

# THE AGNES CAFÉ

## MENU

LUNCH WEEK DAY 11:30 ~ 14:00 LO / WEEKEND 11:30 ~ 15:00 LO

CAFÉ 14:00 ~ 17:30

DINNER 17:30 ~ 21:00 LO

料金は2018年10月現在のものです。諸事情により予告なしに料金を改定させていただく場合がございます。

メニュー料金は消費税を別途頂戴します。 \*Prices are subject to consumption tax.

食材にアレルギーのあるお客様、食事制限がおりのお客様はご注文の際にスタッフまでお申し付けください。

\*To greater ensure the quality of your dining experience, please let us know if you have any food allergies.

## PREFIX DINNER COURSE “AUTUMN”

シェフおすすめ 秋のディナーコース

¥3,800

### APPETIZER オードブルより1品

- ・シェフおすすめ 本日の前菜取り合わせ“アンティパスト・ミスト”
- ・本日の魚介類のカルパッチョとスモークの取り合わせ
- ・生ハムを添えたモツアレチーズとフルーツマトのカプレーゼ
- ・グリルベーコンとアボカドを添えたシーザーサラダ アグネス風
- ・戻りカツオとムール貝のトマト煮 ガーリックメルバトースト添え
- ・ズワイガニと季節野菜のスフレ
- ・ハンガリー産鴨肉のスモーク 季節果実のコンポートとともに マロンソース
- ・スペイン産イベリコ豚ローストのサラダ仕立て バルサミコソース グラナパダーノ風味

### SOUP or PASTA スープまたはパスタより1品

- ・本日のスープ
- ・ミネストローネ
- ・アラカルトメニューよりお好きなパスタ \*ハーフサイズにて。一部メニューは追加料金となります。

### MAIN DISH メインディッシュより1品

- ・イトヨリとホタテ貝のルーレ 秋野菜のブレゼ添え ホワイトポルトソース
- ・ポーゼとアサリ、ドライトマトのアクアパッツァ
- ・牛ホホ肉の赤ワイン煮込み マロンピューレとともに
- ・仔牛のカツレツ ミラノ風 フレッシュトマトのケッカソース
- ・豪州産リブローズのタリアータ 根菜のカポナータ添え マデラソース
- ・国産牛フィレのグリル キノコのフリカッセ添え バルサミコソース (+¥500)

### DESSERT from the AGNES PASTRY BOUTIQUE デザートより1品

- ・巨峰のコンポートとピスタチオのブリュレクリーム バニラアイス添え
- ・レモンとオレンジのメレンゲタルト バニラアイス添え
- ・メープル風味のパン・ド・ジューヌと洋ナシのコンポート バニラアイス添え

### CAFÉ コーヒーまたは紅茶

- ・コーヒー（ホット／アイス） ・カフェラテ ・エスプレッソ
- ・紅茶（マリアージュフレール各種よりお選びください）
- ・ダーズリンアイ스티ー

\*上記価格に消費税を別途頂戴します。また、食材にアレルギーのあるお客様はご注文の際にスタッフまでお申し付けください。

## PASTA パスタ \*ご希望によりグルテンフリーパスタをご用意いたします(ニョッキを除く)。

### TOMATO トマトソース系

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| 人気!フルーツトマトと大葉のトマトクリームスパゲティ    | ¥900   |
| モツァレラチーズとバジルのポモドーロスパゲティ       | ¥900   |
| スペイン産イベリコ豚と金時芋のアラビアータスパゲティ    | ¥1,000 |
| 魚介類のトマトクリームソーススパゲティ“ペスカトーレ”   | ¥1,300 |
| オマール海老が入った魚介類のトマトクリームソーススパゲティ | ¥1,800 |

### OIL オイルソース系

|                            |        |
|----------------------------|--------|
| イトヨリと秋野菜のスパゲティ アーリオ・オーリオ   | ¥900   |
| 阿波尾鶏と秋野菜のアンチョビ風味スパゲティ      | ¥900   |
| アサリの白ワイン風味スパゲティ“ボンゴレ・ピアンコ” | ¥1,000 |
| 生ハムとフルーツトマトのペペロンチーノスパゲティ   | ¥1,000 |

