

ノンアルコール

Non-Alcohol



フラワーフラワーフラワー
Flower Flower Flower
980yen

氷の中に色とりどりの花を閉じ込めました。エルダーフラワーのシロップと、トニックウォーターで仕上げた可愛らしいドリンクです。

Colorful flowers trapped in ice. A lovely drink made with elderflower syrup and tonic water.



ラベンダーと柚子のフィズ
Lavender and Yuzu Citrus Fizz 980yen

自家製ラベンダーシロップに、柚子果汁とザクロジュースをブレンドし、ソーダで仕上げた爽やかな一杯です。ラベンダーのリラックス効果のある穏やかな香りを、柚子のさわやかさが絶妙に引き立ててくれます。

This refreshing drink is made by blending homemade lavender syrup, yuzu juice and pomegranate juice, and finishing with soda. The gentle fragrance of lavender has a relaxing effect and the refreshing taste of yuzu exquisitely complements it.



北海道産有機カボチャ使用パンプキンミルク
Pumpkin Milk (Organic pumpkin from Hokkaido)
1,000yen

オーツミルクに、北海道産有機カボチャペーストを合わせたノンアルコールデザートカクテル。オレンジジュースの爽やかさと、こっくりとしたカボチャの優しい甘みをお楽しみいただけます。

A non alcoholic dessert cocktail made of oat milk and organic pumpkin paste from Hokkaido. You can enjoy the freshness of orange juice and the gentle sweetness of rich pumpkin.



ハーバルレモン
Herbal Lemon
1,100yen

フレッシュのミントと搾りたてのレモンをブレンドした、爽やかでさっぱり飲めるノンアルコールカクテル。

A refreshing and refreshing non-alcoholic cocktail blended with fresh mint and freshly squeezed lemon.

柿ティースプラッシュ
Kaki (Japanese persimmon) and Tea Soda
1,100yen

奈良県産の完熟柿と、香ばしい和紅茶に、爽やかなトニックウォーターを合わせました。柿特有のとろりとした飲み口がお楽しみいただけます。

Ripe Kaki from Nara Prefecture, fragrant Japanese black tea and refreshing tonic water are combined. You can enjoy the creamy taste of Kaki.



アルコール

Alcohol



無花果Sake スカッシュ
Fig and Sake Squash 1,200yen

日本酒をベースに「不老長寿の果物」と呼ばれるイチジクジャムを合わせたオリジナルカクテル。有機イチジクの繊細な香りと、青森県産リンゴジュースのまろやかな甘みにバルサミコ酢で味わいにアクセントを加えました。

An original cocktail with Japanese sake and fig jam. The delicate aroma of organic figs and the mild sweetness of Aomori apple juice are accented with balsamic vinegar.



栗とほうじ茶のシェケラート
Chestnut and Roasted Green Tea Shakerato
1,000yen

初めにふわりと栗の香りや味わいが感じられ、続いてほうじ茶の香ばしさやすっきりとした余韻が感じられる、栗のリキュールを使用した一杯です。

This is a cocktail that uses chestnut liqueur. You can feel the fragrance and taste of chestnuts at the beginning, followed by the fragrance and refreshing aftertaste of roasted green tea.



洋梨とカモミールティーのネクタール
Pear and Chamomile Tea Nectar
1,100yen

リンゴのブランデー「カルヴァドス」をベースに、洋梨のピューレをブレンドし、さらに優しい香りが広がるカモミールティーで仕上げた一品です。グラスの縁に砕いたピスタチオをまぶすことで、ナッツの香ばしい風味がアクセントとなります。

The apple brandy "Calvados" is the base, and the pear puree is blended, and the gentle aroma of chamomile tea is finished. By coating the rim of the glass with crushed pistachios, the fragrant flavor of nuts serves as an accent.