

## 〈 グラスワイン 〉

### ★白ワイン

■モンテコア シャルドネ ( プーリア ) 600

すっきりとした酸味とフレッシュな果実感

■フレスコバルディ ヴェルメンティーノ ( トスカーナ ) 750

バランスが良くアーモンドのような心地よい後味が長い余韻と共に続きます

■モンキエロ ロエロアルネイス ( ピエモンテ ) 900

熟した柑橘類をほおぼった様な雰囲気全体にあり、フレッシュかつコク、果実味も十分

### ★赤ワイン

■イルプーモ プリミティーヴォ ( プーリア ) 600

ボリュームのある果実味、ソフトなタンニンとのバランスが素晴らしい

■ドンアンジェロ キャンティ ( トスカーナ ) 750

赤い果実やスパイスの香り、心地良い酸のバランスがとれたワイン

■カヴィオリ カベルネ・ソーヴィニヨン ( ヴェネト ) 900

柔らかいタンニンと後味に心地良いハーブのニュアンスが感じられる

### ★スパークリング

■ボッテガ ブリュット ミレジマート ( ヴェネト ) 700

爽やかな果実味でフレッシュな口当たり

## カフェ Caffe

■ ホットコーヒー / アイスコーヒー / エスプレッソ / 紅茶 300

## ワイン Vino

★グラスワイン 600～

カウンターの真ん中の黒板をご覧ください。

★ボトルワイン 2800～

別紙ワインリストをご覧ください。もしくはお好み、ご予算などをお伝えください。

## ビール Birra

★国産クラフトビール 別紙のタップマルシェをご覧ください。

タイプの異なる4種類の国産クラフトビールをご用意しております。

■ ノンアルコールビール 450

## ソフトドリンク Bevanda

■ ウーロン茶/辛口ジンジャーエール/コーラ/オレンジジュース 300

■ リモナータ 400

レモンの効いた少し甘い炭酸水

■ ブラッドオレンジジュース 500

## カクテル Cocktail

★自家製リモンチェットロ (ソーダ割 / ロック / ストレート) 500

福岡県立花町産の無農薬レモンの自家製リキュール。おすすめはソーダ割で！

■ カシスソーダ / カシスオレンジ 600

■ ジントニック / ジンバック 600

■ ハイボール / 白州ハイボール 600 / 900