### CREAM クリームソース系

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| コクのあるカルボナーラスパゲティ         | ¥900   |
| ゴルゴンゾーラときのこのクリームソーススパゲティ | ¥1,000 |
| ポルチーニ茸とポテトニョッキ クリームソース   | ¥1,100 |
| ズワイガニとカボチャのクリームスパゲティ     | ¥1,100 |

### CLASSIC & MORE クラシック・和風・その他

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| ボーゼとゴボウの和風ソーススパゲティ        | ¥900   |
| じっくり煮込んだミートソースのボロネーゼスパゲティ | ¥1,000 |
| 仔鴨と根菜のジェノバ風バジルソーススパゲティ    | ¥1,000 |
| 国産牛ときのこの和風ソーススパゲティ        | ¥1,500 |

\*上記価格に消費税を別途頂戴します。また、食材にアレルギーのあるお客様はご注文の際にスタッフまでお申し付けください。

## APPETIZER & SALAD, TAPAS オードブル&サラダ、タパス

|                                     |                   |
|-------------------------------------|-------------------|
| シェフおすすめ 本日の前菜取り合わせ“アンティパスト・ミスト”     | ¥1,500・1/2 ¥1,000 |
| 本日の魚介類のカルパッチョとスモークの取り合わせ            | ¥1,500・1/2 ¥1,000 |
| 生ハムを添えたモzzarellaチーズとフルーツトマトのカプレーゼ   | ¥1,500・1/2 ¥1,000 |
| モzzarellaチーズとフルーツトマトのカプレーゼ          | ¥1,200・1/2 ¥800   |
| グリルベーコンとアボカドを添えたシーザーサラダ             | ¥1,200・1/2 ¥800   |
| ローストチキンとアボカドを添えたシーザーサラダ             | ¥1,200・1/2 ¥800   |
| 戻りカツオとムール貝のトマト煮 ガーリックメルバトースト添え      | ¥1,500・1/2 ¥1,000 |
| ズワイガニと季節野菜のスフレ                      | ¥1,500・1/2 ¥1,000 |
| ハンガリー産鴨肉のスモーク 季節果実のコンポートとともに マロンソース | ¥1,500・1/2 ¥1,000 |
| スペイン産イベリコ豚ローストのサラダ仕立て バルサミコソース      | ¥1,500・1/2 ¥1,000 |
| シャルキュトリープレート (コールドミート盛り合わせ)         | ¥1,500・1/2 ¥1,000 |
| フライドポテト                             | ¥500              |
| カラマリフリット (イカフライ) スイートチリマヨネーズ レモン添え  | ¥600              |
| 季節の野菜が入ったアグネスカレーグラタン                | ¥600              |
| 季節野菜のアヒージョ (オリーブオイル煮込み)             | ¥600              |
| 阿波尾鶏と季節野菜のアヒージョ (オリーブオイル煮込み)        | ¥800              |
| 魚介類と季節野菜のアヒージョ (オリーブオイル煮込み)         | ¥800              |

## SOUP & BREAD スープ \*R:レギュラーサイズ、またはS:スモールサイズ

|         |               |
|---------|---------------|
| ミネストローネ | R ¥800・S ¥500 |
| 本日のスープ  | R ¥800・S ¥500 |

## MAIN DISH メインディッシュ

|                                    |        |
|------------------------------------|--------|
| イトヨリとホタテ貝のルーレ 秋野菜のブレゼ添え ホワイトボルトソース | ¥1,800 |
| ボーゼとアサリ、ドライトマトのアクアパッツァ             | ¥1,800 |
| 牛ホホ肉の赤ワイン煮込み マロンピューレとともに           | ¥2,000 |
| 仔牛のカツレツ ミラノ風 フレッシュトマトのケツカソース       | ¥2,000 |
| 豪州産リブロースのタリアータ 野菜のフリット添え 赤ワインソース   | ¥2,000 |
| 国産牛フィレのロティ 美一なすのグラタン添え マデラソース      | ¥2,500 |
| パン または ライス                         | ¥300   |

