

APERITIVI

COCKTAIL

カクテル

Rosmarina ¥950

Vermouth, Gin, Orange Bitters, Tonic, Rosemary, Black Olive

ピエモンテ産のヴェルモットとジンをベースにした、ローズマリーの香りが爽やかなロングカクテル。(特定原材料等：オレンジ)

Lina Negroni ¥950

Campari, Gin, Vermouth, Orange

ヴェルモットとカンパリ、ジン、オレンジを合わせた、フィレンツェ生まれの甘くてビターなカクテル。(特定原材料等：オレンジ)

Amaro Sour ¥1,050

Amaro, Vodka, Pressed Lemon, Amarena Cherry

苦味が特徴のリキュールに、レモンの酸味とアマレナチェリーの甘味を加えた、甘酸っぱさが食欲をそそるカクテル。

Limoncello Spritz ¥1,350

Limoncello, Prosecco, Soda

伝統的製法で造られたレモンリキュールをプロセッコとソーダで割った、甘味と炭酸が軽やかなカクテル。

COCKTAIL ANALCOLICI

ノンアルコールカクテル

Espresso Marti-no ¥700

Espresso, Vanilla Syrup, Coffee Beans

エスプレッソの苦みとほんのりした甘味が楽しめる、香り高いノンアルコール・コーヒーカクテル。

Posca di Lampone e Menta ¥800

Raspberry, Mint, Apple Vinegar, Soda

ラズベリーの甘酸っぱさにフレッシュミントの爽やかさ、ピンク色が鮮やかなフルーツヴィネガーベースのカクテル。(特定原材料等：りんご)

Arancia Rossa Belli-no ¥800

Non-Alcoholic Sparkling Wine, Blood Orange

鮮やかなオレンジが美しい、ノンアルコールスパークリングワインがベースのベリーニ。(特定原材料等：オレンジ)

No Gin Timo ¥850

Non-Alcoholic Gin, Tonic Water, Thyme, Lemon Twist

バラ、ラベンダー、ジュニパーベリー、タイムなど、ハーブとスパイスのアロマが引き立つ、ジントニック。

APERITIVI

BIRRA

ビール

Moretti Draught ¥860

Moretti Draft Beer 380ml

モレッティ 生ビール 380ml

Moretti La Rossa ¥1,200

Moretti Amber Style Bottled Beer 330ml

モレッティ アンバータイプ 瓶ビール 330ml

Moretti La Bianca ¥1,200

Moretti Weiss Style Bottled Beer 330ml

モレッティ 白ビールタイプ 瓶ビール 330ml

Moretti Zero ¥650

Moretti Alcohol Free Beer 330ml

モレッティ ノンアルコール 瓶ビール 330ml

VINI FRIZZANTI

スパークリングワイン

Bisol, Belstar, Brut, Prosecco D.O.C. ¥950 / ¥4,900

Veneto/Glera ヴェネト州/グレーラ

青リンゴ、洋梨、アプリコットなどのフルーティーな香りにクリーミーな泡立ち。すっきり爽やか、ほんのり果実味が残る味わい。食前酒として、またどんな料理ともお楽しみいただけます。

Ajimu Sparkling Wine, Brut, 2019 ¥1,350 / ¥6,800

Oita, Japan/Chardonnay 日本・大分県/シャルドネ

日本国内では珍しい瓶内二次発酵で丁寧に造られた本格派スパークリングワインは、爽やかな辛口。凝縮した柑橘系果実の旨味と酵母が引き出すリッチな味わい。前菜や魚料理とご一緒に。

Marchese Antinori Cuvée Royale, Franciacorta D.O.C.G ¥8,200

Lombardy/Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco ロンバルディア州/シャルドネ、ピノ・ネーロ、ピノ・ビアンコ

イタリアでは最高峰の辛口スパークリングワイン。白い花や白桃、トーストのような香ばしいアロマとふくよかな果実味が織りなす上質な味わい。前菜や魚料理、フレッシュチーズとの相性が良い。

Ferrari Perlé Millesime, Trento D.O.C., 2015 ¥13,000

Trentino-Alto Adige/Chardonnay トレンティーノ-アルト・アディジェ州/シャルドネ

アーモンドの花や熟したリンゴ、優しいプリオッシュのような香りで、爽やかな飲み口。瓶内で長期熟成されており、優雅で芳醇な余韻も楽しめる。食前酒として、またチーズや魚介類の料理とご一緒に。



