

＝ DRINK MENU ＝

- アサヒスーパードライ 生中 850 円●
- アサヒスーパードライ 生小 650 円●
- アサヒスーパードライ 中瓶 900 円

CRAFT BEER (地ビール)

軽井沢ブルワリー

おすすめ THE 軽井沢ビール 飲み比べ2本セット 2,400 円

THE 軽井沢ビール クリア/ダーク 各 1,300 円

CRAFT BEER (地ビール)

孺恋高原ブルワリー

おすすめ 吾つま恋し麦の酒

飲み比べ2本セット 2,400 円

飲み比べ3本セット 3,500 円

吾つま恋し麦の酒 各 1,300 円

メルツェン スタウト エール ホワイト



カスケードホップとコリアンダー、オレンジピールを使用した、ベルギータイプのホワイトエールです。柑橘系のフルーティーな香りをお楽しみいただけます。

カスケードホップの香り高いエールタイプのビールです。柑橘系のフルーティーな甘い香りをお楽しみください。

深くローストした黒麦芽で醸造した黒ビールです。上級ホップケントゴールディングを使用し香り豊かに仕上げました。深いコクと深煎りモルトの香ばしいビールです。

麦芽の甘みが特徴のピルスナータイプのビールです。コクと麦芽の甘み、苦味のバランスをお楽しみください。



クリア
ピルスナータイプ

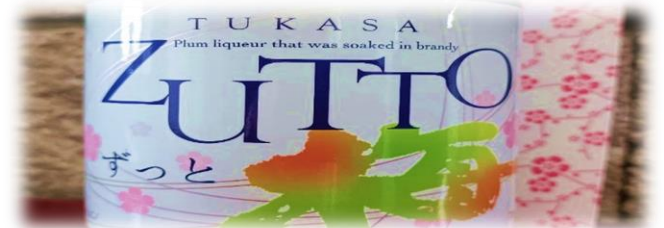


ダーク
アンバーラガー

果実酒

ロック・水割り・リダ割 割り方をご指定ください

- おすすめ 果実の恵み ゆず酒 650 円●
- おすすめ 群馬産司梅酒 ZUTTO 650 円●



クラフトチューハイ

群馬県産 白加賀梅使用 群馬県限定販売

おすすめ CRAFT 群馬白加賀うめ 1,030 円



韓国焼酎 (デキャンタ)

おすすめ ソウル マッコリ 1,700 円

サワー / チューハイ

- ◇ レモンサワー 600 円●
- ◇ グレープフルーツサワー 600 円●
- ◇ 巨峰サワー 600 円●
- ◇ ウーロンハイ 500 円●
- ◇ 樽ハイプレーン 550 円●



◆ ドリンクメニュー ◆

＝ DRINK MENU ＝



- カシスオレンジ カスリキュール+オレンジジュース 750 円●
- カシスウーロン カスリキュール+ウーロン茶 750 円●
- カシスソーダ カスリキュール+ソーダ水 750 円●
- コークハイボール 角+カ・コー 850 円●
- ジンジャーハイボール 角+ジンジャービール 850 円●

ノン アルコール Alc 0.00%

- アサヒ ドライゼロ 小瓶 700 円●
- ノンアルコール カシスオレンジ 550 円●
- ノンアルコール 梅酒 700 円●

ソフトドリンク

- オレンジジュース 300 円●
- ウーロン茶 300 円●
- ホットコーヒー 400 円●
- 黒ウーロン茶 400 円●
- コカ・コーラ 400 円●
- ジンジャーエール 400 円●
- おすすめ 信州産白桃ジュース 650 円
- おすすめ 信州産りんごジュース 650 円



果汁100%ストレートジュース
砂糖、甘味料、着色料無添加

WHISKY

- 角ハイボール 650 円●
- 角ボトル 5,500 円
- ブラックニッカハイボール 650 円●
- ジャックダニエル ロック・水割り・ハイボール 900 円
- SINGLE MALT 余市 ロック・水割り・ハイボール 1,300 円



日本酒・冷酒

冷や酒・常温・ぬる燗・熱燗 お好みをご指定ください

- 浅間錦 一合 辛口普通酒 浅間酒造(群馬県) 800 円●
- 二合 1,400 円
- 北軽井沢 辛口本醸造 浅間酒造(群馬県) 1,600 円
- 秘幻 純米酒 浅間酒造(群馬県) 2,500 円
- 水芭蕉 純米吟醸 永井酒造(群馬県) 2,600 円



浅間錦



北軽井沢



秘幻



水芭蕉

グリュウワイン (ホットワイン)

