

ALCOHOL MENU

BEER

HEARTLAND (JAPAN) ハートランド	759yen (税込)
YEBISU BEER (JAPAN) エビスビール	759yen (税込)
ORGANIC BEER (JAPAN) 有機農法ビール	869yen (税込)

PLUM WINE

梅の産地として名高い和歌山で無農薬・無化学肥料で栽培した青梅と、有機米から作った米焼酎を使用したこだわりの「龍神梅酒」

【ロック / ソーダ / 水割り / お湯割り】

龍神梅酒 (2015年仕込み) てんさい糖 913yen (税込)

北海道産のてんさい糖で漬け込み、丹念に熟成させたスッカリとした甘さが魅力です。

龍神梅酒 (2015年仕込み) 黒糖 913yen (税込)

黒糖ならではのkokoroと、深みのあるまろやかな美味しさが女性に人気です。

WINE

Cosme Kitchen Adaptationのワインは、全米でも有名なマスターソムリエであるRobert Smith氏監修のもと
厳選した自社輸入の自然派ワインを中心にラインアップしています。

※すべて小売価格のため、自社輸入自然派ワインが大変お得にお楽しみいただけます

※店内でお楽しみいただく際には、ボトル1本につき858yen (税込) のワインチャージを頂戴いたします



ホットワイン (赤)

BY THE GLASS

ORGANIC SPARKLING WINE 869yen (税込) ~
オーガニック スパークリングワイン

ORGANIC WINE (RED・WHITE) 759yen (税込) ~
オーガニック グラスワイン 赤・白

SANGRIA (RED) 759yen (税込) ~
サングリア 赤

HOT WINE (RED) 759yen (税込) ~
ホットワイン 赤



SPARKLING WINE

FERRO DRY SPARKLING SECO, VINHO VERDE Glass 869yen (税込)
フェットロドライ スパークリング セッコ, ヴィーニョ・ヴェルデ Bottle 2,750yen (税込)

Avesso 100%

シャンパーニュと同じ製法で作られ、爽やかなリンゴやヴェルガモットの香り。優しい泡とフレッシュな果実味に心地よい酸味。若々しくチャーミングな味わいが特徴。

DOM FERRO RESERVE BRUT, VINHO VERDE 3,278yen (税込)
ドン フェットロ リザーブ ブリュット

Avesso 100%

エレガントなトースト香と力強いボディ。メインディッシュまでしっかり合わせることが出来る。
2015年サクラアワードにて“和食の前菜に最も合うワイン”にも選ばれた。

ROSE WINE

FALCO DA RAZA ROSE, VINHO VERDE 2,420yen (税込)
ファルコ ダ ハーザ ロゼ, ヴィーニョ・ヴェルデ

Vinhao, Padeiro, Espadeiro

ピンクグレープフルーツやささまざまなハーブを思わせる爽やかな香り。口に含むとほんのりクリスピーな酸味。赤すぐりや野イチゴのような赤い果実に、ストロベリージャムやバラのニュアンスも感じられる。

NADESHIKO ROSE 2,178yen (税込)
ナデシコ ロゼ

Cinsault 50%, Syrah 15%, Grenache 15%, Cabernet Sauvignon 20%

輝き豊かな淡いサーモンピンク。ピンクグレープフルーツやほんのリチャーマーキングな赤い果実を思わせる香り。時間を追うごとに華やかなフローラルなイメージも感じられる。
心地よくフレッシュでさわやかな酸味や果実味があふれていて口の中でゆっくりと広がる色気のあるふくよかさとビュアな旨味とエレガントさを感じるロゼ。

SOFT DRINK MENU

COLD PRESSED JUICE

コールドプレスジュース

※低温低速の専用ジュースで圧搾したコールドプレスジュース

SUPER GREEN REFRESHER スーパーグリーンリフレッシャー 1,078yen (税込)

ケール・きゅうり・グレープフルーツ・ミント・ライム・ココナッツウォーター

CAROTENE INTAKE カロテンインテイク 1,078yen (税込)

にんじん・オレンジ・レモン・生姜

VITA MOIST ヴィタモイスト 1,078yen (税込)

セロリ・きゅうり・りんご・グレープフルーツ



SUPERFOOD SMOOTHIE

スーパーフーズスムージー

ENERGY GREEN POWER エナジーグリーンパワー 968yen (税込)

ケール・パイナップル・バナナ・レモン・ミント・モリンガ・ぬか粉

BERRY BEAUTY ベリービューティー 968yen (税込)

アサイー・ミックスベリー・バナナ・カカオニブ・ココナッツ・豆乳



SPECIAL TEA (HOT or ICED)

ORGANIC EARL GREY 693yen (税込)

アールグレイティー ※カフェインレスのご用意もございます

YUZU GINGER TEA 748yen (税込)

柚子ジンジャーティー

ORGANIC DETOX BLEND TEA 748yen (税込)

(ペパーミント・ゴボウ・たんぽぽ・レッドクローバー・バジル・ミント)

CINNAMON FRUIT TEA 748yen (税込)

シナモンフルーツティー
(シナモン・ジンジャー・クローブ・ドライフルーツMIX)

ALMOND CARAMEL SOY MILK TEA 748yen (税込)

アーモンドキャラメルソイミルクティー

MIXED GRAIN BLEND TEA 638yen (税込)

