LUNCH　11:30～

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] 900
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) セラーセレクション シャルドネ／シレーニ・エステーツ [ニュージーランド] 1,100
華やかな柑橘系の香りと透明感があり、酸とミネラルのバランスが良く、蜂蜜のような甘い余韻が残ります。

(赤) カベルネ・ソーヴィニヨン／ベンド [アメリカ] 900
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] 1,100
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。

おすすめグラスワイン 1,200～
※お気軽にスタッフへお問い合わせくださいませ
「おまかせで美味しいワインに出会いたい」や「新しい味に出会いたい」などメニューにない商品もお楽しみいただけます。

cocktail

おすすめカクテル ※お気軽にスタッフへお問い合わせくださいませ 700～

紅茶のカクテル 700
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～ 1,000
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 700

おすすめモクテル ※お気軽にスタッフへお問い合わせくださいませ 700～

フラガール 700
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 700
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。

シトラスフィズ 700
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。

long coctail & moctail

	<150ml>
ジントニック	750
カンパリソーダ	750
ラムトニック	750
バージンモヒート	750
パッションソーダ	700
ペッシュソーダ	700

whisky

	<30ml>
余市	1,100
竹鶴	1,100
宮崎峡	1,100
シングルトン 12Y	1,100

※ハイボール等の場合は＋100 円頂戴いたします。

beer

	<Glass 222ml>	
アサヒプレミアム生ビール熟撰		700
ペローニ（生ビール）		700
アサヒ・ドライゼロ（ノンアルコールビール）	<334ml>	600

non-alcoholic wine

	<80ml>
デュク・ドゥ・モンターニュ（Sparkling）	800
ヴィンテンス・シャルドネ（白）	800
ヴィンテンス・メルロー（赤）	800

fever tree

	<100ml>
メディタレーニアン トニックウォーター	500
エルダーフラワー トニックウォーター	500
プレミアム ジンジャーエール	500
レモン トニックウォーター	500

softdrink

	<170ml>	
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
レモンスカッシュ		600
レモネード		600
富士プレミアム スパークリングウォーター	<300ml>	700

※表示価格は全て税込です。

CAFE　13:30～15:00L.O

softdrink

	<170ml>
コーラ	700
オレンジ	700
グレープフルーツ	700
メロンクリームソーダ	900
ウーロン茶	600
レモンスカッシュ	800
レモネード	800
富士プレミアム スパークリングウォーター <300ml>	700

fever tree

	<glass150ml>
メディタレーニアン トニックウォーター	500
エルダーフラワー トニックウォーター	500
プレミアム ジンジャーエール	500
レモン トニックウォーター	500

cocktail

紅茶のカクテル	700
COVE Original ～入り江～	1,100
フレッシュフルーツを使った自家製サングリア	700
ジントニック	850
カンパリソーダ	850
ラムトニック	850

moctail

フラガール	700
Gradation	700
シトラスフィズ	700
パッションソーダ	700
ペッシュソーダ	700

beer

	<Glass222ml>
アサヒプレミアム生ビール熟撰	700
ペローニ（生ビール）	700
アサヒドライゼロ（ノンアルコールビール）	<334ml> 600

wishky

	<30ml>
余市	1,100
宮城峡	1,100
竹鶴	1,100
シングルトン 12Y	1,100

※ハイボール等の場合は＋100 円頂戴いたします。

glass wine

	<80ml>
おすすめグラスワイン	1,200～
ベンド　シャルドネ	1,050
カベルネソーヴィニヨン	1,050
ノンアルコールワイン（泡・赤・白）	800

cafe & tea

コーヒー（Hot / Ice）	600
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
エスプレッソ シングル	500
ダブル	＋50
【Coffee OPTION】選べる flavor（キャラメル・ホワイトチョコレート）（Hot / Ice）	＋50

本日のおすすめ Mariage Freres　※お気軽にスタッフへお問い合わせくださいませ　<1pot> 1,000

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

desert

COVE DINING 自家製ケーキはじめました

Gateau Chocolat
ガトーショコラ　800
アレルゲン｜小麦・卵・乳

Basque Burnt Cheesecake
バスクチーズケーキ　800
アレルゲン｜卵・乳

Seasonal Fruit Terrine
季節のフルーツテリーヌ　800
アレルゲン｜キウイ・桃・ゼラチン

自家製ケーキドリンクセット
ドリンクセットの場合左記の Cafe Menu より 200円 OFF

※表示価格は全て税込です。