ドイツ発祥 体の芯から温め「血流促進」や「冷え性予防」対策にも

- おすすめ セント・チャールズ グラス 750 円

赤ワイン / やや甘口
シナモンやクローヴ、アニスなどのスパイスとオレンジやレモンなどの果実を加え、砂糖でほんのり甘さを加えた心地よい赤ワインです。
グリュウワイン(ホットワイン)用として作られたものです。

グラス ワイン

その他にご用意できるワインは、ワインリストをご覧ください

- グラス ワイン 赤・白 各 550 円●

※画像はイメージです。

◆ ワインリスト ◆

= WINE LIST =

赤ワイン・RED WINE

モンメイラック ルージュ 2,800 円

フランス / ミディアムライト / やや辛口
ほどよい酸味、果実味、やさしいタンニンが調和しバランスのとれた、まろやかな赤ワイン。

ジュナル・カベルネ 4,800 円

フランス / フルボディ / カベルネ・ソーヴィニオン
ロードレックのラベルが目を引きまます。長くなめらかな余韻を楽しめます。

ミッシェル・リンチ・ルージュ 6,000 円

フランス / ミディアムボディ / メルロー、カベルネ・ソーヴィニオン
熟した果実やスパイスの香りを感じます。口に含むと、なめらかで繊細なタンニンとモカやカシスのニュアンスがあり、心地よい余韻が楽しめます。

ムーラン・ナ・ヴァン 8,500 円

フランス / ミディアムボディ / ガメイ
名前はぶどう畑にある古い風車に由来します。複雑性のある芳香と寿命の長さが特徴の高品質ワインです。



JENARD CABERNET



MICHEL LYNCH RAUGE



MOULIN-À-VENT



VENTITERRE SOAVE



MICHEL LYNCH BLANC



BOURGOGNE CHARDONNAY

白ワイン・WHITE WINE

リシュバロン ブラン 2,800 円

フランス / 中口 / ソービニオン・ブラン
黄緑色に澄んだ輝きがあり、とても新鮮で果実味が豊か。さっぱりとして親しみやすい味わいです。

ヴェンティテッレ・ソアヴェ 3,200 円

イタリア / 辛口 / シャルドネ、ボンビーノ
ヴェネト州で収穫したガルガーネガ種が主体。青りんごやシラスにハーブの風味が感じられる、スッキリした味わいの辛口白ワインです。

ミッシェル・リンチ・ブラン 5,200 円

フランス / 辛口 / ソービニオン・ブラン
トロピカルフルーツや白桃の香り。口に含むとふくよかでフレッシュ、複雑味があり魅力的なアロマに溢れています。余韻には白い花のニュアンスが続きます。

ブルゴーニュ・シャルドネ 8,500 円

フランス / 辛口 / シャルドネ
日当たりのいい白亜質土壌の畑から選別したシャルドネ種を使いリッチでバランスに優れたクラシッなブルゴーニュワインです。フローラルと果実の洗練されたアロマとヴァニラ・クリームのようななめらかな味わい特徴です。

シャンパン・CHAMPAGNE

フランスで最も飲まれている「No.1 シャンパーニュ」

ニコラ・フィアット・BRUT グラン・レゼルブ 13,000 円

フランス / 辛口 / ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ、シャルドネ



スパークリングワイン・SPARKLING WINE

ラ・ロスカ ブリュット 3,000 円

スペイン (カタルーニャ州) / 辛口 / ALC 11,5%



◆ 焼酎 ◆

= DRINK MENU =

芋 焼酎

ロック・水割り・お湯割り 割り方をご指定ください

- 黒霧島 グラス 700 円・
 ボトル 3,500 円
- 金黒 グラス 700 円・
 ボトル 3,500 円
- 黒伊佐錦 グラス 700 円・
 ボトル 3,500 円
- 軽井沢産芋こてさんね グラス 730 円・
 ボトル 4,000 円



麦 焼酎

ロック・水割り・お湯割り 割り方をご指定ください

- 一番札 グラス 700 円・
 ボトル 3,300 円
- いいちこ グラス 730 円・
 ボトル 4,000 円
- 軽井沢産麦しろがっぱ グラス 700 円・
 ボトル 3,800 円



ゆつくり眠った
いいちこです。

米 焼酎

ロック・水割り・お湯割り 割り方をご指定ください

- 竹の子 グラス 730 円・
- ぎん グラス 730 円・
 ボトル 4,000 円



甲殻 焼酎

ロック・水割り・お湯割り 割り方をご指定ください

- 鏡月 グラス 600 円・
 ボトル 3,000 円



※有料割り材： 炭酸 一本 380 円 ・ カットレモン 300 円
 ウーロン茶 カラフェ 600 円
※ボトルキープの保存期間は6ヶ月。

※画像はイメージです。