

SOFT DRINK

自家製レモンジンジャー ソーダ割り / 水割り	700-
フレッシュレモンと新しょうがの香り。食事の邪魔をしない淡い仕上がり	
自家製クラフトコーラ	800-
スパイスの鮮やかな香りが広がる。食事との相性も○	
ガス入りミネラルウォーター	700-
リンゴジュース 100%	500-
ジンジャーエール	500-
ウーロン茶	500-
ホットレモンジンジャー	800-
暖かいお飲物。自家製ジンジャーシロップとレモン果汁をお湯で割ります	
ホットスパイスコーディアル	800-
暖かいお飲物。自家製スパイスシロップをお湯で割ります	
紅茶, カモミールのハーブティー	500-
温かいお飲物。	

CERVEZA

キリン ハートランドビール 330ml (国産ビール)	750-
優しい甘み、麦の味わい、ホップのアロマ、爽やかな飲みくちのビール。	
スペイン産ビール 330ml	850-
2種類ほどご用意しております。その日のものをご案内します。	
イネディット /Inedit 750ml	2,500-
料理にあわせるために生み出されたビール。花と柑橘の華やかな香りと風味。	
スペイン産ノンアルコールビール	700-
スペイン産ノンアルコールビール。	

COCKTAIL

自家製サングリア	800-
赤ワインとフレッシュな果実の果汁仕込み。グレープフルーツの爽やかな酸味と香り。	
ティント デベラーノ	800-
赤ワイン&レモン&ジンジャーエール。スペインでポピュラーなカクテル。	
レブヒート	800-
シェリーフィノ&フレッシュミント&トニック。シェリーとミントの香りが芳醇。	
リコール デベジョータ ミルク	800-
どんぐりリキュール&ミルク。ナッティーな香りとまったりとした甘み。	
MIURA クレマ デギングス	800-
野生のさくらんぼリキュール&ソーダ。優しい香りと淡い紅色がかわいらしい。	
ホットワイン	1,000-
赤ワインにスパイスの香りが加わり、身体も温まるワイン	

VINOS

カバ グラス	1,000-
スペイン産スパークリングワイン。 どのお料理にもあわせられます。	
白ワイン グラス	1,000~1,400-
その日におすすめのものをどうぞ。	
赤ワイン グラス	1,100~1,400-
やや軽やかなもの、 フルボディなどいくつかご用意	

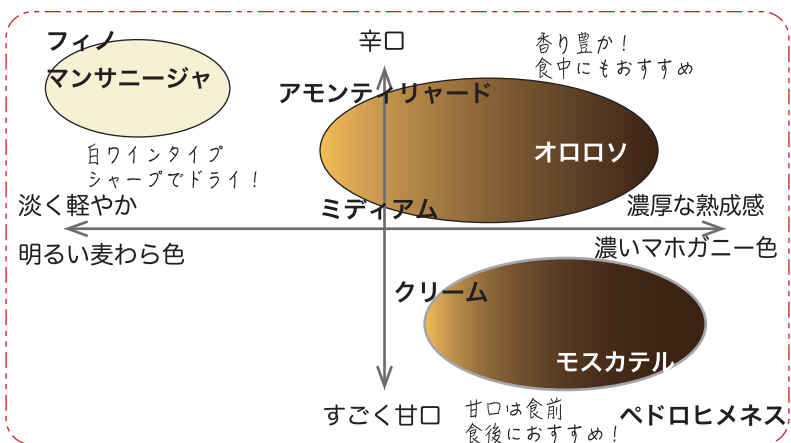
BOTELLAS DE VINO

お料理にふさわしいスペイン産のワインを選びすぐってご用意しております。
ワインリストをどうぞ。6,000 円から充実したワインが数多くなります。

VINOS DE JEREZ

“シェリー酒”はスペインの限られた地域で唯一の製法によって作られるワインです。
ぶどうの品種や、産地、熟成度などによってたくさんの種類がある上に、作り手や熟成
年数によっても風味や味わいが異なるのが楽しいところ。お気軽にお訪ねください。

フィノ /Fino	淡い金色。 デリケートな香りをもったフレッシュな辛口。	900~
マンサニージャ /Manzanilla	淡い金色。 わずかにソルティな風味。 ドライで軽やか。	900~
アモンティリヤード /Amontillado	フロールの繊細な香りとナッツのような香り。	1,000~
オロロソ /Oloroso	マホガニー色。 木樽やナッツの香り豊か。 複雑で充実した味わい。	900~
ミディアム /Medium	アモンティリヤードをベースにしたブレンド。 ほのかな甘み。	1,000-
クリーム /Cream	オロロソをベースにした甘いブレンド。 深い風味と甘いレーズンの香り。	900-
モスカテル /Moscatel	モスカテル種のみで作る。 マスカット独特の香りと酸味が+。	900~
ペドロ ヒメネス /Pedro Ximénez	ぶどうそのものの凝縮熟成感。 ごく甘口。	950~



DIGESTIVO

スペイン所縁の食後酒

オルホ /Orujo	1,300~
ワインを作る際に残った葡萄の搾りかすから作られる蒸留酒。 イタリアのグラッパのようなもの。	
シェリーブランデー /Brandy de Jerez	1,300~
シェリーと同じ産地で同じ手法で手間隙かけて作られるスペインならではのブランデー。	
ラム /Ron	900~
中南米原産スペイン産ラム。 シェリーブランデー同様に手間をかけた熟成したものもある。	