



DINNER

ゆったりとリラックスしたディナータイムを

ディナータイムは、大判ローストビーフやとろふわハンバーグが登場します。
ワイン・ノンアルコールワインと一緒に
ご家族やお友達と贅沢で特別な時間をお楽しみください。



メインが選べる SET MENU

全SET インペリアルドリンクバー付 2時間制

ディナー 選べるメイン [メイン料理はメニューページより1品お選びください]

パスタ(16種)

リゾット(6種)

ピッツア(8種)

肉・魚料理(3種)



A SET ¥1,599 (税込¥1,759) ~

選べるメインは「追加料金で変更」できます

選べるメイン1品

+

サラダ・フォカッチャ

+

スープ
お替わり自由

+

インペリアル
ドリンクバー



B SET ¥1,899 (税込¥2,089) ~

選べるメインは「追加料金で変更」できます

選べるメイン1品

+

サラダ・フォカッチャ
お替わり自由

+

スープ
お替わり自由

+

インペリアル
ドリンクバー



C SET ¥2,099 (税込¥2,309) ~

選べるメインは「追加料金で変更」できます

選べるメイン1品

+

サラダ・フォカッチャ
お替わり自由

+

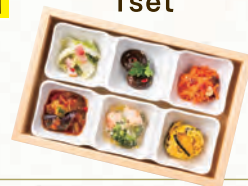
スープ
お替わり自由

+

デリBOX
1set

+

インペリアル
ドリンクバー



一緒にどうぞ

Dolce and gelato



ドルチェ・ジェラート 1品 ¥299 (税込¥329) 2品 ¥499 (税込¥549) 3品 ¥649 (税込¥714)

VINO
ワイン



おすすめのワインを
取り揃えております

ハウスワイン
¥399 (税込¥439) ~
ノンアルコール
ワイン
¥499 (税込¥549) ~



good wine
good taste
good time

DRINK BAR IMPERIALE

インペリアルドリンクバー

カフェ専門店に負けない品質
最上級のドリンクバー

ドリップブリューのこだわり珈琲からエスプレッソアレンジラテ、10種の茶葉など専門店に負けないカフェメニューから、フランスモナン社のシロップで楽しむフレーバーソーダなど48種以上の味わいを無限アレンジでご自由にお楽しみください。

Espresso arrange latte



エスプレッソアレンジラテ

Black tea



紅茶

Flavored soda



フレーバーソーダ

Fruit juice



フルーツジュース



GASTRONOMIA

デリBOX

CSETメニュー

メインディッシュの前にベジタブルファースト!
野菜をメインに仕上げたヘルシーなDELIが
色とりどりに6種類。
風味や食感 それぞれの魅力をお楽しみください。

Deli



INSALATA

新鮮サラダ

採れたて新鮮お野菜を
お店独自の方法で処理し、
新鮮さをよりキープ。
シャキッとみずみずしく
自然の恵みを味わうサラダは
はっとする美味しさ!
オリジナルドレッシングや
岩塩でどうぞ。

Salad



FOCACCIA

窯焼きフォカッチャ

Focaccia

摂氏500度の高温釜で
焼き上げたフォカッチャは
小麦の風味香り良く
外はカリッ中はふっくら。
焼き立てをそのまま、
サラダやDELIと一緒に、
スープに浸してふっくらと。
そして、メイン料理のソースを
たっぷりつけて味の変化を
お楽しみください



PASTA

パスタ



魚介たっぷりペスカトーレ
漁師風トマトソース

+¥550(税込)

海老、ムール貝、あさりの旨味が詰まった
トマトソースが絶品の贅沢パスタです。

自社工場で毎日仕込む生パスタ

新鮮自家製生パスタは茹で上げたときのもっちり食感が際立ちます。

ソースとの絡みも良く、より美味しさが楽しめます。

*Tomato sauce
pasta*

POMODORO

シェフ自慢のトマトソース



モッツアレラチーズと 茄子のトマトソース

＋¥220(税込)

自慢のトマトソースと相性の良い
モッツアレラチーズと茄子を
たっぷり使用した逸品です。

たっぷりあさり 自家製トマトソース

ボンゴレロツツ

＋¥110(税込)

たっぷり入ったあさりの旨味が
トマトソースに溶け込み、
深い味わいが広がります。



おすすめ フレッシュバジルトマトソース



本場イタリアのレジーナ産長型トマトを
使用した程よく酸味を活かしたトマトソース。
新鮮なバジルの爽やかな風味が楽しめます。



RAGU AL VINO ROSSO

特製赤ワイン
ミートソースパスタ



*Red wine
meat sauce
pasta*

赤ワインで煮込んだ 特製ボロネーゼ＋¥220(税込)

赤ワインとローズマリーの香りがポイント。
まずはそのままソースでお召上がりください。
温泉玉子と良く混ぜて味変して食べても美味しい!

