

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

bottle wine

(白) PHYCHEDELIC PASSION 2023 / カズ ワイン [ニュージーランド] 8,900

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] 11,000

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 丹波赤鶏とポ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] 11,000

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/春野菜のバーニャカウダ

(赤) Pam i Pipa 2022 / アルテザーノ・ヴィントナーズ [スペイン] 8,400

ガルナチャ・ネグラ、カベルネ・フラン、カリニユナ有機認定を受けたぶどうを手摘みにて収穫し、压榨。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、リコリスのスパイスさを感じられます。

おすすめ料理 丹波赤鶏もも肉のグリル/サロマ牛ローストビーフ

(赤) Why not ? PINOT NOIR 2023 / カズ ワイン [ニュージーランド] 11,000

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/仔羊肉のロース

🔍 おすすめセレクトボトルワイン

※お気軽にスタッフへお問い合わせくださいませ

6,500~



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] 5,000

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 シャルクトリリーブラッター/「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] 11,000

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

(Champagne) ナチュラル G / アンリ・ジロー [フランス] 13,000

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 シャルクトリリー/オマール海老のグリル

(白) シャルドネ / ベンド [カリフォルニア] 5,400

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 アワ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。フレッシュな酸味を感じられ、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] 7,800

ソーヴィニヨンブランとセミュヨンの混醸で、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] 10,500

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] 11,000

ゲヴェル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] 21,000

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] 7,800

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] 5,400

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よ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) カイケン・ウルトラ マルベック / カイケン [アルゼンチン] 7,500

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] 8,500

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に含むとプラム、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] 1,000

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] 1,760

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] 1,000

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 / アカフジサーモンのマリネ

(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] 1,400

ソーヴィニオ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焼き込みココット / ウニとからすみのクリームパスタ

(白) シャルドネ / シレーニ・エステイト [ニュージーランド] 1,500

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も良く、ハチミツのような甘い余韻が残ります。
おすすめ料理 シャルキュトリー / 天然真鯛のオリジナルカルパッチョ / オマール海老のグリル

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。
おすすめ料理 ローストポーク ハニーマスタードソース / いちごのパシュラン



<80ml>
(赤) カベルネ・ソーヴィニオン / ベンド [アメリカ] 1,000

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 / パテドカンパーニュ

(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] 1,500

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 / あわびのブルギニオン

(赤) Pam i Pipa 2022 / アルテザーノ・ヴィントナーズ [スペイン] 1,400

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、压榨。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を感じられます。
おすすめ料理 丹波赤鶏もも肉のグリル / 仔羊肉のロース

(赤) カイケン・ウルトラ マルベック / カイケン [アルゼンチン] 1,600

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

🍷 おすすめセレクトグラスワイン <60ml × 3 種> 2,800

🍷 おすすめセレクトグラスワイン <60ml × 4 種> 3,800

🍷 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

sake **🍷 おすすめ日本酒グラス <70ml>** 1,200~

🍷 ちょい飲み日本酒グラス3種セット <30ml × 3 種> 1,800
 ※お気軽にスタッフへお問い合わせくださいませ



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

<p>🌀 季節のモクテル 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。</p> <p>ヴァージンモヒート 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。</p> <p>翡翠レモネード ピュアな抹茶とレモンの爽やかさが意外性を誘う組み合わせです。すっきりした中にも抹茶の苦みや濃厚さを感じられる最初の一杯にとってもおすすめです。</p> <p>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。</p> <p>スカーレットジャスミン 日本では数少ない、無香料、無着色のジャスミンティを使用。本物のジャスミンのお花の香りをふんだんに抽出し、ノンアルコール赤ワインのタンニン感を合わせた上品な一杯です。</p>	<p>1,210</p> <p>1,210</p> <p>1,100</p> <p>1,100</p> <p>1,100</p>
--	--

FEVERTREE COCKTAIL

フィーバーツリーをベースにしたカクテル

alcohol

<p>🌀 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。</p> <p>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。</p> <p>オリエンタルモスコミュール 自家製のスパークリングジ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！</p> <p>梅酒ジンジャー 奈良県葛城の酒蔵「梅乃宿」を飲みやすく仕上げました。</p> <p>ピーチエルダーフラワー 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。</p> <p>大人のミックスジュース 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。</p>	<p>1,320</p> <p>1,210</p> <p>1,210</p> <p>1,100</p> <p>1,100</p> <p>1,210</p>
--	---



long cocktail



※写真はイメージです

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	900

※表示価格は全て税込です。

whiskey



	<30ml>
余市	1,650
竹鶴	1,650
宮城峡	1,650
響 Blneider's Choice	2,650
白州 12Y	2,700
白州 Story of Distillery 2025	2,800
白州 18Y	8,700
山崎 Story of Distillery 2025	2,800
山崎 12Y	2,700
山崎 18Y	8,700
響 21Y	8,700
ニッカ フロンティア	1,000
ニッカ セッション	1,100
ザ・ロイヤルハウスホールド	4,500
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。	7,500

※ハイボール等の場合は+100円頂戴いたします。



gin

	<30ml>
橘花ジン	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

	<30ml>
G4・ブランコ	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

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

ram

	<30ml>
ハバナクラブ 7年	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

梅乃宿の梅酒	<60ml> 900
--------	---------------

sho-chu

本格芋焼酎 阿保	<60ml> 900
吟のしづく (麦)	800
※ロック・水割り・ソーダ割をお知らせください。	

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

NON ALCHHOOL

non alchool wine

デュク・ドゥ・モンターニュ (Sparkling)	<80ml> 800
ヴァンテンス シャルドネ (Blanc)	800
ヴァンテンス メルロー (Rouge)	800



fever tree

プレミアム インディアン トニックウォーター / Fever Tree	<200ml> 770
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
レモン トニックウォーター / Fever Tree	770
プレミアム ジンジャービール / Fever Tree	770
プレミアム ジンジャーエール / Fever Tree	770
プレミアム ソーダウォーター / Fever Tree	770

softdrink

コーラ	700
オレンジ	700
アップル	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。