

ドリンクメニュー

Drink menu

赤ワイン

信州産 赤ワイン 𐝰 Shinshu red wine

ボー・ルージュ 2023 安曇野ワイナリー ----- glass ¥1,100(税込) / bottle ¥7,200(税込)
Beau Rouge 2023 Azumino winery

長野県産のメルロ87%、山葡萄11%、ブラッククイーン2%を使用しました。
オーク樽による熟成で、バランスのとれた穏やかな酸味、果実味主体のミディアムボディに仕上がっています。

楠R 2019 楠わいなりー ----- half ¥4,850(税込) / bottle ¥9,500(税込)
Kusunoki R 2019 Kusunoki Winery

ボルドー系黒ブドウ3種を「品種ごと」「畑ごと」に樽で約1年熟成。
代表の楠が様々なブレンドパターンを試行錯誤した結果に辿り着いた、楠らしいエレガントな味わいです。

イタリアの自然派・赤ワイン 𐝰 Italian organic red wine

サンジョヴェーゼ・ディ・ロマーニャ ----- half ¥2,400(税込) / bottle ¥4,600(税込)
Sangiovese di romagna

全て手摘みで収穫された、力強いサンジョヴェーゼ・ディ・ロマーニャを100%使用。
フレッシュさを活かすために“ステンレスタンク”で6ヶ月熟成させ、さらに瓶の中で2～3ヶ月寝かせています。
すぐに飲んでも数年後に飲んでも、変わらないフレッシュ感を味わえます。

チャッコ・ダ・コルモーネ ----- half ¥2,750(税込) / bottle ¥5,300(税込)
Ciacco da colmone

しっかりした骨格&複雑かつスパイシーですが、パワフルというよりはエレガントな味わい。
熟成チーズから赤身肉の煮込み料理やジビエにまで合う、飲み応えのある1本に仕上がっています。

ナイガルテン・ロッソ ----- half ¥3,350(税込) / bottle ¥6,500(税込)
Naigarten rosso

自然派「ビオ・ディナミ」こだわりの生産者Gradizzoloが、自ら一押しする自信作。
ブルーベリーやいちじく、ブルーベリーを思わせる熟成した香り、そしてやわらかな味わいの中に感じる
「まろやかなタンニン」の味わい。年間3000本程の生産量の希少なワインです。

パッショーネ・ランゲ・ロッソ ----- glass ¥1,400(税込) / bottle ¥8,500(税込)
Passione Langhe rosso

この地方の土着品種・固有品種3種を用いて作られたエレガントな赤ワイン。
経験と技術、そして最大のパッショーネ“情熱”を注いで造り上げた、まさにワイナリーを体現する1本です。

白ワイン

信州産 白ワイン Shinshu white wine

ボー・ブラン 2023 安曇野ワイナリー glass ¥900(税込) / bottle ¥6,500(税込)
Beau Blanc 2023 Azumino winery

カベルネフラン、メルロ等の黒ブドウ主体のブランドノワール(黒ブドウから造る白ワイン)をブレンドした新感覚の白ワイン。
とても珍しいタイプの白ワインです。穏やかな酸味とコクのある味わい。

リースリング 2021 楠わいなりー half ¥4,850(税込) / bottle ¥9,500(税込)
Riesling 2021 Kusunoki Winery

自社栽培のリースリングをステンレスタンクで丁寧に発酵させ、
白桃や洋梨などの甘い香りにオレンジピールの爽やかな香りや白い花の華やかな香りを際立たせました。
キリッとした酸が後味を引き締めます。

イタリアの自然派・白ワイン Italian organic white wine

トレッビアーノ ルチアーノ half ¥2,650(税込) / bottle ¥5,100(税込)
Trebbiano Luciano

キレのある酸味とコクのボリュームが程良い為、甘みを感じる食材(パスタやエビ・イカ等のシーフード等)と相性はバッチリ。ミネラリーなニュアンスは脂性の物とのバランスを取ってくれるので、脂の乗った魚料理とのマリージュもお楽しみいただけます。

