

MENÚ DE BEBIDA

CERVEZA



カールスバーグビール

カールスバーグは厳選した麦芽を100%使用、華やかなホップ香が特徴的な北欧を代表するビールです。

580

CERVEZA CON LIMÓN



Cerveza con limón

スペイン

レモンビールクラウラ
ビール+レモンジュース
ビールが苦手な方にもおすすめ！
さっぱりした味わいの
スペインビールカクテル。

600



COPA DE VINO

SANGRÍA ESPAÑOLA

大人気！本場スペイン仕込み
スペイン生まれのサングリア

①大人気！赤サングリア

③大人気！白サングリア

580

VINO ESPUMOSO



赤ワイングラス
白ワイングラス

各**580**



スパークリングワイン
グラン デルミオ
ブリュット

各**580**

HIGHBALL ESPAÑOLA ALL480



SOUR

サントリー『こだわり酒場のレモンサワー』
とオリジナルレシピの『新感覚サワー』

レモンサワーベージュ
スーパーレモンサワー

480



すっかり定番となった人気の「ハイボール」
スペインスタイルで気分も爽快。

角ハイボール

コークハイボール ジンジャーハイボール
オレンジハイボール レモンハイボール

お得なカメレオンDRINKSET



①好きなドリンク3杯SET 1,550

※フリードリンクメニューからお選び下さい。

②プレミアム90分フリードリンク

※お一人様からOK!テーブルチャージは別途となります。

2,400

CÓCTEL
ESPAÑOLA&BASIC

本場の風を感じる



スペインカクテル&ベーシックカクテル

★カリモーチョ

赤ワイン×コーラ

★パロミータ

ペルノリキュール
×トニック

★ベリョータ・ラテ

どんぐりリキュール
×ミルク

★キティー

赤ワイン
×ジンジャーエール

★ベリーニ

スパークリングワイン
×ピーチネクター

★ティント・デ・ベラーノ

赤ワイン×トニック

★カンパリオレンジ

カンパリ×オレンジ

★スプリッツァ

白ワイン×トニック

★ミモザ

スパークリングワイン
×オレンジ

★レブヒート

ドライシェリー×トニック

★バチャラントニック

すももりキュール
×トニック

★ジントニック

ジン×トニック

★モヒート

バカルディ×トニック

★キールロワイヤル

スパークリング
×カシスリキュール

ALL550

CÓCTEL SIN ALCOHOL ALL550

お酒を飲まない方にも安心して楽しんで頂けます。

ノンアルワイン (赤or白) ノンアルサングリア (赤or白) ノンアルビール
ノンアルカリモーチョ ノンアルティント デ ベラーノ ノンアルスプリッツァ
ノンアルオペレーター ノンアルキティ

refresco ALL400

ソフトドリンク

オレンジジュース、ジンジャーエール コカ・コーラ トニックウォーター
グレープフルーツジュース クランベリージュース ピーチネクター ウーロン茶



VINO DE JEREZ

『シェリー酒』はスペインのアンダルシア地方の特産ワインです。造る工程でアルコール添加を行う『酒精強化ワイン』

『シェリー』は特別なスペインワイン



マンサニージャ・ラ・ヒターナ

潮の香りと爽快でドライな味わいは病みつきになること間違いなし!!数々のトロフィーを受賞のシェリー酒!

- 原産国: スペイン・ヘレス
- ぶどう品種: パロミノ100%
- タイプ: 辛口

45cc600



アモンティリャード・イダルゴ・クラシカ

琥珀色で、ヘーゼルナッツの風味がし、甘さと辛さのバランスがよく取れています。

- 原産国: スペイン
- ぶどう品種: パロミノ、モスカテル
- タイプ: 中甘口

45cc600



パール・クリーム・イダルゴ・クラシカ

シェリーのタイプの中でもとてもフルーティーで飲みやすく、フレッシュフルーツや焼き菓子ともよく合います。

- 原産国: スペイン
- ぶどう品種: パロミノ、モスカテル
- タイプ: 甘口

45cc600



ペドロヒメネス トゥリアナ

黒糖を溶かしたシロップのように口の中でとろけます。バニラアイスにかけたり、デザートと一緒に、食後酒としていただくのがおすすめです。

- 原産国: スペイン
- ぶどう品種: ペドロヒメネス
- タイプ: 極甘口

45cc900



CAVA ESPAÑOLA & VINO ESPUMOSO

スペインカヴァ&スパークリングワイン

CAVA

スペインの **泡** 特集!



クネ カヴァ ブリュット
メトード トラディショナル

スペイン最高の生産者が
手掛けるフルーティーな
味わいのカヴァ

- 原産地: スペインカタルーニャ
- 品種: チャレロ40%
マカベオ30%
パレリャード30%
- タイプ: 辛口
- 合う料理: 生ハムサラダ
エビの串焼き
ピクルス
アヒージョ

ボトル:4,000



国際線JALファーストクラス
ラウンジ採用カヴァ

グラン リベンサ
カヴァ ブリュット

ゴールドの輝きにフレッシュな香り
フィニッシュまで繊細な味わい

- 原産地: スペインカタルーニャ
- 品種: マカベオ40%
シャレロ30%
パレリャード30%
- タイプ: 辛口
- 合う料理: 生ハムサラダ
エビの串焼き
ピクルス
アヒージョ

ボトル:2800



NYタイムズが選ぶ
NO.1スパークリンググメーカ!