一緒にどうぞ

パスタ
麺大盛り

¥275
(税込)

DOLCE デザート
ドルチェ&ジェラート

1品 ¥299(税込¥329)
2品 ¥499(税込¥549)
3品 ¥649(税込¥714)



VINO ワイン

お料理と一緒に
ハウスワイン



¥399(税込¥439)

ノンアルコールワイン

¥499(税込¥549)




※写真はイメージです。※メニューは、仕入れ都合により変更になる場合がございます。

OLIO

オイルパスタ

オイルソースは、シンプルながらも素材の味を引き立てます。
オリーブオイルをベースとして、にんにくや唐辛子、
ハーブなどを加えることで、豊かな風味が楽しめます。



おすすめ  **生ハムと
ロメインレタスの
ペペロンチーノ**
+¥110(税込)
生ハムの塩味とロメインレタスの
シャキシャキ感がアクセント。
ガーリック、唐辛子との相性抜群!

*Oil sauce
pasta*

**海老と彩り野菜の
ペペロンチーノ +¥220(税込)**
あっさりパスタ。シンプルなのに
パンチの効いたガーリックと
唐辛子の風味が魅力です。



**たっぷりあさりの
ボンゴレビアンコ**
あさを蒸した旨味たっぷりの
特製スープをお楽しみください。

**3種きのこと
ベーコンの
ペペロンチーノ**
たっぷりのきのことベーコンの
組み合わせ、シンプルなのに
旨味たっぷりのパスタです。



一緒にどうぞ

パスタ
麵大盛り
¥275
(税込)

DOLCE デザート
ドルチェ & ジェラート
1品 ¥299 (税込¥329)
2品 ¥499 (税込¥549)
3品 ¥649 (税込¥714)



VINO ワイン
お料理と一緒に
ハウスワイン
¥399 (税込¥439)
ノンアルコールワイン
¥499 (税込¥549)



※写真はイメージです。※メニューは、仕入れ都合により変更になる場合がございます。

CREMA

クリームパスタ

海老とアボカドの レモンクリームソース

＋¥330(税込)

人気のレモンクリームソース！
さわやかなレモンの風味と
クリーミーなソースが絶妙なバランスです。



ポルチーニ茸とマッシュルームの クリームソース +¥330(税込)

ポルチーニ茸の独特で芳醇な香りと旨味がソースに溶け込み
深い風味とクリーミーな口当たりが特徴の贅沢な逸品です。



紅ずわい蟹のビスククリームソース

紅ずわい蟹のほくし身をたっぷり使用した
濃厚なクリームソースです。 +¥550(税込)

おすすめ たっぷりチーズの 濃厚カルボナーラ

＋¥330(税込)

お客様の目の前で削る
パルミジャーノチーズと
卵の濃厚ソースが贅沢なパスタです。



GENOVESE

ジェノベーゼパスタ

新鮮手作りジェノバソース

フレッシュバジル・松の実・くるみ・
にんにく・オリーブオイルを
お客様ご自身で擦って
バジルソース作りをご体験いただきます。
バジルの豊かな香りをお楽しみください。
作りたてソースで仕上げた
パスタの美味しさをどうぞ!



Genovese pasta

ソース作り体験メニュー



おすすめ

擦りたてフレッシュバジルの
ジェノベーゼ + ¥550 (税込)

Genoa sauce recipe

ジェノバソースの作り方



擦り込むほど、
風味が楽しめます



1. フレッシュバジル・松の実・くるみ・
にんにく・オリーブオイルが入った
器をお持ちいたします。



2. すりこぎ棒で50回ほど
香りが出るまで擦ります。



3. のちほどスタッフに取りに来て、
パスタを仕上げ、お待ちしております。

STILE GIAPPONESE

和風パスタ



おすすめ
和風お出汁香る
紅ずわい蟹としらすの
明太子

＋¥330(税込)

