

NATURAL WINE

三つ星レストラン出身サービスディレクター厳選の自然派ワイン

bottl wine

(白) PHYCHEDELIC PASSION 2023 / カズ ワイン [ニュージーランド] 11,000

ソーヴィニヨンブランとピノグリの混醸のオーガニックワインです。レモン、フェネル、ブドウの軸由来のグリーンな香りが漂い、開けたてのミネラル感の強さや、少し時間がたった時の日向夏のような熟した柑橘の香りなどへの変化を楽しんでいただくワインです。

おすすめ料理 天使の海老のジェノペーゼソース 生パスタのリングイネ/高知県産フルーツマトとモッツアレラ・ディ・ブッフアラの焼きカプレーゼ

(白) Why not ? CHARDONNAY 2023 / カズ ワイン [ニュージーランド] 13,200

熟したレモンとブドウの区由来の苦味と樽香が特徴的です。リンゴの爽やかな香り、白桃、パニラなどの濃厚さも追いかけてくるようなワインです。

おすすめ料理 丹波赤鶏とボルチーニ豆乳クリーム 生パスタのタリアッテレ

(白) Sato Riesling 2023 / サトウ・ワインズ [ニュージーランド] 13,500

色合いは淡いレモン色で、柔らかに熟した柑橘類やアプリコットのフレーバーに、柔らかに、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。

おすすめ料理 鴨スモークと季節の果実サラダ仕立て柑橘ドレッシング

(赤) Pam i Pipa 2022 / アルテザーノ・ヴィントナーズ [スペイン] 9,900

ガルナチャ・ネグラ、カベルネ・フラン、カリニエナ有機認定を受けたぶどうを手摘みにて収穫し、圧搾。野生酵母による発酵を行ったのち、無濾過でボトリングされています。ベリー系や赤スグリの香り。ミネラルが豊富で、リコリスのスパイシーさが感じられます。

おすすめ料理 丹波赤鶏もも肉のグリル

(赤) Why not ? PINOT NOIR 2023 / カズ ワイン [ニュージーランド] 13,200

土やコケなどの、湿気を帯びた土壌の香りがあり、ナチュラルに仕上げたブルゴーニュワインに、親和性のある味わいが特徴的です。テクスチャーに品位があり、最も高級感が感じられる。

おすすめ料理 ブイヤベース

(橙) 甲州 F.O.S. / ココファームワイナリー [栃木] 13,500

F.O.S.とは、Fermented on Skins (果皮ごと醗酵)の略。日本の代表的な白ワイン用葡萄品種、甲州種を果皮や種と一緒に醗酵させました。複雑なアロマ、繊細な渋みが特徴的です。

おすすめ料理 ベニフジ サーモンマリネ フレッシュトマトのソース 瞬間燻製で



bottle champagne & sparkling & wine

(Sparkling) 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] 4,950

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。

おすすめ料理 シャルキュトリープラッター/「茶美豚ベーコンとロメインレタスのシーザーサラダ〜トリュフの香り〜/天然真鯛のオリジナルカルパッチョ

(Champagne) ブリュット/エルヴェ・マルロー [フランス] 13,000

シャルドネ比率の高いクリュ最高のアッサンブラージュ。繊細な泡立ち、柔らかなフィネスとブリオッシュの風味に溢れた優雅で味わい深いシャンパーニュです。バランスのいい辛口です。

おすすめ料理 生ハムとマスカルポーネと季節のフルーツ/キャヴィア・プリニ・サワークリームを添えて

(Champagne) ナチュラル G /アンリ・ジロー [フランス] 16,500

透明感のあるゴールドで、スライスしたパイナップル、モモのドライフルーツ、ミネラル香など様々な香りがあります。ピノ・ノワールの凝縮した果実の芳醇さと、フレッシュで洗練された味わいを兼ね備えています。

おすすめ料理 シャルキュトリ

(白) シャルドネ/ベンド [カリフォルニア] 4,400

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。

おすすめ料理 アフビときのこのガーリックソテー

(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] 7,000

グリーンがかったパールイエローの色調で、瑞々しい柑橘系のアロマに洋ナシやアプリコット、ピーチなどのフルーツのニュアンスが重なり、若々しく豊潤な印象があります。フレッシュな酸味が感じられ、グレープフルーツを始めとしたジューシーな柑橘系の風味が続いていきます。最後はハーブを思わせる爽やかな風味を纏った余韻です。

