

FOOD MENU

11:30A.M.~9:00P.M.

アレルギー特定原材料8品目について表示を行っております。アレルゲン情報は使用原材料をもとに表記しておりますが、変更となる場合がありますので、アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお声がけ下さい。

WE PROVIDE INFORMATION ON THE 8 SPECIFIED ALLERGENS. ALLERGEN INFORMATION IS BASED ON THE INGREDIENTS USED, BUT IT MAY CHANGE, SO CUSTOMERS WITH ALLERGIES ARE ADVISED TO ASK OUR STAFF.



ボリューム満点!!不動の人気No1商品!!



あぐーベーコンバーガー

¥1,900

OKINAWAN AGU PORK BACON BURGER



ピリッと刺激が欲しいあなたはコチラ★



あぐーベーコンホットチリバーガー

¥2,000

OKINAWAN AGU PORK BACON BURGER WITH CHILI SAUCE



チーズ好きなあなたにはコチラ★



あぐーベーコンチーズバーガー

¥2,100

OKINAWAN AGU PORK BACON BURGER WITH CHEESE



とろーりたまごと具たくさんボリュームサラダ♪1皿でお食事にも◎



N-サラダ

¥1,400

N-SALAD - GOURMETBAR ORIGINAL SALAD-



幅広い世代に大人気! フォカッチャピザをマルゲリータ風で♪



自家製竹炭フォカッチャピザ

¥1,400

FOCACCIA PIZZA



※表示料金はサービス料・消費税込となります。

※ALL PRICES INCLUDE SERVICE CHARGES AND CONSUMPTION TAX.



※IMAGE

- あぐーカツカレー** ¥1,900
 TAKE OUT CURRY & RICE WITH AGU PORK CUTLET
 (Icons: wheat, rice, bowl)
- ビーフカレー** ¥1,800
 TAKE OUT BEEF CURRY & RICE
 (Icons: wheat, rice, bowl)
- タコライス** ¥1,500
 TAKE OUT TACO RICE
 (Icons: wheat, rice, bowl)
- オリジナル チキンからあげ** ¥900
 TAKE OUT FRIED CHICKEN
 (Icon: wheat)
- スパイシーポテトフライ** ¥800
 TAKE OUT SPICY FRIED POTATO
 (Icons: wheat, rice, bowl)
- 皮付きポテトフライ** ¥700
 TAKE OUT FRIED POTATO



※IMAGE

熱々!ジュージュー!! フランスの国民食!

- ステーキ・フリット** ¥2,500
 STEAK FRITES
 (Icon: wheat)

追加料金で牛肉の種類をグレードアップ出来ます♪

YOU CAN CHANGE THE TYPE OF BEEF FOR AN ADDITIONAL CHARGE.

- (Lightbulb icon) **県産和牛** +¥1,500 (Lightbulb icon) **牛フィレ** +¥500
 OKINAWAN WAGYU BEEF BEEF FILLET
 (Cow icon)

一緒に
どうぞ!!
ADDITIONAL
MENU

- | | | | |
|--------|------|-------|------|
| •ライス | ¥300 | •パン | ¥250 |
| RICE | | BREAD | |
| •ミニサラダ | ¥400 | •スープ | ¥400 |
| SALAD | | SOUP | |



☞このマークの商品は +¥500でドリンクセットに
出来ます。下記内容からお選びください。



← FOR AN ADDITIONAL 500 YEN,
YOU CAN ORDER A DRINK FROM THE MENU BELOW.

- コーヒー・カフェラテ・紅茶・ウーロン茶・さんぴん茶
 COFFEE · CAFE LATTE · TEA · OOLONG TEA · JASMINE TEA
 アップル・オレンジ・パイナップル・マンゴー
 APPLE · ORANGE · PINEAPPLE · MANGO
 シークワーサー・コーラ・ジンジャエール
 SHIIKWAASA · COKE · GINGER ALE

※お1人様1品以上のオーダーをお願い致します。(4歳以上)
 ※PLEASE ORDER AT LEAST ONE ITEM PER PERSON.(AGES 4+)



Limited Menu



旬のまぐろを使ったメニューが登場♪

アレルギー特定原材料8品目について表示を行っております。アレルギー情報は使用原材料をもとに表示しておりますが、変更となる場合がありますので、アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお声がけ下さい。

WE PROVIDE INFORMATION ON THE 8 SPECIFIED ALLERGENS. ALLERGEN INFORMATION IS BASED ON THE INGREDIENTS USED, BUT IT MAY CHANGE, SO CUSTOMERS WITH ALLERGIES ARE ADVISED TO ASK OUR STAFF.