FOR MORE INFORMATION ON OUR COCKTAILS
PLEASE SCAN HERE

カクテルの写真とアレルギー物質(特定原材料等28品目)は
こちらのQRコードよりご確認いただけます。

VINI

VINI BIANCHI

G / B

白ワイン

Umani Ronchi, Casal di Serra, Verdicchio dei Castelli di Jesi D.O.C. Classico Superiore, 2019

¥850 / ¥4,400

Marche/Verdicchio マルケ州/ヴェルディッキオ

フレッシュで華やかなブーケ。フルーツやアーモンドが感じられ、凝縮したまろやかな味わい。フレッシュチーズやメインの魚料理とご一緒に。

Inama, Vin Soave, Soave Classico D.O.C., 2019

¥950 / ¥4,800

Veneto/Garganega ヴェネト州/ガルガネガ

カモミールやエルダーフラワーのエレガントな香りとミネラル感、甘やかなアーモンドの味わいが残る。野菜料理や魚料理におすすめです。

Le Monde, Chardonnay, Friuli D.O.C., 2019

¥1,050 / ¥5,300

Friuli-Venezia Giulia/Chardonnay フリウリ-ヴェネツィア・ジューリア州/シャルドネ

リングやバナナなど果実の豊かな香り、デリケートな白い花やバニラのニュアンス。程よい酸と果実の余韻が感じられる。前菜やメインの魚料理と共に。

Valori, Abruzzo Pecorino D.O.C. Bio, 2019

¥5,600

Abruzzo/Pecorino アブルッツォ州/ペコリーノ オーガニックワイン

柑橘類の華やかな香りが印象的で、柔らかい酸とフルーティーさが特長。フレッシュでキレが良く、ミネラリー。どんな魚介料理とも相性抜群。

Panizzi, Vernaccia di San Gimignano D.O.C.G., 2018

¥5,800

Tuscany/ Vernaccia トスカーナ州/ヴェルナッチャ オーガニックワイン

フレッシュな青リング、洋梨、グレープフルーツが香る滑らかな辛口。柑橘系の果実味と酸のバランスが良く、野菜やフレッシュな魚料理、揚げ物にぴったり。

Villadoria, Gavi del Comune di Gavi D.O.C.G., 2019

¥1,250 / ¥6,300

Piedmont/Cortese ピエモンテ州/コルテーゼ

サンザシの花やリングのアロマ。石灰質土壌で育ったブドウから造られるワインはキリッとした辛口で、心地良い酸とミネラルが特長。前菜や魚介類の料理とご一緒に。

Siddùra, Spèra, Vermentino di Gallura D.O.C.G., 2019

¥1,350 / ¥6,800

Sardinia/Vermentino サルデーニャ州/ヴェルメンティーノ

柑橘系果実やトロピカルフルーツ、地中海の島に広がる低木緑地を連想させる豊かな香り。爽快な辛口で、ほろ苦いアーモンドの後味も感じられる。魚料理全般、チーズと共に。

Masseria del Feudo, Grillo, Sicilia D.O.C., 2019

¥7,700

Sicily/Grillo シチリア州/グリッロ オーガニックワイン

柑橘類、パイナップル、白い花、アカシアの蜂蜜など華やかでボリュームのある香り。スパイシーさやミネラル感もあり、果実味と酸のバランスがとても良い。野菜料理やハムの盛り合わせと相性抜群。

Monchiero Carbone, Cecu d'la Biunda, Roero Arneis D.O.C.G., 2019

¥7,900

Piedmont/Arneis ピエモンテ州/アルネイス

白スグリやパイナップルの強い香り、ほのかなセージのニュアンス。爽やかな辛口で、ミネラル感もたっぷり。調和のとれた濃い味わいが長い余韻を残す。クリーミーなパスタや白身肉、魚料理とご一緒に。

VINI

VINI BIANCHI

G / B

白ワイン

Planeta, Etna Bianco, Etna D.O.C., 2019

¥8,400

Sicily/Carricante シチリア州/カリカンテ

アカシアの花、山桃、ハーブの香りに、スモモやウチワサボテンの実を感じる味わい。標高が高く、火山性土壌で育ったブドウが持つ生き生きとした酸とミネラルが特長。食前酒として、また魚料理、チーズと共に。