イル・ビアンコ・デルモーロ half ¥2,650(税込) / bottle ¥5,100(税込)
Il Bianco del moro

イタリアを代表する黒ブドウ品種サンジョヴェーゼで醸造した珍しい白ワイン。
サンジョヴェーゼならではの酸味とふくよかさを感じる骨格のある白ワインで、料理によって味わいが変わる面白みがあります。魚介のグリルやオリジナルブランド豚「信州十四豚」とのマリージュもおススメです。

シャルドネ ルチアーノ glass ¥980(税込) / bottle ¥5,900(税込)
Chardonnay Luciano

樽香が利いたワインの長所を十分に残しつつ、個性的すぎず、食事に合わせやすい
シャルドネをイメージして、Lucianoが仕上げました。香りもコクもしっかりありますが、後味もすっきりしており、食事のお供としてぴったりです。

スパークリング 🍷 Sparkling

ラ ジャラ スプマンテ ブリュット 375ml bottle ¥4,200 (税込)
PROSECCO DOC SPUMANTE BRUT LA JARA

シードル 🍷 Cidre

たかやしろ シードル 360ml (辛口) bottle ¥2,200 (税込)
TAKAYASHIRO CIDRE (DRY)

たかやしろ シードル 360ml (甘口) bottle ¥2,200 (税込)
TAKAYASHIRO CIDRE (SWEET)

カモシカ シードル 750ml (辛口) bottle ¥4,200 (税込)
KAMOSHIKA CIDRE (DRY)

カモシカ シードル 750ml (甘口) bottle ¥4,200 (税込)
KAMOSHIKA CIDRE (SWEET)

ビール Beer

ペローニ ¥900 (税込)
Pelsoni

アサヒドライゼロ ¥550 (税込)
Asahi dry zero

カクテル 🍸 Cocktail

クラフトジン「香の森」とフレッシュハーブで作るオリジナルドリンクなど、
ここでしか味わえないカクテルをご用意しております。

香の森 × fever-tree ジントニック レギュラー ¥950 (税込)
Original Gin and tonic

香の森 × fever-tree ジントニック ハーブ ¥1,000 (税込)
Original Gin and tonic with herb

ミントモヒート ¥800 (税込)
Mint mojito

カンパリロック ¥600 (税込)
Campari rock with herb

カンパリソーダ ¥600 (税込)
Campari soda with lemon

ドライベルモット ¥600 (税込)
Dry vermouth

ゼロアルコールドリンク Non alcohol drink

フレッシュハーブを使用した、カクテルのようなゼロアルコールドリンクです。

fever-tree ハーブ&トニック ¥800(税込)
Fresh Herb with tonic

fever-tree タイム&ライム ドライジンジャーエール ¥800(税込)
Extra Ginger ale

ゆずゼロモヒート ¥550(税込)
Citron zero mojito

塩レモネード ¥550(税込)
Salt lemonade

日本固有の野生ブドウを完熟させ、3年間熟成させた甘くて濃厚なプレミアム山ぶどうジュースです。

アメジストのしずく リッチテイスト ¥800(税込)
Amethyst Dew “The Rich”

コーヒー、お茶 Coffee,tea

コーヒー やわらかくコクと苦味、雑味のないクリーンな後味を楽しめるよう、
くらすわのためだけに特別に作られたブレンドです。

ハンドドリップコーヒー(HOT)..... ¥650(税込)
Hand-drip Coffee

ブレンドコーヒー(HOT/ICE)..... ¥550(税込)
Original Coffee

エスプレッソ(HOT)..... ¥500(税込)
Espresso

カフェラテ(HOT/ICE)..... ¥600(税込)
Café latte

キャラメルラテ(HOT) ¥650(税込)
Caramel latte

お茶 オリジナルブレンドハーブティ(HOT)..... ¥500(税込)
Original blend herbal tea

南信州産 和紅茶(HOT) ¥500(税込)
Shinshu Japanese tea

アイ스티ー ¥400(税込)
Ice Tea

ゆず茶(HOT)..... ¥450(税込)
Citron tea

ソフトドリンク Soft drink

ウーロン茶(HOT/ICE)..... ¥450(税込)
Oolong tea

信州産りんごジュース ¥600(税込)
Shinshu apple juice

ワイナリーのぶどうジュース..... ¥600(税込)
Grape juice

ジンジャーエール ¥450(税込)
Ginger ale