05.12-07.06
限定メニュー



※IMAGE

マグロとフルーツの意外な相性◎ワインとご一緒に♪

まぐろと柑橘のサラダ ¥1,500
RAW TUNA FISH AND CITRUS SALAD

焦がしバターソースをたっぷり絡めて!おつまみにもGOOD★

マグロのフリット-焦しバターソース ¥1,500
FRIED OKINAWAN TUNA WITH BUTTER SAUCE

お子様にも人気!テリヤキダレがやみつきに★

ツナの和風テリヤキピザ ¥1,500
PIZZA WITH TUNA AND TERIYAKI SAUCE

さっぱり山葵ソースでお楽しみください!!

マグロカツバーガー ¥1,800
TUNA SANDWICH

お子様から大人まで楽しめる定番パスタに和牛の旨味がプラス★

県産黒毛和牛のボロネーゼ ¥1,800
SPAGHETTI BOLOGNESE WITH OKINAWAN WAGYU BEEF

人気メニューが期間限定で復活!

ほんのりココナッツ香るホットな旨辛カレー!!

まぐろのレッドホットチリカレー ¥1,800
RED CURRY WITH TUNA

一緒に
どうぞ!!
ADDITIONAL
MENU

・ライス RICE	¥300	・パン BREAD	¥250
・ミニサラダ SALAD	¥400	・スープ SOUP	¥400



☎このマークの商品は +¥500でドリンクセットに
出来ます。下記内容からお選びください。

← FOR AN ADDITIONAL 500 YEN,
YOU CAN ORDER A DRINK FROM THE MENU BELOW.

コーヒー・選べる Dilmah 紅茶・アイ스티ー・ウーロン茶
COFFEE · HOT TEA · ICED TEA · OOLONG TEA

さんぴん茶・アップル・オレンジ・パイナップル
JASMINE TEA · APPLE · ORANGE · PINEAPPLE

マンゴー・シークワサー・コーラ・ジンジャエール
MANGO · SHIIKWAASA · COKE · GINGER ALE

カフェラテ (+¥100) / 黒糖カフェラテ (+¥150)
CAFE LATTE (+¥100) / BROWN SUGAR CAFE LATTE (+¥150)



※IMAGE

塩糎で一晩マリネ♪柔らかくジューシーな骨付肉をワイルドに!



県産豚のトマホークステーキ  

¥ 3,500

OKINAWAN PORK TOMAHAWK STEAK

一緒に
どうぞ!!
ADDITIONAL
MENU

• ライス RICE	¥ 300	• パン BREAD	¥ 250
• ミニサラダ SALAD	¥ 400	• スープ SOUP	¥ 400




Green Gourmet

VEGAN MENU



※IMAGE

島豆腐と海ぶどうで沖縄らしさも+♪
Nサラダ -ベジタリアン- 



ORIGINAL SALAD WITH TOFU AND SEAWEED

¥ 1,500

旬の野菜のおいしさを楽しめます★
季節野菜のソテー・バケット添え  

SAUTEED SEASONAL VEGETABLES SERVED WITH BAGUETTE

¥ 1,700

野菜ときのこの旨味を絡めて♪
ベジタリアンパスタ  

SPAGHETTI WITH SEASONAL VEGETABLES

¥ 1,700



たっぷりスパイスを使用した本格的なカレー!
ベジタリアンカレー  

VEGETABLES CURRY AND RICE

¥ 1,700

フルーツでビタミンたっぷり♡
季節のフルーツ盛り合わせ 

ASSORTED SEASONAL FRUITS

¥ 1,700



※  マークのついた商品は、「肉・魚・卵・乳製品・蜂蜜」を一切使用していません。

※ PRODUCTS MARKED WITH A  DO NOT CONTAIN ANY MEAT, FISH, EGGS, DAIRY PRODUCTS, OR HONEY.

※ 製造ラインでは動物性商品を含む製品も扱っている可能性があります。

※ HOWEVER, THE MANUFACTURING LINE MAY ALSO HANDLE PRODUCTS CONTAINING ANIMAL PRODUCTS.

※ 表示料金はサービス料・消費税込となります。

※ ALL PRICES INCLUDE SERVICE CHARGES AND CONSUMPTION TAX.

