

ALCOHOL

Beer

生ビール エーデルピルス	660
ベアレンビール	860~

岩手県にあるベアレン醸造所。ドイツに移設した醸造設備を使用し、ヨーロッパの伝統的な製法によるクラシックビール。

「クラシック」 コクと苦味のバランスの良い、本格的ドイツスタイルのラガービール。

「アルト」 ドイツの上面発酵ビールで、飲みやすいまろやかな味わいが特徴。

「シュバルツ」 黒らしい芳ばしさを持ちながら、まろやかな口当たりの新しいタイプの黒ビールです。

▶ 季節限定ビールもございます。
スタッフ又は黒板をご覧ください。

エルディングー <u>アルコールフリー</u>	550
-------------------------	-----

ドイツ生まれのノンアルコールビール。
しっかりとした小麦感がありながら、フルーティで柔らかな口当たり

「ノーマル」 「ノンアル」のイメージを覆す、画期的なドイツ産ビールテイスト飲料。

「レモン」 柑橘系の果汁をふんだんに使用した新感覚のフレーバーノンアルコールビール。カクテルのように飲みやすく、心地よい炭酸がどんなお料理にも◎。

Beer cocktails

カシスビア	カシスリキュール	760
ミントビア	ミントリキュール	760
パイナップルビア	パイナップルジュース	660
シャンディガフ	ジンジャエール	660

Wine

グラスワイン



オーガニック箱ワイン(赤/白)	グラス 580
フランス ランドック地方	カラフェ 1980 (4glass)

日替わりグラスワイン(赤/白)	660~
スタッフまでお尋ねください。	

スパークリングワイン(白)	グラス 660
---------------	---------

* オーガニックワインを中心に
ボトルワインリストのご用意があります。
別紙をご覧ください。

オーガニック サングリア	グラス 580
Vina Macatela SANGRIA ヴィーニャマカテラ	カラフェ 1980 (4glass)

スペインの有機にこだわって作られたており、甘さがしっかりとしたBIOサングリア。
ロックまたはソーダ割りでさっぱりといただくのもお勧め。

{ how to drink } サングリアの飲み方
ストレート / ロック / ソーダ割 各+110

ホットワイン	600
LUIGI LEONARDO ルイジ・レオナルド	
オレンジやレモンの果皮とシナモン、スターアニス、クローヴ等の風味が特長のホットワイン	

Other

ハイボール (CUTTY SARK)	550
アマレットジンジャー	680
 リモンチェットソーダ	680
自家製のレモンリキュールをソーダで割って。	
モヒート ラム+ミント+ライム+トニック	840
キール 白ワイン+カシス	660
カーディナル 赤ワイン+カシス	660
キティ 赤ワイン+ジンジャエール	660
GIN/VODKA/RUM/CASSIS	550
ジン ウォッカ ラム カシス	

{ how to drink } 飲み方 各+110
トニック/ソーダ/ジンジャエール
オレンジジュース/ソーダ