Rovero, Villa Drago, Piemonte Sauvignon, Monferrato D.O.C. Bianco, 2020

¥9,800

Piedmont/Sauvignon Blanc ピエモンテ州/ソーヴィニョン・ブラン オーガニックワイン

柑橘類やパイナップルのしっかりした果実香にフレッシュハーブや蜂蜜のニュアンス。熟した果実の味わいと爽やかな酸が調和し、余韻も長い。前菜、濃厚ソースのパスタ、魚介のグリルにおすすめです。

Antinori, Cervaro della Sala, Umbria I.G.T., 2018

¥15,000

Umbria/Chardonnay, Grechetto ウンブリア州/シャルドネ、グレケット

トロピカルフルーツやカモミールのアロマにバターやバニラのニュアンスが加わり、芳醇で複雑な香り。コクのある旨味、美しい酸とミネラルのバランスが秀逸。濃厚ソースのパスタ、白身肉、魚料理とご一緒に。

L'ORANGE WINE/VINO BIANCO MACERATO

G / B

オレンジワイン

Buccia Nera, PA'RO, Toscana Bianco I.G.T., 2018

¥4,900

Tuscany/Trebbiano, Grechetto トスカーナ州/トレッピアーノ、グレケット オーガニックワイン

黄桃やハーブのアロマ。果皮ごと発酵されたので軽いタンニンも感じられドライな味わい。アルコールの温かみ、酸とミネラルの調和が心地良い。熟成チーズ、白身肉料理、濃厚ソースのパスタとご一緒に。

VINI ROSATI

G / B

ロゼワイン

Umani Ronchi, Centovie, Colli Aprutini I.G.T. Rosato, 2019

¥950 / ¥4,800

Abruzzo/Montepulciano アブルッツォ州/モンテプルチャーノ オーガニックワイン

オレンジがかったピンク色のロゼは、ブラックベリーやほんのりと甘いスパイスが香るフレッシュでフルーティーな味わい。パスタ、白身肉、魚料理全般と気軽にお楽しみください。

Tormaresca, Calafuria, Salento I.G.T. Rosato, 2020

¥1,050 / ¥5,300

Puglia/Negroamaro プーリア州/ネグロアマーロ


ピンクグレープフルーツやザクロ、藤の花の繊細なアロマ、ミネラルのニュアンス。みずみずしく豊かな果実味と爽やかな酸が調和した味わい。魚料理全般におすすめです。

VINI

VINI ROSSI

赤ワイン

G / B

Umani Ronchi, Montipagano, Montepulciano d'Abruzzo D.O.C., 2019  ¥850 / ¥4,400
Abruzzo/Montepulciano アブルッツォ州/モンテプルチャーノ オーガニックワイン
有機ブドウだけで造られたルビー色のワインは新鮮なイチゴをはじめとするベリー系の香りがエレガント。凝縮された果実味がタンニン、酸とバランスが良く、肉料理全般におすすめです。

Ciabot Berton, Fisetta, Barbera d'Alba D.O.C., 2019 ¥950 / ¥4,800
Piedmont/Barbera ビエモンテ州/バルベーラ
スマレなど野花の香りにほんのりとスパイシーさが漂う。チェリーやブルーベリーの果実味と程よい酸がフレッシュでジュージーな味わい。ハムやチーズの盛り合わせ、トマトソースパスタとご一緒に。


Boscarelli, Prugnolo, Rosso di Montepulciano D.O.C., 2019 ¥5,800
Tuscany/Sangiovese, Mammolo トスカーナ州/サンジョヴェーゼ、マンモーロ
チェリーや赤スグリ、フローラルで豊かなアロマと、カルダモンのようなスパイスのニュアンス。フレッシュな果実味が印象的で、酸味や苦味とのバランスが良い。チーズやトマトソースの料理と共に。

Rocca delle Macie, Classico D.O.C.G., 2018 ¥1,250 / ¥6,200
Tuscany/Sangiovese, Merlot トスカーナ州/サンジョヴェーゼ、メルロ
野生のキイチゴやプラムの果実と樽の香りが豊か。フローラルなブーケとしっかりとした果実味が、上質なタンニン、美しい酸と綺麗に溶け合ったパワフルなワイン。チーズやパスタ、肉料理全般と相性抜群。