最初に、具材のハーモニーを味わい、次に特製の和風出汁をかけてあっさりスープパスタに。2つの美味しさをお楽しみください。



Japanese style pasta

和風明太子ときのこ

明太子ときのこを和風出汁とバターでコクをプラスして仕上げました。



MINESTRA スープパスタ

COMING SOON

若鶏と
ポルチーニ茸の
クリームスープ
＋¥440(税込)



COMING SOON

たっぷりあさり
クラムチャウダースープ
＋¥330(税込)



Soup pasta

COMING SOON

海老と
ズッキーニの
トマトクリーム
スープ
＋¥440(税込)



一緒にどうぞ

パスタ
麺大盛り
¥275
(税込)

DOLCE デザート
ドルチェ&ジェラート
1品 ¥299(税込¥329)
2品 ¥499(税込¥549)
3品 ¥649(税込¥714)



VINO ワイン
お料理と一緒に
ハウスワイン
¥399(税込¥439)
ノンアルコールワイン
¥499(税込¥549)



※写真はイメージです。※メニューは、仕入れ都合により変更になる場合がございます。

RISOTTO

リゾット



ゴルゴンゾーラチーズと
きのこのクリームリゾット

＋¥440(税込)

イタリア北部地方の名物料理。
ゴルゴンゾーラの香り立つ
クリームリゾットです。

十三穀米を使用したヘルシーリゾット

素材の味わいと特製スープの旨みが調和した
お米料理。ヘルシーな十三穀米の
ぷちぷち食感も楽しい一品です。





おすすめ **ローストビーフのきのこクリームリゾット** +¥550(税込)

低温で焼き上げた柔らかなローストビーフがたっぷり。濃厚クリームソースとバルサミコソースが織りなす、至福のリゾットです。



バジルとモッツアレラのトマトリゾット +¥110(税込)

トマトの酸味とバジルの爽やかな香り、モッツアレラチーズのクリーミーさが絶妙にマッチしたリゾットです。



おすすめ **赤ワインで煮込んだ特製ボロネーゼリゾット** +¥220(税込)

赤ワインで煮込んだ濃厚ミートソースがリゾットと絶妙にマッチ！とろーり温泉玉子と合わせて食べると2度おいしい。



紅ずわい蟹とパルミジャーノのビスククリームリゾット +¥550(税込)

ビスクソースとは甲殻類の香り豊かな濃厚なクリームソース。紅ずわい蟹のほぐし身をたっぷり使用した贅沢な逸品です。



海老とアボカドのトマトクリームリゾット +¥330(税込)

海老とアボカドの組み合わせは相性抜群。トマトソースの酸味とクリームのコクの調和が決め手です。

一緒にどうぞ

リゾット大盛り ¥275(税込)
 ライス ¥219(税込)
 ライス大盛り ¥329(税込)
 フォカッチャ1枚 ¥142(税込)

DOLCE
 デザート

ドルチェ&ジェラート

1品 ¥299(税込¥329)
 2品 ¥499(税込¥549)
 3品 ¥649(税込¥714)



ALCOL
 アルコール

ハウスワイン ¥399(税込¥439)
 ノンアルコールワイン ¥499(税込¥549)



※写真はイメージです。※メニューは、仕入れ都合により変更になる場合がございます。

PIZZA

ピッツァ

摂氏500度 高温で焼き上げるもっちり食感

セモリナ小麦の風味が立ち、
中はもっちり外はカリッと。

コルニチャーネ(ピッツァの縁)も楽しめます。



おすすめ

《トマトソース》
マルゲリータピッツァ

＋¥440(税込)

たっぷりのモッツアレラチーズとトマトソース、
バジルの香り高い王道のピッツァです。

《トマトソース》 ローストビーフとケールの
サラダピッツァ ＋¥550(税込)

ローストビーフとたっぷりのケールの組み合わせ。
バルサミコソース、パルメザンチーズがマッチした贅沢な逸品です。

《トマトソース》

魚介たっぷりペスカトーレ
漁師風ピッツァ ＋¥440(税込)

紅ずわい蟹・海老・ムール貝の旨味を、
酸味の効いたトマトソースが引き立てます。



《トマトソース》

ジェノベーゼポテトピッツァ

トマトソースとポテトのピッツァ
相性抜群のジェノベーゼソースが味の決め手です。



おすすめ

《トマトソース》

生ハムとたっぷりケールの
サラダピッツァ

+¥220(税込)

たっぷりのケールと、
生ハムとの組み合わせに、
パルメザンチーズが合う
さっぱりとしたサラダピッツァ仕立てです。

《ビスクソース》

紅ずわい蟹の
ビスク仕立て
ピッツァ

+¥440(税込)