おすすめ料理 パテドカンパーニュ

(白) レゼルヴ・ムートン・カデ・グラヴ・ブラン/ バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド [フランス] 8,800

ソーヴィニヨンブランとセミヨンの混醸で、さわやかなレモンなどの柑橘系果実や白いお花の香りがします。熟した白桃のような芳醇アロマに、生き生きとした酸味と果実味が魅力的なワインです。

おすすめ料理 ローストポーク ハニーマスタードソース/フォアグラとリゾットの炊き込みココット

(白) サンセール/パスカル・ジョリヴェ [フランス] 12,000

ソーヴィニヨンブランを使用して造られたワインです。ふわっと広がる柑橘系アロマと透明感溢れる果実味が魅力です。繊細な酸味とミネラル感が調和し、バランスに優れた仕上がりが特徴的です。

おすすめ料理 いくらポテトサラダ

(白) トラミネール・アロマティコ/イエルマン [イタリア] 13,000

ゲヴェルツトラミネールを使用したワインです。金色がかった明るい麦わらの色調で、白桃やライチ、大輪の白い花を思わせるアロマが香り立ちます。しっかりとしたボディの中に、爽快な酸が備わっており、果皮由来のほろ苦さをかすかに伴う、芳醇で繊細な魅力をお楽しみいただけます。

おすすめ料理 スパイシーチキン・ウィングフリット COVE Original スパイス

(白) マウント・ハーラン シャルドネ/カレラ [アメリカ] 22,000

希少なクローンのシャルドネを用いた白ワインです。非常に力強く風味豊かでクリーミーなテクスチャーながらも、典型的なカリフォルニアのシャルドネよりも引き締まっており、ミネラリーなスタイルとなっています。

おすすめ料理 フライトポテト・トリュフクリームソース

(赤) ムートン・カデ メドック レゼルヴ/ バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド [フランス] 8,800

メルローとカベルネソーヴィニヨンの混醸で、ボルドーの典型的なワインです。紫色を帯びた若々しいルビーレッドでレッドチェリーやレッドプラム、黒スグリなどのフレッシュながらも凝縮した果実のアロマが広がります。

おすすめ料理 アルゼンチンビーフ

(赤) カベルネ・ソーヴィニヨン/ベンド [アメリカ] 4,400

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。

おすすめ料理 アルゼンチンビーフ

(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] 7,000

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。柔らかに、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。

おすすめ料理 熟成豚ほほ肉と熊本赤茄子のトマトソース スパゲッティ

(赤) カイケン・ウルトラ マルベック/カイケン [アルゼンチン] 8,800

外観は、深みのあるルビー色で、ラベンダーやスミレの花に、プラムやブラックベリーの果実のアロマが漂います。加えて、タイムやクローブ、ホワイトペッパー、トーストのノートが重なる、複雑な香り。滑らかでシルキーな口当たりで、凝縮感のある果実味に、爽やかな酸味とまろやかなタンニンが溶け込んでいます。

おすすめ料理 アルゼンチンビーフ

(赤) ダイヤモンド・コレクション ピノ・ノワール/フランシス・フォード・コッポラ [アメリカ] 9,900

カベルネ・ソーヴィニヨン、プティ・シラー、プティ・ヴェルド、その他というアメリカらしい混醸のワインです。凝縮感のあるブラックベリー、アメリカンチェリーのアロマに口を含むとプラム、黒スグリ、ドライハーブ、オークのトースト香を感じます。

おすすめ料理 アルゼンチンビーフ

※表示価格は全て税込です。

<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。

おすすめ料理 シャルキュトリーブラッター／「茶美豚ベーコンとロメインレタスのシーザーサラダ〜トリュフの香り〜」
天然真鯛のオリジナルカルパッチョ

(Champagne) ブリュット／エルヴェ・マルロー [フランス]

1,870

シャルドネ比率の高いクリュ最高のアッサンブラージュ。繊細な泡立ち、柔らかなフィネスとプリオッシュの風味に溢れた優雅で味わい深いシャンパーニュです。バランスのいい辛口です。

おすすめ料理 生ハムとマスカルポーネと季節のフルーツ／キャヴィア・プリニ・サワークリームを添えて

(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。

おすすめ料理 アワビときのこのガーリックソテー

(白) レゼルヴ・ムートン・カデ・グラヴ・ブラン／パロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド [フランス]

1,500

ソーヴィニヨンブランとセミヨンの混醸で、さわやかなレモンなどの柑橘系果実や白いお花の香りがします。熟した白桃のような芳醇アロマに、生き生きとした酸味と果実味が魅力的なワインです。