※ お1人様1品以上のオーダーをお願い致します。(4歳以上)

※ PLEASE ORDER AT LEAST ONE ITEM PER PERSON.(AGES 4+)



※写真はイメージです。
おもちゃは付いていません

オニオンの旨味がたっぷり♪おこさま用でもしっかりした味わい!

キッズ★プレーンカレー   ￥1,000
KIDS CURRY AND RICE

お父さんお母さんと一緒にメニューも楽しめちゃう♪

キッズ★あぐーカツカレー    ￥1,200
KIDS CURRY AND RICE WITH AGU PORK CUTLET



キッズカレーに +¥300 でドリンクセットに出来ます♪
KIDS CURRY FOR AN ADDITIONAL 300 YEN, YOU CAN ORDER A DRINK FROM THE MENU BELOW.
・アップル・オレンジ・マンゴー・シークワーサー
・APPLE・ORANGE・MANGO・SHIIKWAASA

SNACKS & HORS D'OEUVRE



シェフ
オススメ★

ここでしか食べれない!
シェフがこだわり抜いた味!

自家製ピクルス
CHEF'S SPECIAL PICKLES

￥500



ミックスナッツ ￥500
MIXED NUTS

ポテトチップス ￥500
POTATO CHIPS



ワインに合う生ハムやチーズなどを、シェフの気まぐれでご用意♪

オードブル盛り合わせ    ￥1,800
ASSORTED HORS-D'OEUVRE PLATE

軽いおつまみに♪

チーズ3種盛り合わせ   ￥1,200
ASSORTED 3 KINDS OF CHEESES

ご追加で
どうぞ!!
ADDITIONAL
MENU

・パン ￥250
BREAD

・クラッカー ￥200
CRACKER

RIGHT SNACKS

軽くつまみたいときに。スピードメニュー★



※IMAGE

シェフ
オススメ★

ここでしか食べれない！
シェフがこだわり抜いた味！

自家製ピクルス
CHEF'S SPECIAL PICKLES

¥ 500

ミックスナッツ
MIXED NUTS

¥ 500



ポテトチップス
POTATO CHIPS

¥ 500

HORS D'OEUVRE

ワインやカクテルなどと一緒に♪



※IMAGE

ワインに合う生ハムやチーズなどを、シェフの気まぐれでご用意♪

オードブル盛り合わせ

¥ 1,800

ASSORTED HORS-D'OEUVRE PLATE



軽いおつまみに♪

チーズ3種盛り合わせ

¥ 1,200

ASSORTED 3 KINDS OF CHEESES



☞このマークの商品は +¥500でドリンクセットに
出来ます。下記内容からお選びください。

☞ ← FOR AN ADDITIONAL 500 YEN,
YOU CAN ORDER A DRINK FROM THE MENU BELOW.

コーヒー・カフェラテ・紅茶・ウーロン茶・さんびん茶

COFFEE · CAFE LATTE · TEA · OOLONG TEA · JASMINE TEA

アップル・オレンジ・パイナップル・マンゴー

APPLE · ORANGE · PINEAPPLE · MANGO

シークワーサー・コーラ・ジンジャール

SHIKWAASA · COKE · GINGER ALE

※お1人様1品以上のオーダーをお願い致します。(4歳以上)

※PLEASE ORDER AT LEAST ONE ITEM PER PERSON.(AGES 4+)

SWEETS



※IMAGE

自家製塩バニラ
アイスクリーム
VANILLA ICE CREAM
¥ 800

エスプレッソの苦みと濃厚バニラアイスの甘味
を楽しむ、大人のスイーツ♪

アフォガード
AFFOGATO
(VANILLA ICE CREAM+ESPRESSO)
¥ 1000

※アフォガードはアイススクープでの
ご提供となります。



※IMAGE

マカロン 各 ¥ 300
MACARON

(塩 / ショコラプラリネ / アールグレイ / レモン / ベリー / ピスタチオ / 紅芋)
(OKINAWAN SALT / CHOCOLATE & NUTS / EARL GRAY /
LEMON / BERRY / PISTACHIO / OKINAWAN PURPLE YAM)

ノホテルメイドケーキ 各種 各 ¥ 700 ~
NOVOTEL OKINAWA NAHA ORIGINAL CAKE IN SHOWCASE

- ケーキはグルメバー入口付近のショーケースにご用意しております。
ぜひ実際にご覧になってお選び下さい。



※ケーキは季節によって異なります。 ※IMAGE

10:00-17:00

限定
※LIMITED
QUANTITY

パティシエの想いが詰まったホテルメイドケーキを、
お好きなドリンクとご一緒にお楽しみください♪

ケーキセット 各 ¥ 1200
CAKE & DRINK SET

※ケーキはショーケースからお選びください。
ショーケースのケーキが完売次第終了となります。予めご了承下さい。

セットドリンクは、下記内容からお選びください。
YOU CAN CHOOSE A DRINK FROM THE MENU BELOW.

