

Drink Menu

Coffee & Tea

ブレンドコーヒー <i>Blended Coffee (Hot, Iced)</i>	¥500
カフェラテ <i>Caffè Latte (Hot, Iced)</i>	¥550
紅茶 <i>Tea (Hot, Iced)</i>	¥500
ペパーミントティー <i>Peppermint Tea (Hot)</i>	¥550
レモンジンジャーティー <i>Lemon Ginger Tea (Hot)</i>	¥550
カモミールティー <i>Chamomile Tea (Hot)</i>	¥550

Soft Drink

果汁100%ジュース各種 (オレンジ、グレープフルーツ、マンゴー、グアバ、パイナップル) <i>100% fruit juice each / Orange, Grapefruit, Mango, Guava, Pineapple</i> ...	¥450
ももジュース <i>White Peach Drink</i>	¥450
コカ・コーラ <i>Coca-Cola</i>	¥450
ジンジャーエール <i>Ginger Ale</i>	¥450
ウーロン茶 <i>Oolong Tea</i>	¥450
湘南サイダー <i>Shonan Soda</i>	¥500

Alcohol Free

キリン零一(小瓶) <i>Kirin Zeroichi (Small Bottle)</i>	¥550
グラスワイン スパークリング(ノンアルコール) <i>Glass of Sparkling Wine *Non-Alcohol</i>	¥600

Drink Menu

Beer

アサヒスーパードライ 生ビール
Asahi Super Dry ¥650

キリン一番搾り(小瓶)
Kirin Ichiban-Shibori (Small Bottle) ¥650

江の島ビール(小瓶)
Enoshima Beer (Small Bottle) ¥900

Wine

グラスワイン(赤・白)
Glass of Wine (Red, White) ¥550

グラスワイン(スパークリング)
Glass of Sparkling Wine ¥650

Sour, High Ball

レモンサワー
Lemon Sour ¥600

湘南ゴールドサワー
"Shonan Gold" Mandarin Orange Sour ¥800

ハイボール
High Ball ¥600

ウーロンハイ
Shochu with Oolong Tea ¥600

Soda Float

湘南クリームソーダ(青・赤)  
Shonan Soda Float (Blue, Red)

..... ¥800



Drink Menu

Cocktail

ジントニック <i>Gin and Tonic</i>	¥600
ジンバック <i>Gin Buck</i>	¥600
ウォッカトニック <i>Vodka and Tonic</i>	¥600
ライチトニック <i>Litchi and Tonic</i>	¥600
モスコミュール <i>Moscow Mule</i>	¥600
カンパリソーダ <i>Campari Soda</i>	¥600
スパモーニ <i>Spumoni</i>	¥600
スクリュー・ドライバー <i>Screwdriver</i>	¥600
カシスソーダ <i>Blackcurrant Soda</i>	¥600
カシスウーロン <i>Blackcurrant with Oolong Tea</i>	¥600
カシスビア <i>Blackcurrant Beer</i>	¥600
シャンディ・ガフ <i>Shandy Gaff</i>	¥600
湘南ブルー <i>Shonan Blue</i>	¥600

Bottle Wine List

赤ワイン

コセチャ

Cosecha.....¥2,200

原産国:チリ/品種:カベルネ/風味:ミディアム
Chile / Grape Varietal: Cabernet / Medium

チリで130年の歴史を持つワイナリーがリーズナブルでハイクオリティなワインを実現しました。

パレサ ピノタージュ

Palesa Pinotage.....¥3,300

原産国:南アフリカ/品種:ピノタージュ/風味:ミディアム
South Africa / Grape Varietal: Pinotage / Medium

南アフリカの新鋭ワイナリーが丹精込めて丁寧に作り上げたワインです。濃厚で芳醇なピノタージュの風味をお楽しみください。

ラス・エルマーナス オーガニック

Las Ermanas Organic.....¥4,400

原産国:スペイン/品種:モナストレル/風味:ミディアム
Spain / Grape Varietal: Monastrel / Medium

スペインを代表するオーガニックワイン。このワインは戦時中、オーナーが出征中に両親の世話をする姉妹に敬意を表して作られました。フルボディに近い力強さとなめらかさが特徴です。

ムーラン・ディッサン

Moulin d'Issan.....¥5,500

原産国:フランス/品種:メルロー90%、ソービニオン10%/風味:フルボディ
France / Grape Varietal: 90% Merlot, 10% Sauvignon / Full-Bodied