おすすめ料理 ローストポーク ハニーマスタードソース／フォアグラとリゾットの炊き込みココット

(白) PHYCHEDELIC PASSION 2023 / カズ ワイン [ニュージーランド]

1,600

ソーヴィニヨンブランとピノグリの混醸のオーガニックワインです。レモン、フェネル、ブドウの軸由来のグリーンな香りが漂い、開けたてのミネラル感の強さや、少し時間がたった時の日向夏のような熟した柑橘の香りなどへの変化を楽しんでいただくワインです。

おすすめ料理 天使の海老のジェノベーゼソース 生パスタのリングィネ／高知県産フルーツトマトとモッツアレラ・ディ・ブッフアラの焼きカプレーゼ

(白) Why not ? CHARDONNAY 2023 /カズ ワイン [ニュージーランド]

1,650

熟したレモンとブドウの区由来の苦味と樽香が特徴的です。リンゴの爽やかな香り、白桃、パニラなどの濃厚さも追いかけてくるようなワインです。

おすすめ料理 丹波赤鶏とボルチーニ豆乳クリーム 生パスタのタリアテッレ

(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。

おすすめ料理 鴨スモークと季節の果実サラダ仕立て柑橘ドレッシング

ソレラ・ラタフィア・アンリー・ジロー

45ml 1,760

葡萄の甘さを活かした、爽やかなシャンパンのリキュールです。

<80ml>

(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。

おすすめ料理 アルゼンチンビーフ

(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

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。

おすすめ料理 熟成豚ほほ肉と熊本赤茄子のトマトソース スパゲッティーニ

(赤) 穂坂収穫ルージュ／シャトーマルス [山梨]

1,600

山梨県穂坂町で丹精込めて栽培された「欧州系品種」と「日本固有品種」をブレンドし、カシスやラズベリーなどの果実香と、ほんのり広がる樽香が溶け込み、柔らかな渋味を伴うふくよかさ、バランスの良さが特徴的です。飲み飽きしない、調和のとれた奥行きある味わいの赤ワインです。

おすすめ料理 カンザス風ボークスベアリブ

(赤) Pam i Pipa 2022 / アルテザーノ・ヴィントナーズ [スペイン]

1,700

ガルナチャ・ネグラ、カベルネ・フラン、カリニエナ有機認定を受けたぶどうを手摘みにて収穫し、圧搾。野生酵母による発酵を行ったのち、無濾過でボトルングされています。ベリー系や赤スグリの香り。ミネラルが豊富で、リコリスのスパイシーさを感じられます。

おすすめ料理 丹波赤鶏もも肉のグリル

(赤) Why not ? PINOT NOIR 2023 / カズ ワイン [ニュージーランド]

1,650

土やコケなどの、湿気を帯びた土壌の香りがあり、ナチュラルに仕上げたブルゴーニュワインに、親和性のある味わいが特徴的です。テクスチャーに品位があり、最も高級感が感じられる。

おすすめ料理 ブイヤベース

(赤) カイケン・ウルトラ マルベック／カイケン [アルゼンチン]

1,760

外観は、深みのあるルビー色で、ラベンダーやスミレの花に、プラムやブラックベリーの果実のアロマが漂います。加えて、タイムやクローブ、ホワイトペッパー、トーストのノートが重なる、複雑な香り。滑らかでシルキーな口当たりで、凝縮感のある果実味に、爽やかな酸味とまるやかなタンニンが溶け込んでいます。

おすすめ料理 アルゼンチンビーフ

(橙) 甲州 F.O.S. / ココファームワイナリー [栃木]

1,760

F.O.S. とは、Fermented on Skins（果皮ごと醗酵）の略。日本の代表的な白ワイン用葡萄品種、甲州種を果皮や種と一緒に醗酵させました。複雑なアロマ、繊細な渋みが特徴的です。

おすすめ料理 ベニフジ サーモンマリネ フレッシュトマトのソース 瞬間燻製で

ORIGINAL COCKTAIL

ミシュランビブグルマンレストラン出身のソムリエ考案

non alcohol cocktail

 季節のモクテル	1,210
季節の果実を使ったモクテルです。詳しくはスタッフにご確認ください。	
 ヴァージンモヒート	1,210
本来はラムを使ったキューバ発祥のカクテルをノンアルコールに仕立てました。 ミントのさわやかさを楽しんでいただくドリンクです。	
 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。	



