

## <グラスワイン>

### 【スパークリングワイン】

まずは乾杯♪シュワシュワっとうぞ♪

	グラス	ボトル
ペレラーダ カヴァ ブリュット レゼルバ	690	3900

マカベオ、パレリャーダ、チャレッコ：カタルーニャ/スペイン

### 【白ワイン】

チリの安ウマワイン!

	グラス	カラフェ [450ml]	ボトル
クレアシオン	590	1980	2800

シャルドネ：D.O. セントラル・ヴァレー/チリ  
爽やかな香りのフレッシュなワイン

カルヴィッソ ソーヴィニヨンブラン	690	2480	3900
-------------------	-----	------	------

ソーヴィニヨンブラン：ラングドック/フランス  
牡蠣との定番マリアージュ

ジャンマルク ブロカール シャブリ	890	3480	5400
-------------------	-----	------	------

シャルドネ：フランス

### 【ロゼワイン】

オイスター with ロゼ♪牡蠣にも食事にもピッタリ  
日替わりでご用意しております。お尋ね下さい♪

### 【赤ワイン】

	グラス	カラフェ [450ml]	ボトル
ふくよかな口当たりのピノ・ノワール			
エスカル ピノ・ノワール	600	2000	3000

ピノ・ノワール：ラングドック/フランス

しっかりとした味わいのオーストラリアワイン

ポケットウオッチ	790	2980	4500
----------	-----	------	------

シラーズ：セントラル・レンジ/オーストラリア

※本日のグラスワイン用意してます。

### 【ハウスワイン白/赤】

	グラス	ラージ	カラフェ [450ml]
デボルトリ サンベルナディーノ	490	690	1680

オーストラリア

※別途ボトルワインメニューもございます。

## <ビール>

キリン ハートランド樽生	630
ギネス 瓶 (ブラック)	790
キリン 零 ICHI 瓶 (ノンアルコール)	500

## <シードル>

ドライなリンゴのスパークリング

キリンハードシードル	500
------------	-----

## <カクテル>

ハイボール	各 590~
ジントニック、ウォッカトニック	
カシスオレンジ、キューバリブレ	
キール、梅酒、サングリア (赤 or 白)	

## <シェリーカクテル>

シェリーハイボール	690
シェリートニック	690

## <ウイスキー>

ホワイトホース	490
I.W. ハーパー	590
メーカーズマーク	690
白州 N.V	777
ボウモア 12年	880

## <シェリー>

辛口スッキリ系 牡蠣との相性ピッタリ	
BB&R：フィノ	590
ちょっとしっかりコクウマ系	
BB&R：アモンティリヤード	650
シッカリした味と合わせたい濃口系	
BB&R：オロロソ	650

## <デザートワイン>

ドメヌ・アラン・ブリュモン	780
---------------	-----

## <ワイングラスで飲む日本酒>

本日の日本酒	スタッフまでお尋ねください	ASK
--------	---------------	-----

## <ノンアルコールカクテル>

エルダーフラワーソーダ	
ラズベリー&ローズソーダ	各 500

ハニーレモン&ジンジャーソーダ

## <ソフトドリンク>

ウーロン茶、オレンジジュース	各 390
グレープフルーツジュース、	
コーラ、ジンジャエール (辛口)、	
紅茶 (ホット・アイス)、コーヒー (ホット・アイス)	
デザートセット カフェ	200
(コーヒー、紅茶、ハーブティー)	

※表示価格は税抜価格です。別途お一人様100円のチャージを頂戴します。

The prices are excluding. We ask for a 100 yen per person cover charge