\*上記価格に消費税を別途頂戴します。また、食材にアレルギーのあるお客様はご注文の際にスタッフまでお申し付けください。

## SNACK 軽食 \*サンドウィッチには全粒ブレッドを、お米はすべて国産米を使用しています。

|                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| BLTA (ベーコン、レタス、トマト、アボカド) サンドウィッチ      | ¥1,000 |
| 小海老のカツレツと自家製タルタルソースのサンドウィッチ           | ¥1,000 |
| クロックマダム (ホットハム&チーズ、目玉焼き) サンドウィッチ      | ¥1,100 |
| クラブハウス (チキン、エッグ、ベーコン、レタス、トマト) サンドウィッチ | ¥1,200 |
| ビーフカレーライス グリーンサラダ添え                   | ¥1,500 |
| シーフードカレーライス グリーンサラダ添え                 | ¥1,500 |
| 10種野菜のベジタブルカレーライス グリーンサラダ添え           | ¥1,100 |

## KID'S MENU キッズメニュー (コーンスープ、ジュース、アイスクリーム付き)

\*ご注文は小学生以下のお子様に限ります。

|                                |        |
|--------------------------------|--------|
| ツナとハム、コーンのスパゲティナポリタン アグネス風     | ¥800   |
| ロースハムとふわふわスクランブルエッグのキッズサンドウィッチ | ¥800   |
| ソーセージとクリームコロッケを添えたキッズカレーライス    | ¥800   |
| ミートソースとトマトソースのライスグラタン キッズドリア   | ¥800   |
| 目玉焼きとフライドポテト、温野菜を添えたキッズハンバーグ   | ¥1,000 |

## DESSERT & CAKES デザート・ケーキ

|                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| 巨峰のコンポートとピスタチオのプリュレクリーム バニラアイス添え    | ¥800  |
| レモンとオレンジのメレンゲタルト バニラアイス添え           | ¥800  |
| メープル風味のパン・ド・ジェーヌと洋ナシのコンポート バニラアイス添え | ¥800  |
| アグネスパストリーブティックよりお好きなケーキ             | ¥380~ |

\*上記価格に消費税を別途頂戴します。また、食材にアレルギーのあるお客様はご注文の際にスタッフまでお申し付けください。

## CAFÉ & DRINK カフェドリンク

|                      |      |
|----------------------|------|
| ブレンドコーヒー / アメリカンコーヒー | ¥500 |
| カフェラテ / ショコラカフェラテ    | ¥550 |
| カプチーノ / メイプルカプチーノ    | ¥550 |
| アイスコーヒー /            | ¥500 |
| エスプレッソ               | ¥350 |

紅茶（フランス最高級紅茶「マリアージュフレール」の茶葉をお選びください。） ¥550

|                   |                               |
|-------------------|-------------------------------|
| マルコポーロ            | アジアの花と果物の甘い芳香。マリアージュフレールの代表作。 |
| ダーズリンヒマラヤ         | なめらかでマスカットを感じさせるすばらしい香味。      |
| オレンジペコセイロン        | 甘くマイルドな味わい。ミルクにもよく合います。       |
| ルージュメティス（ノンカフェイン） | 色々な花とベリーの甘い香りのルイボスティ。妊婦さんにも。  |
| フレンチブラックファーストティー  | チョコレートのような芳醇で甘い香り。            |
| アールグレイインペリアル      | ベルガモットの香りをつけた贅沢なフレーバードティー。    |

アイスダーズリンティー ¥500

|                     |      |
|---------------------|------|
| マンゴースムージー           | ¥600 |
| ピーチアップルスムージー        | ¥600 |
| ミックスベリー&クランベリースムージー | ¥600 |
| バナナミルクスムージー         | ¥600 |
| コーヒーチョコレートミルクスムージー  | ¥600 |

|                                 |      |
|---------------------------------|------|
| オレンジジュース / グレープフルーツジュース         | ¥550 |
| アップルジュース / クランベリージュース           | ¥550 |
| マンゴージュース / ピンクグアバジュース           | ¥550 |
| ピーチジュース / バナナジュース               | ¥550 |
| マンゴーアイ스티ー / ピーチアイ스티ー / ライチアイ스티ー | ¥550 |
| レモンソーダ / ラズベリーソーダ / ブルーベリーソーダ   | ¥550 |
| コカコーラ / ジンジャーエール                | ¥400 |
| ウーロン茶 / スパークリングミネラルウォーター        | ¥400 |