FEVERTREE COCKTAIL

フィーバーツリーをベースにしたカクテル

alcohol

 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。	
 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。	
 オリエンタルモスコミュール	1,210
自家製のスパークーゼンジャーシロップで作ったモスコミュールです。ジンジャーの力強いフレーバーで温活にもピッタリ！	
 梅酒ジンジャー	1,210
奈良県葛城の酒蔵「梅乃宿」を飲みやすく仕上げました。	
 和風ジントニック	1,210
広島県の桜尾というジンとかつおだし、紫蘇を使ったジントニックです。和のおもてなしを忍び込ませました。	
 ピーチエルダーフラワー	1,210
カルピスと桃、ウォッカを使った甘いカクテルです。ザクロのシロップで美しいピンク色になります。	
 大人のミックスジュース	1,210
エッグリキュールで濃厚さを足したミックスジュース。バナナ、グレープフルーツ、パイナップルを使用しており、甘さを控えめに仕上げました。	

long cocktail

モスコミュール	950
ジントニック	950
カシスオレンジ	900
モヒート	950
スモーキージンジャーハイボール	1,100
オーガスタセブン	1,000
ソルティードッグ	1,000
ピーチフィズ	900
ファジーネーブル	900
スプモーニ	950
シャンディガフ	950
キール	1,000
キティー	1,000
ミモザ	1,200
フレッシュフルーツを使った自家製サングリア	800



※表示価格は全て税込です。



whiskey



	<30ml>
余市	1,540
竹鶴	1,540
宮城峡	1,540
響 Blneder' s Choice	2,530
白州 12Y	2,530
山崎 12Y	2,530
山崎 18Y	8,635
響 21Y	8,635
ニッカ フロンティア	900
ニッカ セッション	1,000
トレ・ヴィエーユ・レゼルヴ ラフィット・ロスチャイルド 五大シャトーのひとつであるラフィット・ロスチャイルドのコニャックです。	8,030

※ハイボール等の場合は+100 円頂戴いたします。

gin

橘花ジン	<30ml> 1,100
橘花ジン 流転	1,100
橘花ジン 朱華	1,100
東経 135 度兵庫ドライジン	900
OSAKA - GIN ORIJIN	1,200
ウィルキンソン・ジン	800

tequila

G4・ブランコ	<30ml> 1,200
パトロン・エル・アルト	3,410
エラドゥーラ・プラタ	1,200
ドンフリオ レポサド	1,400

vodka

ウィルキンソン・ウォッカ	<30ml> 700
奥飛騨ウォッカ 55°	900
グレイ・グース	1,000

ram

ハバナクラブ 7 年	<30ml> 900
クラーケンブラックスパイスドラム	1,000
カリプソ シルバー 40°	800

※トニックウォーターもしくはソーダを追加の場合は+100 円頂戴いたします。

※表示価格は全て税込です。

ume

sho-chu

beer

NON ALCHHOOL

non alchool wine

梅乃宿の梅酒

本格芋焼酎 阿保

吟のしずく (麦)

※ロック・水割り・ソーダ割をお知らせください。

アサヒプレミアム生ビール熟撰

ペローニ (生ビール)

アサヒ・ドライゼロ (ノンアルコールビール)

デュク・ドゥ・モンターニュ (Sparkling)

ヴィンテンス シャルドネ (Blanc)

ヴィンテンス メルロー (Rouge)

<60ml>

900

<60ml>

900

800

800

900

770

<80ml>

800

800

800

fever tree

softdrink

cafe & tea

プレミアム インディアン トニックウォーター / Fever Tree

メディトレニアン トニックウォーター / Fever Tree

エルダーフラワー トニックウォーター / Fever Tree

レモン トニックウォーター / Fever Tree

プレミアム ジンジャービール / Fever Tree

プレミアム ジンジャーエール / Fever Tree

プレミアム ソーダウォーター / Fever Tree

コーラ

オレンジ

アップル

グレープフルーツ

季節のクリームソーダ (メロン・コーラ)

ウーロン茶

レモネード

コーヒー (Hot / Ice)

エスプレッソ シングル

ダブル

アメリカーノ (Hot / Ice)

カフェオレ (Hot / Ice)

カフェラテ (Hot / Ice)

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)

紅茶 (Hot) 3 種 (アールグレイ・ダージリン・カモミール)

紅茶 (Ice) アールグレイ

<200ml>

770

770

770

770

770

770

770

700

700

700

700

1,000

600

800

600

600

+ 50

600

650

650

700

600

600

※表示価格は全て税込です。