

## ORIGINAL COCKTAIL

---



## COMFORT COCKTAIL

### STRAWBERRY SPARKLING 1000

ORGANICのスパークリングワインに自家製苺シロップを加えたスパークリングカクテルです。  
果肉のとろける食感とご一緒にお召し上がりください。

### KOVAL RIKKY 900

USDA ORGANICの認定を受けているPREMIUM CRAFT GIN。  
素材本来の味を一番感じられるオススメの飲み方で。

### 金柑日本酒SQUASH 900

自家製金柑シロップと日本酒を使ったカクテル。  
食事にも合う華やかな香りとスッキリとした飲み心地。

### ESP COCKTAIL 900

エスプレッソやカカオリキュールを使った食後にお勧めのデザートカクテル。

# ALCOHOL

---

## BEER

常陸野ネスト ホワイトエール 900

コリアンダー、オレンジピール、ナツメグ等を加えた小麦ビール。  
爽やかな香りに、柔らかな味わいです。

常陸野ネスト だいだいエール 900

八郷産の福来みかんと、その香りを引き立たせる柑橘系のホップを使用し、  
フルーティーで爽やかな香りと旨味が特徴のIPA。

## SAKE & SHOCHU

庭のうぐいす ulala 900

純米吟醸 松の司 900

蔵の師魂 The Green (芋) 800

## HOMEMADE LIQUEUR

月桃 / 柑橘 / 生姜など 700~

## COMFORT COCKTAIL

STRAWBERRY SPARKLING 1000

ORGANICのスパークリングワインに自家製苺シロップを加えた  
スパークリングカクテル。果肉のとろける食感と一緒にお召し上がりください。

KOVAL RIKKY 900

USDA ORGANICの認定を受けているPREMIUM CRAFT GIN。  
素材本来の味を一番感じられるオススメの飲み方で。

金柑日本酒SQUASH 900

自家製金柑シロップと日本酒を使ったカクテル。  
食事にも合う華やかな香りとスッキリとした飲み心地。

ESP COCKTAIL 900

エスプレッソやカカオリキュールを使った食後にお勧めのデザートカクテル。

# WINE LIST

---

## SPARKLING

Emiliana Organic NV, Casablanca, CL 900

【エミリアーナ オーガニック】

チリ最大の有機栽培ブドウ畑を所有し、バイオダイナミック農法を実践するエミリアーナ・ヴィンヤーズが長い年月をかけ、遂にオーガニック・スパークリング・ワインを2015年に完成。それから2年をかけ、瓶内二次発酵のスパークリングにアップグレード。

## WHITE

LOVE WHITE 2016, San Francisco, CA 1100

【ラブ ホワイト】

品種:マルサンヌ85% ルーサンヌ12% ヴィオニエ3% Love Ranch, Oscar Ramos Vineyardの2つの畑からのブレンド。ルーサンヌのみ圧搾前に軽くスキンコンタクト。発酵槽は25hlのハンガリー製大樽(発酵中のSO2添加なし)。その後20年使用した600Lのドイツ製古樽で6か月熟成。

Kisvin Koshu Reserve 2016, Koshu, JP 1000

【キスヴィン甲州 レゼルブ】

甲州市塩山藤木地区の甲州葡萄を中心に上質な果汁をセレクト。2次発酵に樽熟成をし長期熟成型のワインに仕上げました。極辛口で穏やかな酸味、レモンなどの柑橘系と共に洋梨やピーカンナッツの樽香。口を含むとスイカズラのような白い可憐な香り。

Kisvin Chardonnay 2016, Koshu, JP 1300

【キスヴィン シャルドネ】

収穫前の果実をしっかりと隔に当てて黄金色にし、トロピカルな雰囲気が出て来たところで収穫。11カ月の樽熟成を経てピーカンナッツの香りと穏やかな酸味、しっかりとしたアルコール感で辛口の余韻がクセになります。

## ORANGE

Donkey And Goat, Ramato Pinot Gris 2016, San Francisco, CA 1000

【ドンキーアンドゴート ラマート ピノグリ】

白ワインの製造工程の中で葡萄から果汁を抽出する際に、普通なら葡萄の果皮と果汁を早い段階で分けるところを、逆に長く漬けておくことで果汁がオレンジ色に染められていきます。長い間あたため続けてきたアイデアを遂に実行したラマート(醸し)のピノ・グリは多面的な深みがあります。

## ROSE

Lo-Fi wines, Rose of Cabernet Franc 2016, Santa Barbara, CA 1000

【ローファイワインズ ロゼ オブ カベルネフラン】

有機栽培の手摘みで葡萄をタンクに搾り、ルモンタージュを行う24時間前に樽に入れ、天然酵母での発酵を行った後、自然な乳酸菌によってマロラクティック発酵を進めました。圧搾の時にSO2を使用せず、発酵が終わったら、熟成のために樽に入れ、25ppmのSO2を加え、瓶詰めの前にスーティラージュを1回行っていきます。

## RED

LOVE RED 2016, San Francisco, CA 1100

【ラブ レッド】

品種:カリニャン75% ヴァルディギエ14% シラー11% Solano County Green ValleyのFrei Vineyardのブドウを使用。ナバ・ヴァレーの南東側に隣接した古いブドウ産地。樹齢50~70年のカリニャン、ヴァルディギエのブレンドです。

Lo-Fi wines, Marbec 2016, Santa Barbara, CA 1200

【ローファイワインズ マルベック】

有機栽培の手摘み。毎日1回以上ルモンタージュを行い、天然酵母による発酵を行った後、自然な乳酸菌によってマロラクティック発酵を進め、9日後にスーティラージュを行い樽に入れ醸造。

# DRINK

---

## BOTANICAL TEA

月桃茶	hot / ice	650
月桃レモン	hot / ice	700
黒豆茶	hot / ice	650
黒豆ラテ	hot / ice	700
ごぼう茶	hot / ice	650
ごぼうジンジャー	hot / ice	700

## MATCHA

抹茶	hot / ice	700
抹茶ラテ	hot / ice	750

## HOMEMADE SYRUP SODA

レモネード	650
抹茶レモネード	700
ウコンジンジャーエール	700
金柑スカッシュ	700
キウイソーダ	700

\*+300でライスミルクソフトクリームをトッピングできます。

## SMOOTHIE

REDUCE DAMAGE (春菊、明日葉、大葉、セロリなど)	950
FATIGUE RECOVER (カシューナッツ、ごま、苺、ピーツなど)	950

## COFFEE

コーヒー	hot / ice	600
カフェラテ	hot / ice	650

## MINERAL WATER

スルジーヴァ(スティル or スパークリング)	500
-------------------------	-----

\*ミルク使用のドリンクは、豆乳(+200)、またはアーモンドミルク(+300)に変更できます。