\*上記価格に消費税を別途頂戴します。

## BEER, WHISKEY & COCKTAIL ビール・ウイスキー・カクテル

|                                       |      |
|---------------------------------------|------|
| キリンハートランド 330ml                       | ¥550 |
| キリン一番搾り 500ml                         | ¥650 |
| アサヒスーパードライ 500ml                      | ¥650 |
| キリン零 ICHI ゼロイチ (ノンアルコール) 334ml        | ¥400 |
| アサヒドライゼロ (ノンアルコール) 334ml              | ¥400 |
| ウイスキーロック / ハイボール / コークハイ / ジンジャーハイボール | ¥500 |
| 梅酒ロック / 梅酒ソーダ / 梅酒アイ스티ー               | ¥500 |
| カシスオレンジ / カシスウーロン / カシスソーダ            | ¥500 |
| ピーチオレンジ / ピーチツリーフィズ / ピーチウーロン         | ¥500 |
| カンパリオレンジ / カンパリソーダ / カンパリグレープフルーツ     | ¥500 |

## WINE ワイン

### SPARKLING スパークリングワイン

|                   |                   |
|-------------------|-------------------|
| バレリーナ アスティ・スパマンテ  | ¥5,000・1/2 ¥3,000 |
| バレリーナ ブリュット・スパマンテ | ¥5,000・1/2 ¥3,000 |

### WHITE 白ワイン

|                               |                   |
|-------------------------------|-------------------|
| ジネステ・ボルドー・ブラン                 | ¥2,500・Glass ¥700 |
| ゾーニン ソアヴェ                     | ¥2,500・Glass ¥700 |
| ロバート・モンダヴィ ウッドブリッジ ソーヴィニヨンブラン | ¥2,500            |
| ドゥルト ボー・メヌ ブラン                | ¥3,500            |
| ロバート・モンダヴィ ツインオークス シャルドネ      | ¥3,500            |
| コンチリオ ピノ・グリージョ                | ¥5,000            |
| ブルゴーニュ シャルドネ                  | ¥5,000            |

### RED 赤ワイン

|                                |                   |
|--------------------------------|-------------------|
| ジネステ・ボルドー・ルージュ                 | ¥2,500・Glass ¥700 |
| ゾーニン ヴァルポリチェラ                  | ¥2,500・Glass ¥700 |
| アルトザーノ                         | ¥2,500・Glass ¥700 |
| ロバート・モンダヴィ ウッドブリッジ ピノノワール      | ¥2,500            |
| シャトー・デ・トロワ・トゥール                | ¥2,500            |
| チウ・チウ ピチエーノ                    | ¥3,500            |
| ロバート・モンダヴィ ツインオークス カベルネソーヴィニヨン | ¥3,500            |
| メイユール ボージョレ・ヴィラージュ             | ¥5,000            |
| ブルゴーニュ ピノノワール                  | ¥5,000            |

\*上記価格に消費税を別途頂戴します。

## PREFIX DINNER COURSE “AUTUMN”

¥3,800

Please choose one from each category.

### APPETIZER

- Today's assorted appetizer “ANTIPASTO MISTO”
- Today's seasonal fresh fish carpaccio & smoked seafood
- Fruit tomato & mozzarella cheese “CAPRESE” with raw ham
- Caesar salad with grilled bacon & avocado
- Tomato stewed bonito & mussel, with garlic toast
- Souffle of ZUWAIGANI crab & seasonal vegetables
- Smoked canard with seasonal fruits comport, chestnut sauce
- Roasted Iberian pork salad, balsamic sauce & Grana Padano cheese

### SOUP or PASTA

- Tuscan minestrone
- Today's soup
- Your favorite pasta from the pasta menu \*served by 1/2 size. An additional charge for some menu.