コーヒー・紅茶・ハイビスカス(ホット)・ウーロン茶・さんぴん茶
COFFEE · TEA · HIBISCUS TEA(HOT) · OOLONG TEA · JASMINE TEA

アップル・オレンジ・パイナップル・マンゴー・シークワサー・コーラ
APPLE · ORANGE · PINEAPPLE · MANGO · SHIIKWAASA(OKINAWAN LIME) · COKE

ジンジャール / カフェラテ (+¥100) / 黒糖カフェラテ (+¥150)
GINGER ALE / CAFE LATTE (+¥100) / BROWN SUGAR CAFE LATTE (+¥150)

※表示料金はサービス料・消費税込となります。

※ALL PRICES INCLUDE SERVICE CHARGES AND CONSUMPTION TAX.

※お1人様1品以上のオーダーをお願い致します。(4歳以上)

※PLEASE ORDER AT LEAST ONE ITEM PER PERSON.(AGES 4+)

Honey & Maple Afternoon Tea

Time/12:00-17:00

1Set/3,800yen

数量限定

※前日までの要予約
※RESERVATION REQUIRED



※IMAGE



前菜

Savories

ミニバーガー

自家製ピクルス 他

全5種



スイーツ

Sweets

首里ハチミツのカッサータ

ハチミツとナッツのタルト

ハニーオレンジパウンド

メープルフィナンシェ

メープルロール

トロピカルショートケーキ

マCHEDニア

レモンマカロン 他

全12種



ドリンク

Drinks

オリジナルモクテル(ノンアルコール)

コーヒー

選べるDilmah紅茶

ソフトドリンク各種

お好みの紅茶を
お選びください♪



お1人様3杯お選びいただけます。

メニュー詳細はスタッフよりご案内いたします。

+¥1000でスパークリングワインをドリンク内容にご追加頂けます。

予告なく内容が変更となる場合がございます。予めご了承下さい。

※表示料金はサービス料・消費税込となります。

※ALL PRICES INCLUDE SERVICE CHARGES AND CONSUMPTION TAX.

※お1人様1品以上のオーダーをお願い致します。(4歳以上)

※PLEASE ORDER AT LEAST ONE ITEM PER PERSON.(AGES 4+)

花茶ブレンドティー

～お茶以上、漢方未満。～



※ティーポットでご提供致します。2杯程お楽しみいただけます。

※IMAGE



冷えたからだに

¥1,200

【ヨモギの葉・九節草・シナモン・レモングラス・甘草】

スパイシー & コクのある風味。

からだを温め、血の流れを促す花茶をブレンドして冷えたからだにアプローチします。



さびないからだに

¥1,400

【みかん・金銀花・アカシア・生姜・ナツメ】

病後の体力回復や虚弱体質の改善など、「元気になる」花茶を中心にブレンドしました。生姜でからだを温め、アカシアで水分代謝を上げ、心身を元気にします。



より美しい肌に

¥1,400

【レモン・バタフライピー・九節草・月桃・甘草】

気や血を巡らせて、美肌に導くブレンド。

ポリフェノールを豊富に含むバタフライピーと月桃で抗酸化、山査子茶は血液循環を促し美肌へ導きます。



季節限定！花冷茶

- 暑い時期に心も身体もスッキリ -



花冷茶ブレンドーパイン ¥1,100

【レモングラス・鶏頭の花・琉球松葉・ローゼル・パイナップル】

鶏頭は余分な熱を冷まし、琉球松葉とレモングラスは、スッキリ爽やかで南国感たっぷり。松葉は古くから民間療法で、血行促進、抗酸化作用、免疫力向上用いられています。



花冷茶ブレンドーレモン ¥1,100

【月桃の葉・バタフライピー・日本ハッカ・乾燥レモン】

日本ハッカは特にからだの上部の熱を冷ましほてりを軽減、バタフライピーと月桃は血の巡りを良くして熱を逃がします。

※表示料金はサービス料・消費税込となります。

※ALL PRICES INCLUDE SERVICE CHARGES AND CONSUMPTION TAX.

