

DRINK MENU

Alcohol

CHAMPAGNE・SPARKLING

・グラススパークリングワイン
三次ワイナリー ヴィラクア

・ MIYOSHI winery VILLAQUA

¥ 1,870

・グラスシャンパーニュ
エー・ロベール アリアンス No.16

・ A.Robert Alliances NO.16

¥ 2,860

GLASS WHITE WINE

・シャトー・リヴィエール・ル・オー 2022

・ Chateau Riviere le Haut 2022

¥ 2,100

・レオンマンバック リースリング 2022

・ Leon Manbach Riesling 2022

¥2,100

GLASS RED WINE

・コート ド ボーヌ ルージュ 2021
オーレリー ベルト

・ Hautes Cotes de Beaune Rouge 2021
Aurelie Berthod

¥ 2,300

・クローズエルミタージュ
クロ・レ・コルニレ

・ Clozes Hermtage
Clos des Cornirets

¥ 2,400

※ボトルワインは別紙メニューがございます

※ Bottled wine is available on a separate menu

ワインペアリング

コースに合わせた5杯のアルコールペアリング

Wine Pairing "5glasses"

¥9,790

ノンアルコールペアリング

コースに合わせた5杯のノンアルコールペアリング

Non-Alcohol Pairing "5glasses"

¥ 4,800

本日の日本酒

Today's Sake

¥ 990

生ビール(キリン)

Draft Beer KIRIN

¥ 990

シングルモルトウィスキー 桜尾

Single Malt Whiskey "SAKURAO"

¥ 1,250

焼酎 (達磨 紅東 / 達磨 六条大麦)

Shochu "Sweet potato or Barley"

¥ 880

DRINK MENU

Non-Alcohol Drink

季節のノンアルコールカクテル“柿”

柿と紅茶を合わせた自家製ネクター

Seasonal Non-Alcoholic Drink “Persimmon”
House-made Persimmon Nectar with Black Tea

¥900

ノンアルコールペアリング 5杯

コースに合わせた5杯のノンアルコールペアリング

Non-Alcohol Pairing 5glasses

¥4,800

SOFT DORINK

・ 梨と青レモンの自家製スパークリング

Pear and Green Lemon Sparkling
House-made Pear & Green Lemon Sparkler

¥900

・ 尾道クラフトコーラ

ONOMICHI Craft Cola

瀬戸田産エコレモン・国産生姜・てんさい糖使用

Made with local lemon , local ginger and sugar beet

¥900

・ 尾道 瀬戸田産はるか100%ジュース

ONOMICHI Mandarin“HARUKA” 100% Juice

¥880

・ 大長みかんジュース

OCHO Orange Juice

¥770

・ 赤葡萄ジュース

Red Grape Juice

¥770

・ ジンジャエール

Ginger Ale

¥770

・ ノンアルコールビール

Non Alcohol beer

¥770

尾道・今川玉香園茶舗

・ 宇治玉露

Gyokuro

¥ 880

・ 阿里山烏龍茶

Alishan Oolong Tea

¥ 880

MINERAL WATER

・ 田治米ミネラルウォーター 900ml

TAJIME Mineral Water 900ml

¥660

・ サンペレグリノ 500ml

S.Pellegrino 500ml

¥1,200

・ 奥会津金山天然炭酸の水 500ml

OKUAIZU KANEYAMA
Natural SparkringWater 500ml

¥1,600