甲殻類の香り豊かな
濃厚なビスクソースをベースに
紅ずわい蟹のほくし身を
たっぷり使用した贅沢な逸品です。



《ホワイトソース》

3種きのこフンギピッツァ +¥110(税込)

きのこの自然な風味を活かしクリームソースと
組み合わせたベーシックなピッツァです。



《ホワイトソース》

4種チーズのクアトロフォルマッジピッツァ
(はちみつ添え) +¥330(税込)

クアトロフォルマッジは、イタリア語で「4種類のチーズ」を意味します。
深い味わいがありチーズ好きにはたまらない逸品です。はちみつとの相性は抜群です。

一緒にどうぞ

DOLCE デザート
ドルチェ&ジェラート

- 1品 ¥299 (税込¥329)
- 2品 ¥499 (税込¥549)
- 3品 ¥649 (税込¥714)



VINO ワイン

お料理と一緒に
ハウスワイン

¥399 (税込¥439)

ノンアルコールワイン

¥499 (税込¥549)



※写真はイメージです。※メニューは、仕入れ都合により変更になる場合がございます。

PIATTO PRINCIPALE

肉・魚料理

BISTECCA DI HAMBURGER

とろふわハンバーグ

スプーンで食べる絶妙なとろふわ感
粗挽きの食感と口の中でほぐれるとろふわ感
2つの食感が楽しめる新感覚ハンバーグ。
驚きの新食感をお楽しみください。



メのチーズリゾット

雑穀米とチーズソースを
お持ちいたします
スタッフにお声がけください



おすすめ スプーンで食べる**とろふわハンバーグ**
ぐつぐつシチューソース
(ライス・メのチーズリゾット付) + ¥440(税込)

まずはとろふわハンバーグシチューソースを味わってください。
メはリゾット用の雑穀米とチーズソースをご用意します。



スプーンで食べる**とろふわハンバーグ**
イタリアントマトチーズ(ライス付) + ¥330(税込)

アボカドとチーズの絶妙なハーモニーです。
イタリアントマトソースでお召し上がりください。



COMING SOON

スプーンで食べる**とろふわハンバーグ**
たっぷり玉ねぎ醤油ソース(ライス付) + ¥330(税込)

玉ねぎ醤油ソースとハンバーグの相性は抜群です。



ARROSTO DI MANZO

ローストビーフ

低温で焼き上げた柔らかな
大判ローストビーフです。

旨味たっぷりグレイビーソースと
クリーム仕立てのレフォールとの相性抜群です。
ソースはフォカッチャにつけてお楽しみいただけます。



Roast beef



おすすめ 低温焼成やわらかローストビーフ
たっぷりのグレイビーソースで(ライス付)

100g
+ ¥770 (税込)

150g
+ ¥1,210 (税込)

200g
+ ¥1,540 (税込)

一緒にどうぞ

ライス大盛り
¥110 (税込)
フォカッチャ1枚
¥142 (税込)

DOLCE

デザート

ドルチェ&ジェラート
1品 ¥299 (税込¥329)
2品 ¥499 (税込¥549)
3品 ¥649 (税込¥714)



ALCOL

アルコール

ハウスワイン
¥399 (税込¥439)
ノンアルコールワイン
¥499 (税込¥549)



※写真はイメージです。※メニューは、仕入れ都合により変更になる場合がございます。

COMING SOON

チキングリル
焦がしバターソース
(ライス付)

＋¥440(税込)

グツグツ沸き立つ焦がしバターの
香り豊かなオリジナルソース。
お客様の目の前で仕上げます。



POLL

チキンステーキ

COMING SOON

おすすめ
チキングリル ハルサミコと
たっぶり玉ねぎ醤油ソース(ライス付)

＋¥220(税込)

チキングリルを醤油ベースの玉ねぎソースと
ハルサミコソースで仕上げました。
絶妙な味のハーモニーをお楽しみください。

Chicken
steak



Fish
dishes

PESCA

魚料理

COMING SOON

サーモンパウレ
洋風ワサビバターソース
(ライス付)
＋¥440(税込)



一緒にどうぞ

ライス大盛り

¥110(税込)

フオカッチャ1枚

¥142(税込)

DOLCE

デザート

ドルチェ&ジェラート

1品 ¥299(税込¥329)

2品 ¥499(税込¥549)

3品 ¥649(税込¥714)



ALCOL

アルコール

ハウスワイン

¥399(税込¥439)

ノンアルコールワイン

¥499(税込¥549)



※写真はイメージです。※メニューは、仕入れ都合により変更になる場合がございます。

MENU LATÉRALE サイドメニュー



カラマリフライ

¥699 (税込¥769)

サクサク衣に包まれたイカを、
レモンを絞って
さっぱりとお召し上がりください。



フライドシュリンプ スイートチリソース

¥799 (税込¥879)

殻ごと美味しい海老のフリットです。
スイートチリソースとの相性抜群!