### MAIN DISH

- Steamed rolled golden threadfin bream ITOYORI & scallop, white Port wine sauce
- Acqua Pazza of butterfish BOUZE, short neck cram & dried tomato
- Red wine stewed beef cheek, with chestnut puree
- Veal cutlet in Milan style, fresh tomato sauce
- Australian beef rib TAGLIATA with tomato stewed root vegetables, Madeira wine sauce
- Grilled Japanese tenderloin, with cream stewed mushrooms, balsamic sauce +¥500

### DESSERT

- KYOHO grape comport & pistachio cream, with vanilla ice cream
- Lemon & orange meringue tart, with vanilla ice cream
- Maple Pain de Gênes & pear comport, with vanilla ice cream

### CAFÉ

- Coffee (hot or Iced)
- Caffe latte
- Espresso
- Tea (from MARIAGE FRÈRES)
- Iced Darjeeling tea

\*Prices are subject to consumption tax 8%. Please let us know if you have any food allergies.



## PASTA

\*gluten free pasta is available on request.

### TOMATO

|  |        |
|--|--------|
| Fruits tomato & SHISO tomato cream spaghetti                       | ¥900   |
| Mozzarella & basil Pomodoro spaghetti                              | ¥900   |
| Iberian pork & sweet potato hot tomato sauce spaghetti “ARRABIATA” | ¥1,000 |
| Seafood tomato cream sauce spaghetti “PESCARORA”                   | ¥1,300 |
| Homard lobster & seafood tomato cream sauce spaghetti              | ¥1,800 |

### OIL

|  |        |
|--|--------|
| Golden threadfin bream ITOYORI & autumn vegetables AGIO OLIO spaghetti | ¥900   |
| AWAODORI chicken, autumn vegetables & anchovy spaghetti                | ¥900   |
| Short-neck clam spaghetti “VONGOLE BIANCO”                             | ¥1,000 |
| Raw ham & fruits tomato PEPPERONCINO spaghetti                         | ¥1,000 |

### CREAM

|  |        |
|--|--------|
| Carbonara spaghetti                                | ¥ 900  |
| Gorgonzola cheese & mushroom cream sauce spaghetti | ¥1,000 |
| Potato gnocchi & porcini cream sauce               | ¥1,100 |
| ZUWAIGANI crab & pumpkin cream sauce spaghetti     | ¥1,100 |

### CLASSIC & MORE

|   |        |
|---|--------|
| BOUZE butterfish & burdock soy sauce spaghetti            | ¥900   |
| Meat sauce spaghetti “Bolognese”                          | ¥1,000 |
| Canard & root vegetables basil sauce spaghetti “GENOVESE” | ¥1,000 |
| Japanese beef & mushrooms soy sauce oil spaghetti         | ¥1,500 |

### KID'S MENU with corn soup, juice & ice cream

\*only under elementary school kids

|  |        |
|--|--------|
| Kid's pasta: tuna, ham & sweet corn tomato ketchup sauce spaghetti | ¥800   |
| Kid's sandwich: Ham & scrambled egg sandwich, with fried potato    | ¥800   |
| Kid's curry rice: sausage & cream crocket curry rice               | ¥800   |
| Kid's rice gratin: meat sauce & tomato sauce doria                 | ¥800   |
| Kid's Hamburg steak: with fried potato, hot vegetables & fired egg | ¥1,000 |

\*Prices are subject to consumption tax 8%. Please let us know if you have any food allergies.

