

**イタリア シチリア産 ブラッドオレンジジュース** 900

添加物を一切使用せず、絞ったままのストレート果汁でのみ表現される  
甘味の強さとしっかりとした酸味

**ソフトドリンク各種** 800

(オレンジ / アップル / グレープフルーツ / ウーロン茶 / コーラ / ジンジャーエール)

**サンペレグリノ 750ML -炭酸水-** 1,100

イタリアを代表するスパークリングウォーター(硬度724)  
きめ細かな泡とまろやかな口当たり

**VINTENSE MERLOT  
ノンアルコール赤ワイン** 1,000

ブドウ品種メルローを使用し、低温低圧蒸溜によりブドウ本来の味わい

**VINTENSE CHARDONNAY  
ノンアルコール白ワイン** 1,000

ブドウ品種シャルドネを使用し、低温低圧蒸溜によりブドウ本来の味わい

**PIERRE ZERO  
ノンアルコールスパークリングワイン** 1,000

ブドウ品種シャルドネを使用、低温低圧蒸溜した本格ノンアルコール

**ノンアルコールビール  
KIRIN 零ICHI** 1,000

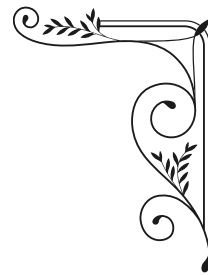
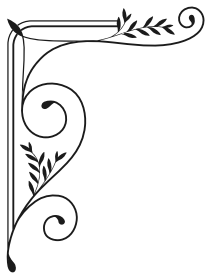
KIRIN独自の一番搾り製法で作られ、人工甘味料や着色料ゼロの本格派

**徳島産すだちカクテル** 900

徳島産すだちを果皮ごとふんだんに使いソーダを加えたシンプルなカクテル  
程よい甘さと、爽やかな酸味は食事とも相性抜群です

**モアナアズーロ〔ノンアルコールカクテル〕** 900

モアナコースト前の海と砂浜をイメージした少し甘いカクテル



## アペロール

900

スイートオレンジをメインに、爽やかな甘さが食事を引き立てます  
オレンジ割るかソーダ割からお選びください

## カンパリ

900

ビターオレンジを使い、60種のハーブとブレンドした苦みが特徴  
オレンジ割るかソーダ割からお選びください

## AWAGIN -阿波ジン-

1,100

すだち、木頭ゆずの果皮、阿波番茶を原料とした  
ジン柑橘成分により白く濁る見た目と華やかな香りが特徴

## アサヒ プレミアム 生ビール 熟撰

1,000

厳選素材を丁寧に仕込み、長期熟成させたちょっと贅沢なビール

## モレッティービール

1,050

厳選した麦芽を使用したコクのあるピルスナータイプ。  
飲み口の最後にしっかりとした苦みもあるイタリア正統派ビール

## 知多 SUNTORY WHISKY

1,100

3種の連続蒸溜機で作分けされたシングルグレーン 熟成感を残しつつ  
軽やかな飲みごちのハイボールがおすすめ

## 徳島すだちハイボール

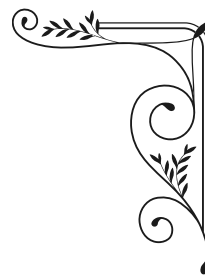
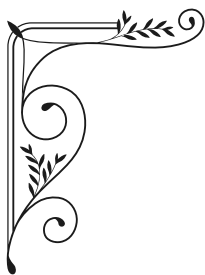
1,000

徳島産すだちを使ったハイボールは食前酒にぴったり

## 神山の梅酒

1,000

徳島神山産の厳選された「鶯宿梅」のみを使用した熟成梅酒  
ロック、水割り、湯割り、ソーダ割からお選びください



## アスティスプマンテ

マルティーニ / ピエモンテ州 / モスカートビアンコ

フルーティな味わいと微かな甘みでお酒が苦手な方にオススメです

グラス / ボトル

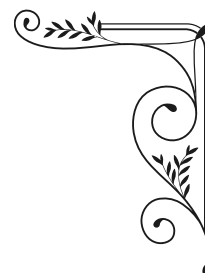
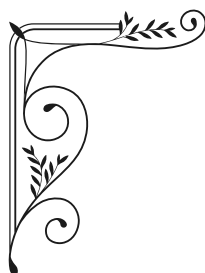
1,000 / 5,000

## プロセッコ ディコネリアーノ

カルペネ マルヴォルティ / ヴェネト州 / グレラ

繊細な発泡感とドライな味わい、どんなお料理にも合わせやすい辛口スパークリング

1,200 / 6,000

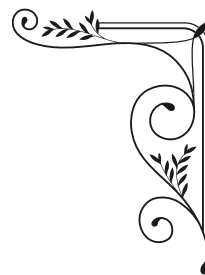
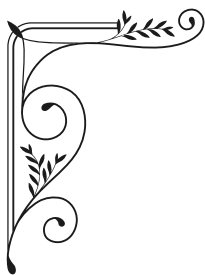


LIGHT / MEDIUM / FULL

レストランスタッフが厳選

季節ごとお料理に合わせた

ライトボディ、ミディアムボディ、フルボディの3種類をご用意

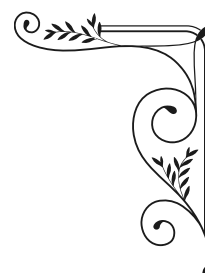
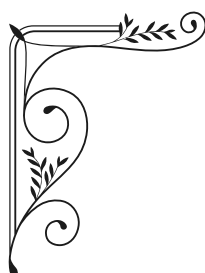


**LIGHT / MEDIUM / FULL**

レストランスタッフが厳選

季節ごとお料理に合わせた

ライトボディ、ミディアムボディ、フルボディの3種類をご用意



### **ヴァルダヴィ グラッパ ディ モスカート**

1,100

アスティの品種モスカートで造られたグラッパ 約6ヵ月間ステンレスタンクで熟成

### **グラッパ ディ プロセッコ リゼルヴァ**

1,100

プロセッコの品種グレラで造られたグラッパ 18ヵ月以上オークの小樽にて熟成

### **ポーリ ミエーレ**

1,100

グラッパに蜂蜜と精油を入れて6週間寝かせたフレーバー系のグラッパ