

I Beer ビール

クラフトビール [Meinohama Brewer] (生)	750
アサヒ スーパードライ 小瓶	650
アサヒ ドライゼロ ノンアルコールビール	600

I Wine ワイン

	Glass	Bottle
本日のおすすめワイン	900	6,000~
クシノマヴロ ブリュット スパークリング	1,000	6,000
ミロナス・ワイナリー 白or赤	900	6,000

I Sake 日本酒

別紙よりお選びください

I Shochu 焼酎

別撰 神川(芋焼酎 白麹 / 鹿児島 神川酒造)	600
瀬とろ(芋焼酎 黒麹 / 鹿児島 神川酒造)	600
中々(麦焼酎 / 宮崎 黒木本店)	600

I Whisky ウイスキー

陸ハイボール	600
デュワーズ	800
鶯 うぐいす	1,000
知多	1,200

I Gin ジン

朝倉クラフトジン	1,500
桜尾	1,000

I Ouzo & Cocktails ウヅ & カクテル

ウヅ オブ スプマリ(ギリシャの蒸留酒)	1,200
スキノス モヒートスタイル	1,000
リモンチェットロ ソーダ	1,000

I Fruit liquor/Sour 果実酒・サワー

レモンサワー	600
ゆずサワー(鳳凰美田 / 栃木 小林酒造)	600
緑茶ハイ(左座春芳園)	600
あらかしみかん(奈良 梅乃宿酒造)	600
糸島 だいだいのお酒	600
庭のうぐいす 梅酒(福岡 山口酒造)	700
山崎蒸溜所貯蔵 梅酒	800

I Soft Drink ソフトドリンク

天然水 強炭酸水	500
烏龍茶	500
左座春芳園茶舗 水出し緑茶	600
オレンジジュース	500
ジンジャエール	500
クラフトジンジャーエール	600
クラフトコーラ	700



I Mediterranean dishes 地中海料理

ディナーコース 5,000

夏野菜のバーニャカウダ	鮮魚のアクアパッツァ
トウモロコシの冷製フラン	牛ランプのグリル フィレンツェ風
鯖のスモーク ロメスコソース	デザート
レモン香るアーリオ・オーリオ ペペロンチーノ	

A la carte

オリーブの盛り合わせ	600	鮮魚のカルパッチョ	1,000
生ハムとサラミの盛り合わせ	1,200	グリーンサラダ 自家製ドレッシング	800
本日のブルスケッタ	600	サーモンとほうれん草の パイ包み焼き スパナコピタ	1,300
ガーリックトースト ディアブル風	1ヶ 300	ムサカ(ギリシャ風ラザニア)	1,300
バゲット	1ヶ 100	焼き野菜のバーニャカウダ	1,200
本日のアヒージョ	800	魚介のオープン焼き	1,200
アンティパストミスト (前菜の盛り合わせ)	1人前 750	牛肉のステーキ フィレンツェ風	2,500
鯖のスモーク	650	本日のパスタ	1,800
		本日のアイス	300

I Small Plates 一品料理

刺身盛り合わせ(2人前)	1,500
鯛のわた和え	650
たたき胡瓜	480
自家製ポテトサラダ	500
インカのめざめ フライドポテト	550
手羽先 一夜干し唐揚げ	600
季節の春巻き	650

I Finishing dishes 〆料理

梅しらすチャーハン	850
焼サバ茶漬け	700
鯛茶漬け	700