## APPETIZER & SALAD, TAPAS

|   |                     |
|---|---------------------|
| Today's assorted appetizer "ANTIPASTO MISTO"                        | ¥1,500 · 1/2 ¥1,000 |
| Today's seasonal fresh fish carpaccio & smoked seafood              | ¥1,500 · 1/2 ¥1,000 |
| Fruit tomato & mozzarella cheese "CAPRESE" with raw ham             | ¥1,500 · 1/2 ¥1,000 |
| Fruit tomato & mozzarella cheese "CAPRESE"                          | ¥1,200 · 1/2 ¥800   |
| Caesar salad with grilled bacon & avocado                           | ¥1,200 · 1/2 ¥800   |
| Caesar salad with roasted chicken & avocado                         | ¥1,200 · 1/2 ¥800   |
| Tomato stewed bonito & mussel, with garlic toast                    | ¥1,500 · 1/2 ¥1,000 |
| Souffle of ZUWAIGANI crab & seasonal vegetables                     | ¥1,500 · 1/2 ¥1,000 |
| Smoked canard with seasonal fruits compot, chestnut sauce           | ¥1,500 · 1/2 ¥1,000 |
| Roasted Iberian pork salad, balsamic sauce & Grana Padano cheese    | ¥1,500 · 1/2 ¥1,000 |
| Charcuterie plate: assorted cold meat with pickles & salad          | ¥1,500 · 1/2 ¥1,000 |
| <br>  |                     |
| Fried potato  | ¥500                |
| Crispy fried calamari with sweet chili mayonnaise & lemon           | ¥600                |
| Seasonal vegetables curry gratin                                    | ¥600                |
| Seasonal vegetables fried in garlic oil "Ajillo"                    | ¥600                |
| AWAODORI chicken & seasonal vegetables fried in garlic oil "Ajillo" | ¥800                |
| Seafood & seasonal vegetables fried in garlic oil "Ajillo"          | ¥800                |

## SOUP & BREAD

|                   |                           |
|-------------------|---------------------------|
| Tuscan minestrone | regular ¥800 · small ¥500 |
| Today's soup      | regular ¥800 · small ¥500 |

## MAIN DISH

|  |        |
|--|--------|
| Steamed rolled golden threadfin bream ITOYORI & scallop, white Port wine sauce | ¥1,800 |
| Acqua Pazza of butterfish BOUZE, short neck cram & dried tomato                | ¥1,800 |
| Red wine stewed beef cheek, with chestnut puree                                | ¥2,000 |
| Veal cutlet in Milan style, fresh tomato sauce                                 | ¥2,000 |
| Australian beef rib TAGLIATA with fried summer vegetables, red wine sauce      | ¥2,000 |
| Roasted Japanese tenderloin, with white eggplant gratin Madeira wine sauce     | ¥2,500 |
| <br>   |        |
| Bread or Rice  | ¥300   |

\*Prices are subject to consumption tax 8%. Please let us know if you have any food allergies.

## SNACK

\*All rice used in our dishes is 100% produce of Japan

|  |        |
|--|--------|
| BLTA Bacon, lettuce, tomato & avocado sandwich                   | ¥1,000 |
| Shrimp cutlet & tartar sauce sandwich                            | ¥1,000 |
| CROQUE MADAME Camembert cheese, ham & fried egg sandwich         | ¥1,100 |
| Clubhouse grilled chicken, egg, bacon, lettuce & tomato sandwich | ¥1,200 |
| Beef curry rice, with green salad                                | ¥1,500 |
| Seafood curry rice, with green salad                             | ¥1,500 |
| Vegetable curry rice, with green salad                           | ¥1,100 |

## DESSERT

|   |       |
|---|-------|
| KYOH0 grape comport & pistachio cream, with vanilla ice cream | ¥800  |
| Lemon & orange meringue tart, with vanilla ice cream          | ¥800  |
| Maple Pain de Gênes & pear comport, with vanilla ice cream    | ¥800  |
| Today's cake from the Agnes pastry boutique                   | ¥380~ |

## CAFÉ & DRINK

|   |      |
|---|------|
| Blended coffee / American coffee  | ¥500 |
| Caffe latte / Chocolate caffe latte   | ¥550 |
| Cappuccino / Maple syrup cappuccino   | ¥550 |
| Iced coffee   | ¥500 |
| Espresso  | ¥350 |
| Tea (from MARIAGE FRÈRES)   | ¥550 |
| *please choice one leaf: Marco Polo, Darjeeling Himalaya, Orange Pekoe Ceylan, Rouge Metis (decaf), French Breakfast Tea, or Earl Grey Imperial |      |
| Iced Darjeeling tea   | ¥500 |
| Mango Smoothie  | ¥600 |
| Peach & apple Smoothie  | ¥600 |
| Mix berry & cranberry Smoothie  | ¥600 |
| Banana & milk Smoothie  | ¥600 |
| Coffee, chocolate & milk Smoothie   | ¥600 |
| Orange juice / Grapefruits juice / Apple juice  | ¥550 |
| Cranberry juice / Mango juice / Pink guava juice  | ¥550 |
| Peach juice / Banana juice  | ¥550 |
| Mango ice tea / Peach ice tea / Litchi ice tea  | ¥550 |
| Lemon soda / Raspberry soda / Blueberry ice tea   | ¥550 |
| Coca cola / Ginger ale  | ¥400 |
| Oolong tea / Sparkling mineral water  | ¥400 |