※お1人様1品以上のオーダーをお願い致します。(4歳以上)

※PLEASE ORDER AT LEAST ONE ITEM PER PERSON.(AGES 4+)



紅茶本来のおいしさをお届けする
スリランカ初のブランド
「Dilmah (ディルマ)」



ティーカップ (ホット) ￥700

SERVED IN A CUP (GLASS) (ICED/HOT)



ティーポット (ホット / 約2杯分) ￥1,300

SERVED IN A POT (HOT)

※下記紅茶は全てホットのみでのご提供です。

アイスティー・アイスハイビスカスティーは別途ご注文可能です。



オリジナル・アールグレイ

力強く濃厚なスリランカ産紅茶にベルガモットの香りを併せた、味わい深く香り豊かな紅茶です。



シングルエステート・ダーズリン

特徴的で洗練された味わいの紅茶。

マスカットにもたとえられる後味と、全体的に優しく柔らかくで飲みやすい味わいの紅茶です。



ライチ・ローズ&アーモンド

ローズのほのかな甘み、飲み応えのあるアーモンドの香り、ライチのフルーティーな後味が織りなすアロマティックな感覚の紅茶です。



セイロン・シナモン・スパイス・ティー

上質な紅茶とスリランカ産シナモンのスパイシーな香りをおあわせしました。コクのある紅茶の味わいと、シナモンの心地よく生き生きとした香りが豊かに響き合います。



ピュア・ペパーミント

カフェインを含まず消化を助けてくれ作用があります。

ペパーミントオイルは爽やかな気分させてくれる味わい。



ローズヒップ&ハイビスカス

天然の抗酸化剤として人気のローズヒップとハイビスカスが出会い、フルーティーな芳香と個性的な酸味が心地よく重なり合うハーブです。

※表示料金はサービス料・消費税込となります。

※ALL PRICES INCLUDE SERVICE CHARGES AND CONSUMPTION TAX.

※お1人様1品以上のオーダーをお願い致します。(4歳以上)

※PLEASE ORDER AT LEAST ONE ITEM PER PERSON.(AGES 4+)



TELEWORK テレワークプラン @GOURMETBAR



無料Wi-Fi・USBポート完備。
職場以外の第2のオフィスとしてご活用下さい。
※Wi-Fiは【ACCOR】をご選択ください。

利用時間 / 10:00A.M.~10:00P.M.(L.O.9:00P.M.)

通常1杯 ¥650-750の
コーヒー・ソフトドリンク

お1人様 **3杯 ¥1,800**

※特別プランの為、割引不可となります。ご了承ください。

■ 下記メニューよりお選びください

コーヒー (アイス/ホット)
COFFEE (ICED/HOT)

カフェラテ (アイス/ホット)
CAFE LATTE (ICED/HOT)

紅茶 (アイス/ホット)
TEA (ICED/HOT)

ハイビスカスティー (ホット)
HIBISCUS TEA (HOT)

ウーロン茶 / さんぴん茶
OOLONG TEA / JASMINE TEA

オレンジ / パイナップル
ORANGE JUICE / PINEAPPLE JUICE

マンゴー / シークワーサー
MANGO / SHIKUWASA (OKINAWAN LIME)

コカ・コーラ / ジンジャーエール
COCA-COLA / GINGER ALE

※表示料金はサービス料・消費税込となります。

※ALL PRICES INCLUDE SERVICE CHARGES AND CONSUMPTION TAX.

※本プランのドリンクのシェアはご遠慮ください。

※THIS PLAN CAN'T BE SHARED.



特別な体験をこの一杯で。

QRコードを読み込むと、
写真やお気に入りの画像がラテアートに。
「ありがとう」や「お疲れ様」など
メッセージを添えて、心に響くあなただけの
オリジナルの一杯をお楽しみ頂けます。

A VERY SPECIAL COFFEE ART FOR YOU.

PRICE ¥1,000

WHETHER HAPPY BIRTHDAY OR I LOVE YOU,
YOU CAN CREATE YOUR OWN PERSONALIZED RIPPLES,
YOU CAN CREATE YOUR OWN PERSONALIZED RIPPLES FOR
THEMSELVES AND THEIR FRIENDS,
AND CAN SEND A NEW KIND OF MESSAGE WITH THEIR COFFEE, AN ACTUAL ONE.