J. Hofstätter, Meczan Pinot Nero, Alto Adige D.O.C. Rosso, 2019 ¥1,350 / ¥6,800
Trentino-Alto Adige/Pinot Nero トレンティーノ・アルト・アディジェ州/ピノ・ネーロ
明るいうるビー色のワインは、野生のベリーやチェリー、森林のような爽やかでフレッシュな香りが魅力。口の中で溢れる果実味がとても印象的。パスタとご一緒に。

Monte Del Fra, Valpolicella Ripasso Classico Superiore D.O.C., 2017 ¥1,500 / ¥7,500
Veneto/Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella ヴェネト州/コルヴィーナ・ヴェロネーゼ、コルヴィノーネ、ロンディネッラ
アマローネの搾り滓を使って造られたワインは凝縮した赤い系果実、黒胡椒やシナモン、甘いスパイスの香り。複雑味があるフルボディで、滑らかな口当たりと長い余韻が印象的。ハードタイプチーズ、肉料理と共に。

Antinori, Il Bruciato, Bolgheri D.O.C., 2019 ¥8,400
Tuscany/Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah トスカーナ州/カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ、シラー
ブラックベリーなどの黒系果実のアロマ、甘草や皮革のような複雑なニュアンス。凝縮された果実味の深さ、緻密なタンニン、フレッシュな酸とのバランスが洗練されたワイン。肉料理におすすめです。

La Guardiense, Janare Cantari, Aglianico Riserva, Sannio D.O.C., 2014  ¥9,700
Campania/Aglianico カンパーニア州/アリアニコ オーガニックワイン
ブルーやダークチェリーの黒系果実、樽由来のバニラや甘いスパイスの香り。フルボディで、シルキーなタンニンと滑らかな酸が調和し、長い余韻を楽しめる。濃厚ソースのパスタ、肉料理におすすめです。

Villadoria, Barolo D.O.C.G., 2015 ¥10,500
Piedmont/Nebbiolo ビエモンテ州/ネッピオーロ
洋酒漬けのチェリー、甘草、トリュフ、タバコのアロマに、バラやスマレ、森の下生えのようなニュアンス。長期熟成されたワインは複雑な味わいで、美しい酸がエレガントな印象。熟成チーズや肉料理とご一緒に。

VINI

VINI ROSSI

赤ワイン

G / B

Prunotto, Barbaresco D.O.C.G., 2017 ¥11,500
Piedmont/Nebbiolo ビエモンテ州/ネッピオーロ
野イチゴ、チェリー、アニスなどのハーブが華やかで複雑な香り。ベルベットのような滑らかな口当たりで、濃厚な果実味に繊細なタンニンと上質な酸が見事に調和。トリュフを使った料理や肉料理を引き立てます。

Cesari, Amarone della Valpolicella D.O.C.G. Classico, 2015 ¥13,000
Veneto/Corvina Veronese, Rondinella, etc ヴェネト州/コルヴィーナ・ヴェロネーゼ、ロンディネッラ他
コンポートしたダークチェリー、バラ、カカオなどの複雑な香りにスパイスのニュアンス。凝縮した果実味、豊富なタンニン、柔らかい酸、高めのアルコールとが絶妙に調和し、驚くほど長い余韻。赤身肉や食後のチーズと共に。

Talenti, Brunello di Montalcino D.O.C.G. Riserva, 2013 ¥21,000
Tuscany/Sangiovese トスカーナ州/サンジョヴェーゼ
赤系果実のフレッシュな香りにチョコレートやタバコ、甘草などを思わせる複雑なアロマ。凝縮した果実味と滑らかなタンニン、酸とミネラルの調和が素晴らしく、とても長い余韻。濃厚ソースのパスタ、赤身肉におすすめです。

VINI DOLCI

デザートワイン

G / B

Florio, Morsi di Luce, Sicilia I.G.T. ¥1,150 / ¥5,800
Sicily/Moscato di Alessandria シチリア州/モスカート・ディ・アレッサンドリア
アプリコットやハチミツ、ナツメヤシのようなアロマとバニラのニュアンス。果実の甘味と酸のバランスが良く、フルボディでスムーズな舌触り。食後酒として、またタルトやチョコレートのデザートとお楽しみください。

VINI ANALCOLICI

ノンアルコールワイン

G / B

Donelli, Sparkling Grape Juice Rose Scaglietti Bottle ¥700 / ¥3,850
Emilia-Romagna エミリア・ロマーニャ州
バラの花の天然香料でフレーバーをつけた華やかな香りのスパークリングジュースは、淡いピンク色がとてもエレガント。砂糖無添加、濃縮還元ではないストレート果汁を使用。

