

# DRINK MENU

## ビール

お風呂あがりは  
とりあえず、これ!

生ビール	500
中瓶ビール	600
旅するビールシリーズ	800~
ノンアルコールビール	300

## カクテル

自家製ジンジャーシロップを使用 /

モスコミュール / シャンディガフ	各 600
ジントニック	600
ラムトニック	600
ラムソーダ	500
ハイボール	500
マリブビーチ (ココナッツ/オレンジ)	500
マリブパイン (ココナッツ/パイン)	600
パツソアパイン	600
マンゴヤンオレンジ	500
マンゴヤンソーダ	500
カシスオレンジ	500
カシスソーダ	500
カルーアミルク	600
照葉樹林 (抹茶/ウーロン茶)	500

## 日本酒

**定番** 武蔵の里 黒ラベル (岡山)  
やや辛口。さらっとした口当たりで、料理によく合います。長年愛されている、地域の味。  
ショット 240  
1合 580

西粟倉の酒屋「酒うらら」セレクト /

**季節** 白菊トリプルA (島根)  
ピチピチフレッシュなお酒。アケボノ、アキヒカリ、アサヒの3種類のお米のブレンドが案外良いバランス。

**季節** 三冠朝日 (岡山) ショット 400  
1合 800  
柔らかくてまあるいお酒。しかし度数は高めなので飲み過ぎ注意です。

梅酒「野花」(鳥取) (ロックorお湯割り) 600  
熟成梅なので、梅とお酒が馴染んで一体感があります。そしてすごい梅感。

## ワイン・焼酎

赤/コート・デュ・ローヌ・ルージュ (フランス)  
丸みのある口当たりのオーガニックワイン。柔らかなタンニン。ベリー系果実の凝縮した旨味とミックススパイスが香る。

ボトルのみ 2,500

白/ピエドラ デル マル (スペイン)  
柑橘系フルーツのフレッシュなアロマ。魚介類との相性が良い。

ボトルのみ 2,500

焼酎(麦・芋) (ロックor水orお湯割り) 400

## コールド

アイスハンドドリップコーヒー 450  
じっくりドリップして、冷やすので、少しお時間いただきます。

自家製辛口ジンジャーエール 450

みかんジュース 200

りんごジュース 200

パイナップルジュース 200

牛乳 / 無調整豆乳 200

トニックウォーター 200

ウーロン茶 200

## ホット

牛乳を使ったメニューは、豆乳に変更できます。

### ハンドドリップコーヒー

注文をお受けしてから挽いて、心をこめてお淹れします。

しっかり系 プシブシーナコーヒー (高松) 400

豊富なコクと上品な酸味苦味、バランスの良い深煎り。

すっきり系 アロマコーヒー (岡山) 450

果実や蜂蜜を思わせる、フローラルで爽やかな浅煎り。

自家製シロップのホットジンジャー 450

有機紅茶のチャイ (無農薬無化学肥料) 550

有機紅茶 (無農薬無化学肥料) 400

オーガニックココア 500

ハーブティ カモミール&ラベンダー / カモミール 400

ルイボスティ 400

ホットミルク 150

ソイホットミルク 150