

HAPPY HOUR

感謝価格ALL390円

●ハイボール

- ブラックニッカ・ハイボール
- ラムネ・ハイボール
- 洋なしハイボール
- 巨峰ハイボール
- ナポリン・ハイボール
- ゆずハイボール

●レモンサワー

- パンチ・レモンサワー
- クレイジー・レモンサワー
- 瀬戸内レモンサワー
- ゆずレモンサワー
- ラムネ・レモンサワー
- カルピス・レモンサワー

●自家製サングリア

- サングリア(赤)
- サングリア(白)
- 巨峰サングリア
- 洋なしサングリア
- ゆずサングリア
- オレンジ・サングリア

●カクテル

- カシス・オレンジ
- ピーチ・ウーロン
- カシス・グレープフルーツ
- モスコ・ミュール
- ショートケーキ・ミルク
- クレームブリュレ・ミルク

人気のドリンク勢揃い



レモンサワー



ハイボール



自家製サングリア

●粉末緑茶 自然の茶葉だけでつくる、三重県のこだわり粉末緑茶

- 粉末緑茶ハイ
- 黒ウーロン・ハイ

●モヒート

- スタンダード・モヒート
- 季節の果実のモヒート

●梅酒 (ロック・水割り・ソーダ割り)

- あっさり梅酒(ロックのみ)
- 鶯宿梅

●本格焼酎 (ロック・水割り・ソーダ割り)

- からり芋
- 和ら麦

●ビール

- サッポロ・クラシック(グラス 300ml)

●サワー各種

- カルピス・サワー
- ナポリン・サワー
- 男梅サワー
- ゆずサワー



グラスワイン 全品380円



Red Wine

ヴァルモン・ルージュ (フランス/ミディアムボディ)
フレッシュでフルーティ、決して軽いだけのワインではありません。

おすすめ ヴィスタマール・シンプリシティ・
カベルネソーヴィニヨン (チリ/ミディアムボディ)
香り・タンニン共に、バランスのとれた、優れたワイン。

バスクワ・ロッソ (イタリア/ライトボディ)
メルロ主体のやわらかで、渋みの少ないワイン。

アバディア・デ・ロッソ (スペイン/ミディアムボディ)
ラ・マンチャDOの格付けワイン。カジュアルでフルーティな味わいが特徴的。

カンティーナ・ラヴォラータ・ネロダーヴォラ
(イタリア/ミディアムボディ)
甘さを感じる果実の風味。滑らかなタンニンが美味しい。

Rose Wine

おすすめ ヴィーニャ・アルバリ・ロゼ (スペイン/辛口)
酸味と甘味のバランスと、フレッシュな果実味が魅力。

White Wine

ジェンティモン・ブラン (フランス/辛口)
フレッシュでいて、非常にすっきりとした口当たり。飽きのこない辛口。

ヴィスタマール・シンプリシティ・シャルドネ (チリ/辛口)
まろやかでありながら、強い果実味を感じる深い辛口。

デルスール・ソーヴィニヨンブラン (チリ/辛口)
柑橘系の香りが特徴の、個性的で爽やかなワイン。

ジャコンディ・ビアンコ (イタリア/辛口)
さっぱりと爽快! バランスのとれた、ガブガブ飲める辛口。

おすすめ サンタヘレナ・シャルドネ (チリ/辛口)
軽快でありながら、まとまりのある果実味の強い辛口。

ゴールドデン・ワインブリューテ (ドイツ/やや甘口)
ほんのりとした甘さに、フレッシュな酸味が人気の白ワイン。