ハプスブルク帝国最後の皇帝ヨーゼフが最も好んだというシャトーディッサンのボルドーワイン。フランスでスーパーボルドーと称されるシャトーディッサンのまろやかで濃厚な風味をご堪能ください。

Bottle Wine List

白ワイン

コセチャ

Cosecha ¥2,200

原産国:チリ/品種:シャルドネ/風味:辛口
Chile / Grape Varietal: Chardonnay / Dry

チリで130年の歴史を持つワイナリーがリーズナブルでハイクオリティなワインを実現。
力強さと果実味が両立しバランスが良いワインです。

パレサ シュナンブラン

Palesa Pinotage ¥3,300

原産国:南アフリカ/品種:シュナンブラン/風味:辛口
South Africa / Grape Varietal: Chenin Blanc / Dry

南アフリカの新鋭ワイナリーが丹精込めて丁寧に作り上げたワインです。ハーブのような
風味とキレのある酸味が特徴的です。

ラス・エルマーナス オーガニックブラン

Las Ermanas Organic Blanc ¥4,400

原産国:スペイン/品種:マカベオ50%、ソービニオンブラン50%/風味:辛口
Spain / Grape Varietal: 50% Macabeo, 50% Sauvignon Blanc / Dry

スペインを代表するオーガニックワイン。南国フルーツのような新鮮さとフルーティーな
味わいです。

シャブリ サントクレール

Chablis Sainte-Claire ¥5,500

原産国:フランス/品種:シャルドネ/風味:辛口
France / Grape Varietal: Chardonnay / Dry

フランス白ワインを代表するシャブリ。ブルゴーニュ地方最大の農園で栽培されたシャル
ドネを使用。まずはアプリコットとミネラルの純粋な風味を感じ、時間がたつにつれて
柑橘系の香りが開いてきます。

Bottle Wine List

スパークリング ワイン

ハウメセラ・گران・リベンザ・ブリュット

Haumesera Gran Libenza Brut ¥3,300

原産国:スペイン / 風味: 辛口

Spain / Dry

スペインの大人気ワイナリー(ハウス・セラ)が贈る厳選素材を使用したスパークリングワインです。

デボルトリ・ロリマー・ロゼ

De Volturi Lorimer Rosé ¥3,300

原産国:オーストラリア / 風味: やや辛口

Australia / Semi Dry

イタリアからオーストラリアに移住したデボルトリ氏が創立したワイナリーが贈るスパークリングワイン。チェリーのような風味と繊細な泡立ち、クリーミーな口当たりをお試しください。

カンティーネ・レジェ・プロセッコ・エキストラドライ

Cantine Leger Prosecco Extra Dry ¥4,400

原産国:イタリア / 風味: 辛口

Italy / Dry

イタリアを代表するスパークリングワインの一つとして、いま世界で最も注目されている銘柄。スッキリとしたクリアな味のスパークリングワインです。

フェリスタス スパークリングゴールド

Ferristus Sparkling Gold ¥5,500

原産国:ドイツ / 風味: 辛口

Germany / Dry

フェリスタスはラテン語で幸福の意。ドイツでは黄金を飲むことは健康に良いとされています。22カラットの金箔が入った辛口スパークリング。お祝いや特別なお席に。

Recommended Menu

〈デザート〉



チェリージブレ
キルシュのアクセント

*洋酒を使用しています



バニラアイスに、ダークチェリーとサクランボの
洋酒が効いたあたたかいソースを添えて

¥1,100

“ジブレ”はフランス語でjubile、50周年記念祭、金婚式を意味するそうです。近代フランス料理の父、エスコフィエが1887年に英国のヴィクトリア女王の即位50年の祝宴に初めて献上したことで一躍有名になったといわれる高貴なデザートです。

濃厚豆乳プリン 大豆のサブレ



大豆の甘みと食感をアクセントに.....

¥715

タルトタタン アイスクリーム添え



紅玉りんごを甘く煮詰めたフランス発祥のデザート.....

¥1,100

〈デザートセットドリンク〉 *湘南クリームソーダは対象外です

コーヒー または 紅茶.....

¥400

湘南クリームソーダ(青・赤)



湘南の景色とご一緒に.....

¥800



湘南クリームソーダ(青)
～湘南の海～



湘南クリームソーダ(赤)
～湘南の夕陽～
ゆうひ

バニラアイス

すっきりとした甘さの
湘南サイダー

※写真はイメージです。料理内容は仕入れ状況等により写真と異なる場合がございます。