Chateau Katsunuma, Katsunuma Grape Blanc (カツヌマ グレープ 白) ¥550 / ー
Yamanashi, Japan 日本・山梨県
アルコールを生成しない特許製法で作られたワインテイストの飲料。ブドウ本来の香りや味わいが楽しめ、どんな料理とも合わせやすい。

Chateau Katsunuma, Katsunuma Grape Rouge (カツヌマ グレープ 赤) ¥550 / ー
Yamanashi, Japan 日本・山梨県
果実と緑茶をベースに作られた、飲みごたえのあるワインテイスト飲料。香り高く上品な味わいで、熟成したワインとは一味違った美味しさ。

ALTRE BEVANDE ALCOLICHE

AMARI E DIGESTIVI

食後酒・ビターズ

Amaretto Lazzaroni

Caramel, Marzipan, Macaroon, Madeira, Battenberg Cake, Apricot

アーモンド風味のほろ苦いリキュール。イタリアのビスケット、アマレッティのような香ばしい味わい。

Amaro Averna

Orange, Liquorice, Juniper Berries, Myrtle, Rosemary, Sage

シチリア生まれの薬草や香草を使ったリキュール。オレンジやリコリスの甘やかな風味と苦味が特徴。

Amaro Montenegro

Orange Zest, Vanilla, Coriander, Cherry & Clove

柑橘果実やスパイス、ハーブの香り。強い甘味に苦味がアクセントの飲みやすいアマーロ。

Vecchio Amaro del Capo

Orange Zest, Piney Juniper, Violet, Strong Cloves, Black Pepper

カラブリア産の香草、花、果実を使っているので、ほろ苦くフルーティー。食前酒または食後酒として。

Fernet-Branca

Chamomile, Rhubarb, Galingale, Cinnamon, Iris, Saffron, Myrrh

カモミール、大黃、ガランガルなど世界中のボタニカルが生み出す強烈な苦味。食後酒として人気。

VERMOUTH ROSSO

ヴェルモット ロッソ

Carpano, Punt e Mes Vermouth

Stewed Damson, Sloe, and Cherry, Cinnamon, Christmas Spices, Tobacco

ニガヨモギ、キナ、リンドウなどのハーブやスパイスで香りづけされた、コクのあるスイートヴェルモット。

Cocchi, Vermouth di Torino

Citrusy Bitterness, Liquorice, Orange, Rhubarb, Cocoa

オレンジピールや柑橘系果実、ルバーブ、ココアなどの香りが口の中に広がる甘くてビターな後味。

おすすめ：ソーダ割り

VERMOUTH BIANCO

ヴェルモット ビアンコ

Cocchi, Americano

Zesty Citrus, Elderflower, Fresh Peach, Bitter Gentian, Honey

白ワインにハーブやスパイスを漬け込んだ食前酒。柑橘類やエルダーフラワー、桃のアロマが甘やか。

おすすめ：ソーダ割り

GIN

ジン

Tanqueray

Juniper, Citrus Zest, Angelica Root, Cinnamon, Coriander Seed

ジャクシン、アンゼリカ、コリアンダーシードなどボタニカルに由来する豊かな香味。キレのある味わいのプレミアムジン。

おすすめ：ソーダ／トニック割り

50ml

¥800

¥800

¥800

¥800

¥800

50ml

¥800

¥800

50ml

¥800

50ml

¥800

ALTRE BEVANDE ALCOLICHE

VODKA

ウォッカ

Absolut Vodka

Black Peppery Spice, Brown Bread, Faint Cream of Soda, Liquorice

スパイスやナッツ、焼きたてのパンのような、まろやかな香りと滑らかな口当たり。芳醇なプレミアムウォッカ。

おすすめ：ソーダ／トニック割り

GRAPPA

グラッパ

Jacapo Poli, Bassano Classica

Quince, Prune, Candied Fruits, Nuts, Vanilla

ブドウの搾り滓から作られるグラッパ。食後酒としてストレートでゆっくり、またエスプレッソに少量混ぜて楽しんでもよい。

LIQUORI

その他リキュール

Opal Nera Black Sambuca

Anise, Liquorice, Elderberry, Citrus, Cracked Black Pepper

エルダーベリーの黒い果皮が原料で、黒紫色。強い甘味がアニスシードや胡椒などのスパイス、柑橘系の味わいと調和。

Campari

Bitter Orange Peel, Cherry, Clove, Cinnamon