COMING SOON

かぶのとろとろオープン焼き

¥699 (税込¥769)



エリンギ茸の アヒージョ仕立て

¥599 (税込¥659)

たっぷりのガーリックオイルで、
エリンギを焼き上げた
熱々なアヒージョです。
フォカッチャにつけてお楽しみください。



COMING SOON

玉ねぎのオープン焼き 特製ドミソース

¥699 (税込¥769)



ポテトフライ ¥499 (税込¥549)



トリュフ香るポテトフライ

¥599 (税込¥659)

ワインに合う大人のポテトフライです。

DOLCE & GELATO スイーツ&ジェラート

食後にプチスイーツを
デザートコーナーでお選びください

ドルチェ&ジェラート

1品 ¥299
(税込¥329)

2品 ¥499
(税込¥549)

3品 ¥649
(税込¥714)



BAMBINI

キッズメニュー

コーンポタージュ・ドリンク付
¥599 (税込¥659)



ドリンクのおかわりは
ドリンクバー

小学生 幼児以下
¥299 (税込¥329) 無料

♪ めのまえで
チーズをかけるよ♪



キッズ

カレープレート

甘口のルーを使用したお子様が食べやすい
マイルドな味のカレーです。



キッズ

ナポリタンスパゲティプレート

もちもち食感の生麺パスタ
お子様が大好きなケチャップ味で仕上げました。



キッズ

オムライスプレート

とろーり玉子とチキンライスの
笑顔になるオムライスです。

ALCOL アルコール

Aperitivo

食前酒

アペロール スプリッツァ

¥599 (税込¥659)

イタリア生まれのお酒「アペロール」を使った、オレンジの風味と辛口白ワインが特徴のカクテルです。



食後酒

レモンチェットロ (ソーダ割)

¥599 (税込¥659)

甘くてちょっとほろ苦い「レモンチェットロ」は、イタリア発祥のレモンリキュール。イタリアでは食後酒として親しまれています。

Digestivo



Spritzer

スプリッツァー

スプリッツァとは、ワインをソーダで割った、ワインをカジュアルにライト感覚で楽しめるカクテルです。

各¥499 (税込¥549)

ピーチのスプリッツァ

ぶどうのスプリッツァ・ルーージュ



サンテリア

グラス(120ml)

¥599 (税込¥659)

デキャンタ(360ml)

¥1,299 (税込¥1,429)

レモンやオレンジの爽やかな果実感、甘さすっきりな赤ワインベース



レモンビール

BIRRA ビール

レモンビール グラス ¥649 (税込¥714)

すっきりとした味のビールにレモン果汁を加えフレッシュでフルーティーな味。



プレミアムモルツ(香るエール)

ジョッキ ¥549 (税込¥604)

軽やかに心地よく愉しめるみずみずしく

"フルーティーで豊かな味わい"のエールビールです。



サントリーオールフリー ¥399 (税込¥439)

ノンアルコールビール

カロリーゼロ・糖質ゼロ・プリン体ゼロで、カラダに嬉しいノンアルコールビールテイスト。

HIGHBALL ハイボール

各¥499 (税込¥549)

ハイボール

コークハイボール

ジンジャーハイボール

ACIDO サワー

各¥499 (税込¥549)

レモンサワー

グレープフルーツサワー

20歳未満及び、車両を運転のお客様へのアルコール販売はお断りいたします。
※写真はイメージです。※メニューは仕入れ状況による変更になる場合がございます。



VINO DELLA CASA ハウスワイン

サンタカンパネラ

グラス(120ml) ¥399 (税込¥439)

デキャンタ(360ml) ¥1,099 (税込¥1,209)