\*Prices are subject to consumption tax 8%. Please let us know if you have any food allergies.

## BEER, WHISKEY & COCKTAIL

|  |      |
|--|------|
| KIRIN HEARTLAND beer 330ml   | ¥550 |
| KIRIN ICHIBAN-SHIBORI beer 500ml                                       | ¥650 |
| ASAHI SUPER DRY beer 500ml   | ¥650 |
| KIRIN ZERO-ICHI Non- alcohol beer 334ml                                | ¥400 |
| ASAHI ZERO DRY Non-alcohol beer 334ml                                  | ¥400 |
| Whiskey on the rocks / Whiskey Soda / Whiskey Coke / Whiskey Giger ale | ¥500 |
| Plum liquor on the rocks / Plum liquor Soda / Plum liquor Tea          | ¥500 |
| Cassis Orange / Cassis Oolong tea / Cassis Soda                        | ¥500 |
| Peach Orange / Peach Soda / Peach Oolong tea                           | ¥500 |
| CAMPARI Orange / CAMPARI Soda / CAMPARI Grapefruits*                   | ¥500 |

## WINE

### SPARKLING

|   |                      |
|---|----------------------|
| CANTINE CAPETTA BALLERINA Asti Spumante (D.O.C.G. Asti) | Half ¥3,000 / ¥5,000 |
| CANTINE CAPETTA BALLERINA Brut Spumante (Italia)        | Half ¥3,000 / ¥5,000 |

### WHITE

|   |                     |
|---|---------------------|
| GINESTET Bordeaux blanc (A.C. Bordeaux)                       | Glass ¥700 / ¥2,500 |
| ZONIN REGIONS COLLECTION Soave (D.O.C. Soave)                 | Glass ¥700 / ¥2,500 |
| ROBERT MONDAVI WOODBRIDGE Sauvignon blanc (A.V.A. California) | ¥2,500              |
| DOURTHE Beau Mayne blanc (A.O.C. Bordeaux)                    | ¥3,500              |
| ROBERT MONDAVI TWIN OAKS Chardonnay (A.V.A. California)       | ¥3,500              |
| CONCILIO Pinot Grigio (D.O.C Trentino)                        | ¥5,000              |
| LOUIS LATOUR Bourgogne chardonnay (A.C. Bourgogne)            | ¥5,000              |

### RED

|   |                     |
|---|---------------------|
| GINESTET Bordeaux rouge (A.C. Bordeaux)                         | Glass ¥700 / ¥2,500 |
| ZONIN REGIONS COLLECTION Valpolicella (D.O.C. Valpolicella)     | Glass ¥700 / ¥2,500 |
| ALTOZANO tempranillo & syrah (Vino de la tierra de castilla)    | Glass ¥700 / ¥2,500 |
| ROBERT MONDAVI WOODBRIDGE Pinot noir (A.V.A. California)        | ¥2,500              |
| Chateau des trois tours (A.C. Bordeaux)                         | ¥2,500              |
| CIU CIU Piceno (D.O.C Piceno)                                   | ¥3,500              |
| ROBERT MONDAVI TWIN OAKS cabernet sauvignon (A.V.A. California) | ¥3,500              |
| MEILLEUR Beaujolais-villages (A.O.C Beaujolais Villages)        | ¥5,000              |
| LOUIS LATOUR Bourgogne pinot noir (A.C. Bourgogne)              | ¥5,000              |

\*Prices are subject to consumption tax 8%.