鮮やかな赤色、ほんのりした甘味と苦味が特徴。ミラノ生まれのハーブリキュール。

おすすめ：ソーダ割り

Aperol

Zesty Orange Marmalade, Pink Grapefruit

爽やかなオレンジの甘さとハーブのほんのりした苦味、アルコールが低めなので食前酒にぴったり。

おすすめ：ソーダ割り

Borghetti Espresso Liqueur

Dark Roasted Coffee Beans, Espresso, Nuts

エスプレッソ用に深煎りした豆から引き出された苦味、酸味、甘味とコクが絶妙のエスプレッソリキュール。

Cynar

Vegetable, Caramel, Quinine Bitterness, Cinnamon, Herbaceous Notes

アーティーチョークに10種類のハーブ抽出液を加えて造られた、甘味の中に優しい苦味を感じるリキュール。食前、食後に。

Italicus Bergamotto Liqueur

Fresh Bergamot, Cedro Lemon, Chamomile, Lavender, Rooty Bitterness, Honey

柑橘系果実の味わい、フローラルなアロマ、スパイス香、ほのかな苦味が特徴のベルガモットリキュール。食前酒として。

おすすめ：ソーダ／トニック割り

Luxardo Limoncello

Lemon Zest, Lemon Juice, Lemon Tart

高品質のリモンチェッロ。南イタリア産レモンの自然で上品な香り。ロックでも、割っても、飲み方は色々。

おすすめ：ソーダ割り

50ml

¥800

50ml

¥1,200

¥800

¥800

¥800

¥800

¥800

¥900

¥900

BEVANDE ANALCOLICHE

GASSATE

炭酸飲料

50ml

Polara Cedrata

Citrus-flavored Soda Drink

チェドラータ レモンに似た果物「チェドロ」の風味が爽やかな炭酸飲料

¥650

Polara Limone e Zenzero

Lemon & Ginger

レモン&ジンジャー シチリア産レモンの爽やかさと生姜のスパイシーな味わいが楽しめる炭酸飲料

¥650

Polara Spuma

Orange and Caramel-flavored Soda Drink

スプマ オレンジ風味でキャラメルの甘いアロマが香る炭酸飲料 (特定原材料等: オレンジ)

¥650

Polara Gassosa

Classic Italian Lemonade

ガッソーサ シチリア産レモンのフレーバーと炭酸が爽快なイタリアンレモネード

¥650

Galvanina Ginger Bio

Organic Italian Ginger Soda

オーガニックイタリアンジンジャー 辛味のない爽やかな口当たりのジンジャーソーダ

¥700

Galvanina Gassosa Bio

Organic Italian Classic Soda

ガソーザ ほんのりしたレモンの酸味と甘味がどんな食事にも合うオーガニックイタリアンサイダー

¥700

TÈ

お茶

HOT / ICED

Darjeeling

Darjeeling Tea

ダージリンティー

¥600 / ¥600

Tè di Darjeeling Decaffeinato

Decaf Darjeeling Tea

デカフェ・ダージリンティー

¥600 / ー

Tè alla Menta

Mint Tea

ミントティー

¥600 / ー

Tè Nero Giapponese Biologico

Organic Japanese Black Tea

東京和茶房 和紅茶 有機茶葉べにふうき/やぶきた

¥600 / ー

Tè alla Citronella Senza Pesticidi/Senza Caffeina

Lemongrass Tea Pesticide-Free/Caffeine-Free

東京和茶房 西伊豆レモングラス ハーブティー 無農薬/ノンカフェイン

¥600 / ー

BEVANDE ANALCOLICHE

CAFFÈ

コーヒー

HOT / ICED

Espresso

Single Espresso

エスプレッソ

¥450 / ー

Doppio

Double Espresso

ダブルエスプレッソ

¥500 / ー

Americano

Double Espresso, Water

アメリカーノ

¥500 / ¥550

Cappuccino

Double Espresso, Steamed Milk, Steamed Milk Foam

カフェ・カプチーノ (特定原材料等: 乳成分)

¥550 / ¥600

Latte

Double Espresso, Steamed Milk

カフェ・ラテ (特定原材料等: 乳成分)

¥550 / ¥600

Mocha

Double Espresso, Steamed Milk, Chocolate

カフェ・モカ (特定原材料等: 乳成分)

¥550 / ¥600