

# NON-ALCOHOL AMAZAKE COCKTAIL

ノンアルコール甘酒カクテル

CLEANSE SALAD × AMAZAKE クレンズサラダ × 甘酒 880yen(税抜) VITAMIN CHARGER × AMAZAKE ビタミンチャージャー × 甘酒 980yen(税抜)

RED CIRCURATION × AMAZAKE レッドサーキュレーション × 甘酒 880yen(税抜)

## ALCOHOL MENU

### BEER

HEARTLAND (JAPAN) ハートランド 700yen(税抜)

YEBISU BEER (JAPAN) エビスビール 700yen(税抜)

ORGANIC BEER (JAPAN) 有機農法ビール 800yen(税抜)

CANNABIA (GERMANY) カンナビア 800yen(税抜)

### COLD PRESSED COCKTAIL

GREEN RUM COLD PRESSED JUICE グリーンラム 1,000yen(税抜)

RED MARIBU COLD PRESSED JUICE レッドマリブ 1,000yen(税抜)

### JAPAN LIQUEUR

ORGANIC PLUM WINE 梅酒 900yen(税抜)

【ロック/ソーダ/水割り/お湯割り】

YAMATO NO KOKORO 大和のこころ(愛知)

YUUKI NO UMESHU ゆうきの梅酒(和歌山)

TSUKI NO I 月の井(茨城)

YUZU LIQUERUR ゆず酒 900yen(税抜)

【ロック/ソーダ/水割り/お湯割り】

YUZUMARU 柚丸(兵庫)

JAPANESE SAKE 日本酒 900yen(税抜)

MIYASAKA みやさか(長野)

## 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ナップ。

BY THE GLASS	オーガニックスパークリングワイン	オーガニックグラスワイン 赤・白	サングリア 赤
	800yen(税抜)	700yen(税抜)	700yen(税抜)

### SPARKLING WINE

FERRO DRY SPARKLING SECO, VINHO VERDE 2,300yen(税抜)

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

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 2007 2,800yen(税抜)

ドンフェットロ リザーブ ブリュット 2007

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

MARGALH ROSE, LANGUEDOC-ROUSSILLON 2015 1,800yen(税抜)

マルガル ロゼ, ラングドック・ルーション 2015

Syrah, Cabernet Sauvignon

さくらんぼやラズベリーを思わせる香りとフルーティーな味わいの中にもミネラルを感じる事が出来る。軽めの食事や前菜とベストなリアージュを奏でる。

DOM DIOGO ROSE, VINHO VERDE 2015 2,600yen(税抜)

ドンディオゴ ロゼ, ヴィーニョヴェルデ 2015

Padeiro 100%

口に含むとほのかに感じる優しい泡と果実のフレッシュさが混ざり合いとても口当たりのよいワイン。フィニッシュはドライで食事とも合わせやすい。

### WHITE WINE LIST

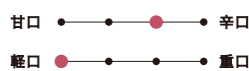
※すべて小売価格のため、自社ビオワインが大変お得に楽しみいただけます。  
※店内でお楽しみいただく際にはお一人様500yen(税抜)のグラスフィーを頂戴いたします。



MARGALH BLANC, LANGUEDOC-ROUSSILLON 2015 マルガルブラン, ラングドック・ルーション 2015 1,800yen(税抜)

Sauvignon Blanc, Muscat petit grain

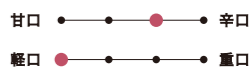
南仏の太陽の光を思わせる艶やかな輝きがある。鼻に抜ける香りはパイナップルや洋ナシなど熟した黄色い果実。樽熟成は行わずブドウ本来の味わいとフレッシュさを活かし、野菜や魚介のフリットもしくはグリル、軽めの鶏肉料理などとも合わせやすい味わい。



RAZA, VINHO VERDE ハーザ, ヴィーニョヴェルデ 2,000yen(税抜)

Arinto, Azal, Trajadura

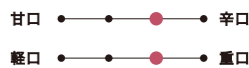
17世紀から受け継がれてきた伝統に裏打ちされた経験と新しい技術を融合させ、ポルトガル“ヴィーニョ・ヴェルデ”の魅力を伝える世界レベルのワイナリー。柑橘のニュアンスと心地よい酸がフレッシュ感を感じさせる。2015年ブリュッセル国際ワインコンクール最高金賞受賞。



QUINTA DA RAZA, VINHO VERDE 2015 キンタダハーザ, ヴィーニョヴェルデ 2015 2,600yen(税抜)

Alvarinho, Trajadura

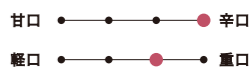
ぶどうは最も良い状態の物を選び個性の違う2種をブレンドして作られる。香りはフレッシュでフルーティー、余韻も長くふくらみがありとてもエレガント。すべてのバランスが絶妙な仕上がりになっている。2015年ブリュッセル国際ワインコンクール金賞受賞。



MAGGIO CHARDONNAY, LODI 2015 マッジオシャルドネ, ローダイ 2015 2,600yen(税抜)

Chardonnay 100%

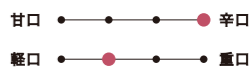
カリフォルニア、ローダイで最も歴史のあるワイナリー。トロピカルフルーツの爽やかなアロマ。たっぷりとした果実味に樽由来のバニラ香が溶け込み、軽いシナモンやスパイス、熟した柑橘のニュアンス。はちみつやバタースコッチがフィニッシュを飾り、ワインの厚みをしっかりと表現している。



QIVIRA SAUVIGNON BLANC, SONOMA COAST 2015 クイヴィラソーヴィニヨンブラン, ソノマコースト 2015 3,900yen(税抜)

Sauvignon blanc 100%

かつてネイティブアメリカンがソノマ・ドライクリークヴァレーの北に幻の王国があると由来されていた地域にある「QIVIRA」ワイナリー。パイナップルやライム、爽やかなハーブの香りと心地よい酸、ミネラルがバランスよく融合したステンレスタンク発酵。クイヴィラのフラッグシップワイン。



LA VIS PINOT GRIGIO, TRENINO 2014 ラヴィスピノ・グリージョ, トレンティーノ 2014 3,900yen(税抜)

Pinot Grigio 100%

1948年に設立されたラヴィスは、優良な栽培家のみによって構成された、いわばトップカンティーナの集合体。豊かでみずみずしいりんごと梨の香り、程よい酸とフィニッシュはビター。ピノ・グリージョ葡萄の本質がよく表れている。



LA VIS AI PADRI GEWURZTRAMINER, TRENINO 2015 ラヴィスアイパドリゲヴェルトラミネール, トレンティーノ 2015 3,900yen(税抜)

Gewurztraminer 100%

ゲヴェルトラミネール種はカルシウム質、その肥えた土で栽培され、香りは高くしっかりと、エレガントでマスカット、バラ、スパイス、そしてトロピカルなものとなり、豊かでシルクのような口当たりに、みずみずしさと持続性。白コショウのようなスパイシーなニュアンスも楽しめる。