五穀茶

COFFEE & LATTE (HOT or ICED)

※乳使用のドリンクは、すべて豆乳への変更が可能です +55yen (税込)

ORGANIC COFFEE 693yen (税込)

オーガニックコーヒー ※カフェインレスのご用意もございます
※フェアトレード認証を受けたコーヒー豆を使用



CAFÉ LATTE 748yen (税込)

カフェラテ ※フェアトレード認証を受けたコーヒー豆を使用



CAFÉ MOCHA 748yen (税込)

カフェモカ ※フェアトレード認証を受けたコーヒー豆を使用



ORGANIC COCOA 748yen (税込)

オーガニックココア

SOY CHAI TEA LATTE 748yen (税込)

ソイチャイティーラテ



ORGANIC MATCHA SOY LATTE 748yen (税込)

有機抹茶ソイラテ

LEMONADE & OTHERS

ELDER FLOWER LEMONADE (HOT or ICED) 748yen (税込)

エルダーフラワーレモネード

ORGANIC GINGERALE 748yen (税込)

オーガニックジンジャーエール

ORGANIC JUICE (オレンジジュース、アップルジュース) 583yen (税込)

オーガニックジュース

PERRIER 583yen (税込)

ペリエ

RED WINE LIST

※すべて小売価格のため、自社ピオワインが大変お得にお楽しみいただけます
※店内でお楽しみいただく際にはお一人様583yen(税込)のグラスフィーを頂戴いたします

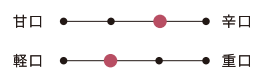


MARIPOSA TINTO, DAO マリポサ ティント, ダン

2,970yen (税込)

Tinta Roriz, Touriga Nacional, Jaen ステンレス熟成

赤味がかった綺麗な紫色のカラー。口に含むと華やかに広がるスマイルのアロマ。カシスやブラックベリーなど甘みの強くない黒い果実の味わいにリコリスやジュニパーベリー、黒コショウなどハーブやスパイスのアクセント。全体を柔らかな酸が包み込み、ほのかに香る乳酸のニュアンスが奥深い味わいを醸し出している。

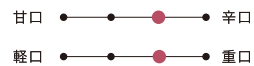


MAGGIO OLD VINE ZINFANDE, LODI

Glass	759yen (税込)
Bottle	2,860yen (税込)

Zinfandel, Carignan

樹齢 100 年を超えるものもある伝統あるブドウから作られ、テロワールの良さが存分に生かされている。明るいルビーと深い紫が混じり合った美しい色合い。赤いフルーツの香りに甘草やチョコレート、ベーキングソダのアクセント。口の中に広がるたっぷりの果実味。熟したプラムの凝縮感ときれいなタンニン。余韻は長くないがスモーキーなニュアンスが全体の印象をまとめ上げている。

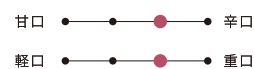


SILK OAK CABERNET SAUVIGNON, LODI シルクオーク カベルネソーヴィニヨン, ロードアイ

3,080yen (税込)

Zinfandel, Merlot

濃い目のルビーレッド。カシスやブラックベリー・黒い果実を思わせるアロマ。
柔らかなタンニンとバニラ香が特徴。レーズンやカカオニブ、ローズマリーやオレガノのスパイス感も
印象に残る。

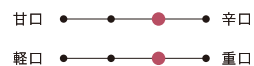


MARIPOSA RESERVA TINTO, DAO マリポサ レゼルヴァ ティント,ダン

3,960.yen (税込)

Tinta Roriz, Touriga Nacional, Jaen

深い紫のカラー。レーズンやドライプルーンの干した黒い果実のアロマ。カカオニブのドライでビターなニュアンスとリコリスやバニラの甘い樽由来の味わいが絶妙なバランスで楽しめる。

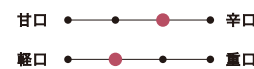


À CÔTÉ PINOT NOIR, CENTRAL COAST アコーテ ピノノワール, セントラルコースト

4,730yen (税込)

Pinot Noir 100%

シダー・レーンとミッション・ランチのぶどう園のピノ・ノワールがスパイスと赤い果実のニュアンスを引き出し、ピエン・ナシードとリバーベッチのぶどう園の古樹と、プレスキールの新しいぶどう樹が歯ごたえと重厚感をプラスしている。

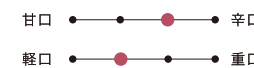


LA VIS TEROLDEGO, TRENTINO ラヴィス テロルデゴ, トレンティーノ

4,290.yen (税込)

Teroldego 100%

ルビーのような深く赤い色味と紫のティント、赤い果実とブドウのみずみずしい味わい。スマイレやシナモンの印象。豊かな土地からくるアロマが特徴的。きめ細かいタンニンとたっぷりした果実味が調和し深い味わいを醸し出している。



ADAPTATION PETITE SIRAH, NAPA VALLEY アダプテーション プティ・シラー, ナバヴァレー

7.920 yen (税込)

Petite Sirah 75%, Syrah 25%

ナバヴァレーカリストガのケンフィックパレーヴィンヤードのブドウと、ナバヴァレーの北東に位置するラングレーヴィンヤードのブドウを使用。ブラックベリージャム、プラム、スマイル、ラズベリー。クローブやナツメグなどのスパイスに、スモーキーなオーク香があるシラー。

