

LUNCH CAFE 11:30 -17:00 (L.O 16:30)

glass wine		<80ml>
	(Spaekling) ブリュット スペシャル・エディション／マイカス・デル・リマリ [チリ]	900
	チリ最高峰のワイナリーが手掛けるスパークリングです。凝縮した果実味とドライな飲み口が特徴です。	
	(白) シャルドネ／ベンド [アメリカ]	800
	酸のバランスが良くフレッシュ感あふれる味わいが特徴です。ピーチやオレンジ、はちみつ香、カラメル香が感じられます。	
	(白) Sato Riesling 2023 / サトウ・ワインズ [ニュージーランド]	1,650
	色合いは淡いレモン色で、柔らかく熟した柑橘類やアプリコットのフレーバーに、柔らかく、そして長く続く酸が特徴的です。自然発酵の素晴らしい複雑さとピュアなフィネスを併せもつリースリングをお楽しみください。	
	(赤) カベルネ・ソーヴィニヨン／ベンド [アメリカ]	800
	ダークチェリー等豊富な果実味がカリフォルニアらしいカベルネです。柔らかなタンニンが口当たり良く、オークのフレーバーがワインにふくよかさを 与えています。	
	(赤) セラー・セクション ピノ・ノワール / シレーニ・エステーツ [ニュージーランド]	1,500
beer	輝きのあるラズベリーレッドで、よく熟したチェリーやブルーベリーなどのアロマやスマレの香りがグラスから漂います。柔らかく、複雑味ある味わいの中にスパイシーなニュアンスで、軽やかなタンニンは心地良く、とても滑らかで、若いうちから楽しむことができる非常にエレガントなワインです。	
	アサヒプレミアム生ビール熟撰	1,000
	ペローニ (生ビール)	900
	アサヒ・ドライゼロ (ノンアルコールビール)	770

CAFE 14:30 -17:00 (L.O 16:30)

cocktail	紅茶のカクテル	1,210
	自家製のフルーツウォッカにアールグレイティを合わせました。シトラスの香りを楽しんでいただけます。	
	COVE Originalcocktail ～入り江～	1,320
	太陽をキラキラ反射する入り江をイメージして作ったカクテルです。日本酒ベースですが、レモネードと合わせることでさっぱりと飲みやすく仕上げてあります。日本酒はあまり召し上がらない方にもおすすめです。	
	フレッシュフルーツを使った自家製サングリア	800
	モクテル	
	フラガール	1,210
	パイナップルとオレンジで作るハワイの夕焼けをイメージしたモクテルです。すっきりとした酸味が特徴的です。	
	Gradation	1,210
	桃のシロップとレモングラスティを使用したティーモクテルです。レモングラスティのさわやかさに桃の優しい甘さが美味です。	

fever tree		<200ml>
	メディトレニアン トニックウォーター / Fever Tree	770
	エルダーフラワー トニックウォーター / Fever Tree	770
softdrink	プレミアム ジンジャーエール / Fever Tree	770
	コーラ	700
	オレンジ	700
	アップル	700
	グレープフルーツ	700
	季節のクリームソーダ (メロン・コーラ)	1,000
	ウーロン茶	600
	レモネード	800

cafe & tea	コーヒー (Hot / Ice)	600
	エスプレッソ シングル	600
	ダブル	+ 50
	アメリカーノ (Hot / Ice)	600
	カフェオレ (Hot / Ice)	650
	カフェラテ (Hot / Ice)	650
	カフェラテ 選べる flavor (キャラメル・ホワイトチョコレート) (Hot / Ice)	700
	紅茶 (Hot) 3 種 (アールグレイ・ダージリン・カモミール)	600
	紅茶 (Ice) アールグレイ	600



※表示価格は全て税込です。