白ワイン パイナップルやマンゴーを思わせる香りで、フレッシュなぶどうの酸と果実味のバランスに優れています。飲みやすく、どんな料理にもマッチする味わいです。

赤ワイン フレッシュなプラムやチェリーを思わせる香り。柔らかなタンニンと凝縮した果実味が舌を包み込む、シューシーさが印象的なワインです。

イタリア産ワイン 白壁の街並みで有名なプーリア地方。ミネラル分が多く含まれる赤土は、一年のほとんどが太陽に照らされ、たっぷりの日差しと潮風によって、健康で果実味豊かなぶどうが育てられています。



VINO CONSIGLIATO おすすめワイン

グラス(120ml) 各¥499 (税込¥549)

ボトル(750ml) 各¥2,599 (税込¥2,859)

スパークリングワイン



ガンチア スプマンテ ブリュット

イタリア [辛口]

きめの細かい泡立ちと、新鮮な果実の香り。繊細でフルーティな味わいの、スタイリッシュな辛口です。

白ワイン



マルキ・ド・ボーラン シャルドネ

フランス [辛口]
南フランスの太陽をたっぷり浴びた完熟したシャルドネからフレッシュで果実の風味をたっぷり持つ辛口ワインです。



レッドブリッジ シャルドネ ヴィオニエ

オーストラリア [辛口]
柔らかな果実味と、丸みのある酸味が特長の、滑らかな味わいで様々な食事とよく合います。



ルメ・トレッピアーノ・ダブルツツ

イタリア [辛口]
明るい麦わら色、熟したりんごや白桃のアロマ。やわらかでまろやかな酸が楽しめるワインです。



赤ワイン



マルキ・ド・ボーラン カベルネ・ソーヴィニヨン

フランス [辛口] ミディアムボディ
地中海の恵まれた気候が生み出す力強い味わい。しつかりとしたカベルネ種の特徴が楽しめる飲み応えです。



レッドブリッジ シラーズ ヴィオニエ

オーストラリア [辛口] やや軽めなミディアムボディ
甘味がやや強く出た果実味としつかりとした酸味があり、タンニンはきめ細やかで、滑らかでエレガントな味わいです。



ルメ・モンテプルチアーノ・ダブルツツ

イタリア [辛口] ミディアムボディ
紫がかったルビー色、完熟したペリーの豊かなアロマ。生き生きとした味わいに、オークが香ばしいワインです。

VINO ANALCOLICO ノンアルコールワイン

グラス(120ml) 各¥499 (税込¥549)

ボトル(750ml) 各¥2,599 (税込¥2,859)

スパークリングワイン



カール ユングスパークリングドライ

ドイツ [やや辛口] アルコール0.5%未満
厳選された白ワインからアルコール分を抜いた、本格的な脱アルコールスパークリングワイン。

白ワイン



ヴィンテンスシャルドネ

白ぶどうを代表する品種「シャルドネ」ならではの複雑感のある果実味です。

赤ワイン



ヴィンテンス・メルロー

独自の低温低圧蒸留により本来の風味を損なうことなく脱アルコールを実現しました。



Cheers

FREE REFILL DRINKS

アルコール 飲み放題

インペリアルドリンクバー付

120分時間制



※グループのお客様は、
全員でのご利用をお願いいたします。
※ドリンクのラストオーダーは30分前です。

スタンダード飲み放題

9種 **COMING SOON**
1,539 (税込¥1,539)

ハイボール

ハイボール

コークハイボール

ジンジャーハイボール

サワー

レモンサワー

グレープフルーツサワー

ビール [中ジョッキ]

プレミアムモルツ香るエール

ハウスワイン [グラス 120ml・デキャンタ 360ml]

白 サンタカンパネラ

赤 サンタカンパネラ

ノンアルコールビール

サントリーオールフリー

good wine
good that
good time

20歳未満及び、車両を運転のお客様への
アルコール販売はお断りいたします。

※写真はイメージです。

※メニューは仕入れ状況による変更になる場合がございます。

プレミアム飲み放題

18種 **COMING SOON**
1,869 (税込¥1,869)

スタンダード飲み放題

+

食前酒

アペロールスプリッツァ

食後酒

レモンチェッコ (ソーダ割)

サンテリア [グラス 120ml・デキャンタ 360ml]

サンテリア

おすすめワイン [グラス]

白 シャルドネ / マルキドボーラン

赤 カベルネソーヴィニヨン / マルキドボーラン

スパークリングワイン [グラス]

ガンチア スプマンテ ブリュット

ノンアルコールワイン [グラス]

白 ヴィンテンス シャルドネ

赤 ヴィンテンス メルロー

ノンアルコールスパークリングワイン [グラス]

カール ユングスパークリングドライ