水出しアイスコーヒー
COLD BREW ICED COFFEE

¥700

エスプレッソ(ホット)
ESPRESSO (HOT ONLY)

¥700

深煎りの豆で抽出したエスプレッソをお湯(水)で割ったコーヒー。
エスプレッソの濃厚なコクや香りも楽しめます。

コーヒー(アイス/ホット)
CAFE AMERICANO (ICED/HOT)

¥750

カフェ ラテ(アイス/ホット)
CAFE LATTE (ICED/HOT)

¥800

カフェ モカ(アイス/ホット)
CAFE MOCHA (ICED/HOT)

¥850

キャラメル マキアート(アイス/ホット)
CARMEL MACCHIATO (ICED/HOT)

¥850

抹茶エスプレッソラテ(アイス/ホット)
MATCHA ESPRESSO LATTE (ICED/HOT)

¥850

沖縄県産純黒糖液を使用。
黒糖の甘さと共に、苦みもお楽しみ頂ける一杯です。

黒糖カフェ ラテ(アイス/ホット)
BROWN SUGAR CAFE LATTE (ICED/HOT)

¥850

ミルクの変更
MILK
CUSTOMIZE

牛乳 → 豆乳へ変更
CHANGE TO SOY MILK

+ ¥100



※表示料金はサービス料・消費税込となります。
※ALL PRICES INCLUDE SERVICE CHARGES AND CONSUMPTION TAX.
※お1人様1品以上のオーダーをお願い致します。(4歳以上)
※PLEASE ORDER AT LEAST ONE ITEM PER PERSON.(AGES 4+)

TEA & SOFT DRINK

オレンジジュース ORANGE JUICE	¥ 650
アップルジュース APPLE JUICE	¥ 650
パイナップルジュース PONEAPPLE JUICE	¥ 650
グレープフルーツジュース GRAPEFRUIT JUICE	¥ 650
シークワサー SHIKUWASA(OKINAWAN LIME)	¥ 650
マンゴー MANGO	¥ 650
コカ・コーラ COCA-COLA	¥ 650
コカ・コーラ ゼロ COKA-COLA ZERO	¥ 650
ジンジャーエール GINGER ALE	¥ 650
ウーロン茶 OOLONG TEA	¥ 650
さんぴん茶 OKINAWAN JASMINE TEA	¥ 650
アイスティー ICED TEA	¥ 650
アイスハイビスカスティー ICED HIBISCUS TEA	¥ 700
抹茶ティーラテ (アイス/ホット) MATCHA TEA LATTE (ICED/HOT)	¥ 750
ホットチョコレート CHOCOLATE DRINK (HOT)	¥ 750
サンペレグリノ 炭酸水 (500 ml) SAN PELLEGRINO (SPARKLING WATER)	¥ 950



※ノンアルコールカクテルもご用意しております。
次のページをご覧ください。

※表示料金はサービス料・消費税込となります。
※ALL PRICES INCLUDE SERVICE CHARGES AND CONSUMPTION TAX.
※お1人様1品以上のオーダーをお願い致します。(4歳以上)
※PLEASE ORDER AT LEAST ONE ITEM PER PERSON.(AGES 4+)



オリオンザ・プレミアム (小瓶)

ORION THE PREMIUM (SMALL BOTTLE)

¥1,000

沖縄の自然から発見した新しい酵母が
つくりだした華やかでフルーティーな香りと、
コクはあるのに苦みが少ないまろやかな
口当たりスムーズな新しい味わいのプレミアムビール。

プレミアムイタリアンビール ペローニナストロアズーロ (小瓶)

PERONI NASTRO AZZURRO
(SMALL BOTTLE)

¥1,000

イタリアの三世代にわたる才能あふれる醸造家たちが
細部に至るまでこだわった「ペローニナストロアズーロ」
絶妙にバランスがとれた苦味と柑橘類のスパイシーな香りに、
さっぱりとした爽やかな飲み心地。



生ビール オリオンドラフト

ORION DRAFT BEER

¥1,100

アサヒ スーパードライ (小瓶)

ASAHI SUPER DRY (SMALL BOTTLE)

¥900

サントリー ザ・プレミアム・モルツ (小瓶)

SUNTORY THE PREMIUM MALTS (SMALL BOTTLE)

¥900

ノンアルコールビール

オリオン クリアフリー (小瓶)

NON-ALCOHOLIC BEER ORION CLEAR FREE (SMALL BOTTLE)

¥850

オキナワの「おいしい」で、
みんなを笑顔に。



WATTA

ワッタ ～沖縄サワー～

各¥900

青切りシークワサーの爽やかな香り

シークワサー
SHIIKWAASA

爽やかな南国フレーバー

パッションフルーツ
PASSION FRUIT

心地よい甘みと豊かな風味

パイナップル
PINEAPPLE

※表示料金はサービス料・消費税込となります。

※ALL PRICES INCLUDE SERVICE CHARGES AND CONSUMPTION TAX.

