

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] チリ最高峰のフィ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。	800
(白) シャルドネ / ベンド [アメリカ] 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、キャラメル香が感じられます。	700
(赤) カベルネ・ソーヴィニヨン / ベンド [アメリカ] 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。	700
(赤) セラー・セレクション ピノ・ノワール / シレーニ・エステーツ [ニュージーランド] 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ミ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。	1,400

👉 おすすめセレクトグラスワイン 1,000~
※お気軽にスタッフへお問い合わせくださいませ

beer

アサヒプレミアム生ビール熟撰	900
ペローニ (生ビール)	1,000
アサヒ・ドライゼロ (ノンアルコールビール)	770

cocktail

紅茶のカクテル 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。	700
COVE Originalcocktail ~入り江~ 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。	1,000
フレッシュフルーツを使った自家製サンテリア	700
モクテル	
フラガール 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。	700
Gradation 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。	700
シトラスフィズ 甘酸っぱいみかんゼリーとレモンビネガーの体の中からキレイになれるドリンクです。すっきり爽やかな風味を楽しんでください。	700

whisky

	<30ml>
余市	1,200
竹鶴	1,200
宮崎峡	1,200

※ハイボール等の場合は+100円頂戴いたします。



fever tree

	<Glass>
メディトレニアン トニックウォーター / Fever Tree	500
エルダーフラワー トニックウォーター / Fever Tree	500
プレミアム ジンジャーエール / Fever Tree	500

softdrink

コーラ	500
オレンジ	500
グレープフルーツ	500
メロンクリームソーダ	900
ウーロン茶	500
レモネード	600

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

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。