,000- (1,100-)
Non-alcohol Sparkling Wine	ノンアルコールスパークリングワイン	800- (880-)
	アサヒ スタイルバランス	

Wine Cocktail ワインベースカクテル

1,000 yen for all (1,100-)

KIR

White wine and cassis
キール

KIR ROYAL

Sparkling wine and cassis
キールロワイヤル

KITTY

Red wine and ginger ale
キティ

MIMOZA

Sparkling wine and orange juice
ミモザ

SPRITZER

White wine and soda
スプリッツァー

OPERATOR

White wine and ginger ale
オペレーター



17:30以降はテーブルチャージとして¥550(税込)を頂戴しております。()内は全て税込価格です。
For guests dining after 5:30 p.m., a table charge of ¥550 (tax included) will be added. The prices inside () include tax. 25_10

SOFT DRINK

Sanpellegrino	500ml	900-	/750ml	1,200-
サンペレグリン		(990-)		(1,320-)
Acqua Panna	500ml	900-	/750ml	1,200-
アクアパナ		(990-)		(1,320-)
Asahi Dry Zero		Non-alcohol beer		800-
アサヒ ドライゼロ				(880-)
Non-Alcohol Sparkling Wine		800-		
ノンアルコールスパークリングワイン		(880-)		
Sicilian Lemonade Soda		900-		
シチリアレモネードソーダ		(990-)		
Blood Orange Juice		800-		
ブラッドオレンジジュース		(880-)		
Grapefruit Juice		800-		
グレープフルーツジュース		(880-)		
Pineapple Juice		800-		
パイナップルジュース		(880-)		
Tomato Juice		800-		
トマトジュース		(880-)		
Apple Juice		800-		
アップルジュース		(880-)		
Orange Juice		800-		
オレンジジュース		(880-)		
Coca Cola		800-		
コカ・コーラ		(880-)		
Ginger Ale		800-		
ジンジャーエール		(880-)		
Oolong Tea		800-		
ウーロン茶		(880-)		

CAFFÉ

Espresso		700-
エスプレッソ		(770-)
Americano (Hot / Ice)		800-
アメリカーノ		(880-)
Caffè Latte (Hot / Ice)		850-
カフェ・ラテ		(935-)
Cappuccino		850-
カプチーノ		(935-)
Caffè Caramello (Hot / Ice)		900-
キャラメル・ラテ		(990-)
Caffè Macchiato		750-
カフェ・マッキアート		(825-)
Darjeeling (Hot / Ice)		800-
ダージリン		(880-)
Decaf Tea		800-
デカフェティ		(880-)
Camomile		800-
カモミール		(880-)
Rooibos		800-
ルイボス		(880-)
Lemongrass		800-
レモングラス		(880-)

17:30以降はテーブルチャージとして¥550(税込)を頂戴しております。()内は全て税込価格です。
For guests dining after 5:30 p.m., a table charge of ¥550 (tax included) will be added. The prices inside () include tax. 26_08