※お1人様1品以上のオーダーをお願い致します。(4歳以上)

※PLEASE ORDER AT LEAST ONE ITEM PER PERSON.(AGES 4+)



泡盛 / 千年の響 長期熟成古酒 43度 ¥1,500

AWAMORI / SENEN NO HIBIKI
MATURE FOR MANY YEARS _60ML

選りすぐりの米と黒麹で仕上げた原酒を樽で長期熟成貯蔵。
香りが良くブランデーのような甘味のある優しい味わい。



泡盛 / 瑞泉KING10年古酒 30度 ¥1,000

AWAMORI / SZUISEN KING AGED 10 YEARS _60ML

大人のための上質な泡盛。おすすめの飲み方はロックで。
まろやかで上質な舌ざわり、繊細できれいな古酒(く一す)を
お楽しみいただけます。

泡盛 / 瑞泉SKY ¥850

AWAMORI / ZUISEN SKY _60ML

芋焼酎 / 黒霧島 ¥950

SHOCHU / KUROKIRISHIMA _60ML

日本酒 / 八海山 - 冷酒のみ - ¥1,300

NIHONSYU / HAKKAISAN (COLD SAKE) _120ML

マッカラン 12年 ¥1,800

MACALLAN AGED 12 YEARS

山崎 ¥1,500

YAMAZAKI -SUNTORY SINGLE MALT NON VINTAGE

白州 ¥1,500

HAKUSYU-SUNTORY SINGLE MALT NON VINTAGE

知多 ¥1,300

CHITA-SUNTORY WHISKY NON VINTAGE

シーバスリーガル 12年 ¥1,100

CHIVAS REGAL AGED 12 YEARS

グレンフェデック 12年 ¥1,100

GLENFIDDICH AGED 12 YEARS

バラントイン 12年 ¥1,100

BALLANTINE'S AGED 12 YEARS

メーカーズマーク ¥1,000

MAKER'S MARK

ジャックダニエル ¥1,000

JACK DANIEL'S

ジムビーム ¥900

JIM BEAM

お好きな飲み方をスタッフにお申し付けください。
オンザロック・水割り・ソーダ割

その他は別途100円でご対応可能です。

※表示料金はサービス料・消費税込となります。

※ALL PRICES INCLUDE SERVICE CHARGES AND CONSUMPTION TAX.

※お1人様1品以上のオーダーをお願い致します。(4歳以上)

※PLEASE ORDER AT LEAST ONE ITEM PER PERSON.(AGES 4+)



モエ エ シャンドン
ブリュット アンペリアル ミニサイズ ¥4,000
MOËT ET CHANDON BRUT IMPERIAL
〈200ml〉

スパークリングワイン GLASS ¥1,200
SPARKLING WINE BOTTLE ¥6,000

樽生ワインプレミアム PREMIUM DRAFT WINE



ドラフトワイン

～現地フランスでの
味わいそのままに～

光と空気に全く触れない
状態の樽で日本へ輸入。
フランスのワイナリーで
出来立てを飲むのと同じ
いつでも新鮮な状態で
飲んで頂けるワインです

樽生ワイン白 シャルドネ-CHARDONNAY

グラス(BY THE GLASS) ¥1,000
カラフェ小(CARAFE 250ML) ¥1,800
カラフェ中(CARAFE 500ML) ¥3,300

樽生ワイン赤 カベルネ・ソーヴィニヨン-CABERNET SAUVIGNON

グラス(BY THE GLASS) ¥1,000
カラフェ小(CARAFE 250ML) ¥1,800
カラフェ中(CARAFE 500ML) ¥3,300

※表示料金はサービス料・消費税込となります。

※ALL PRICES INCLUDE SERVICE CHARGES AND CONSUMPTION TAX.

※お1人様1品以上のオーダーをお願い致します。(4歳以上)