VINO ESPUMOSO

グランデルミオ
スパークリング ブリュット

口に含むとしっかりとした酸味があり
やさしい果実味と デリケートな
泡立ちが溶け合い、バランスの良い
キリッとした辛口スパークリングワインです。

- 原産地: スペインラ・マンチャ
- 品種: アイレン50%
ベルデホ15%
ソーヴィニヨンブラン30%
- タイプ: 辛口
- 合う料理: 生ハムサラダ
エビの串焼き
ピクルス
アヒージョ

ボトル:2,500



気軽に愉しむコスパ拔群!
ハイクオリティな泡

トレ オリア
ミケタ ブリュット

オレンジなどの柑橘果実や
白桃のような
フルーティな味わい

- 原産地: スペインバレンシア
- 品種: マカベオ50%
アイレン50%
- タイプ: 辛口
- 合う料理: 生ハムサラダ
エビの串焼き
ピクルス
アヒージョ

ボトル:3,500



スペインからカラフルでキュートな
スパークリングワインが到来!

VINO TINTO

ジューシー&濃厚なのに
飲み心地抜群。文句なしの1本!



ムーチョ・マス テイント

口当たりとにかくジューシー。
やや甘みが優るからこそ
分かりやすく飲みやすい。

タイプ/やや甘口-フルボディ
生産地/スペインカスティーリャ
品種/テンプラニーリョ、シラー
合う料理/パテ、パイ、ジャ各種
スパニッシュオムレツ



世界No.1を獲得したクネの
果実味溢れるスタンダードワイン



クネ クリアンサ

口当たりがエレガントで、
ほのかなスパイスの香り。

タイプ/辛口-ミディアムボディ
生産地/スペインリオハ
品種テンプラニーリョ85%、
ガルナッチャ・マスエロ15%
合う料理/イベリコ豚肉、カネロニ
イカ墨のパイ、ジャ



ガルナッチャ100%のリオハワイン!
お肉料理とベストマッチ!



アサバーチェ セミクリアンサ

なめ皮の複雑な香り。果実味が豊で、
お肉料理にも合わせやすいワイン。

タイプ/辛口-ミディアムボディ
生産地/スペインリオハ
品種/ガルナッチャ
合う料理/イベリコ豚のブランチャ
牛すじ、ゴルゴンゾーラ



ラ・マンチャ レボリューションの
リーダー的な生産者



カンフォラレス シラー

スパイシーな味わいと樽香が
ガッツリ系お肉料理とベストマッチ!

タイプ/辛口-フルボディ
生産地/スペインラ・マンチャ
品種/シラー
合う料理/パテ、シャロレー牛肉
牛ハラミ肉、肉盛り



VINO TINTO

アカデミー賞授賞式後のパーティ
でふるまわれた1本



オノロ・ベラ

ガルナッチャのピュアで
繊細で、きれいな果実を満喫！

タイプ / 辛口 - ミディアムボディ
生産地 / スペインアンゴラ
品種 / ガルナッチャ
合う料理 / 生ハム、クロケッタ
カネロニ



これぞスペインワインの魅力！
60か月熟成の赤ワイン！



ドラゴン グラン レゼルヴァ

アーモンドやコーヒーのような
樽熟香甘く丸みのある
タンニンが感じられる赤

タイプ / 辛口 - フルボディ
生産地 / スペインカタルーニャ
品種 / テンプラリニョ、シラー
ガルナッチャ
合う料理 / シャロレー、カネロニ
牛すじの赤ワイン煮込み



「黒い赤」のジューシーさに驚く！



エル ビヒア デ ラ アタラヤ

やわらかな口当たり、
甘みのある凝縮した果実味が
ギュッと詰まっています。

タイプ / 辛口 - フルボディ
生産地 / スペインラ・マンチャ
品種 / ガルナッチャ、ティントレラ
合う料理 / チーズ全般、
ピンチョスモルーノ



力強く飲み応えあり！
エレガントな逸品！



マルケス デ グリニョン カリーサ

シラーとプティ、ヴェルドの魅力的な
組み合わせで下層土の石灰岩が
タンニンにエレガントな質感をあたえます。

タイプ / 辛口 - フルボディ
生産地 / スペインラ・マンチャ
品種 / シラー、プティ、ヴェルド
グラシアーノ
合う料理 / シャロレー、カネロニ
牛すじの赤ワイン煮込み



VINO BLANCO

フルーティー & 爽快さが魅力の
毎日飲んでも飽きない辛口白！



ムーチョ マス ブランコ

樽熟香甘くパイナップルや
マンゴーのような南国フルーツの
香りと風味が感じられます。

タイプ / やや甘口
生産地 / スペインラ・マンチャ
品種 / ベルデホ、シャルドネ
ソーヴィニヨン・ブラン
合う料理 / エビの串焼き、イカフライ
タコのガリシア



スペインNO.1獲得ワイナリーが
手掛ける、カジュアル白ワイン！



クネ レアル ブランコ

中盤の余韻が長く
後味に果実の香りが広がります。

タイプ / 辛口
生産地 / スペインリオハ
品種 / ビウラ
合う料理 / カルパッチョ、フリットス
スペインサラダ



シーフードはもちろん、鶏や豚など
自身肉にもよく合うリオハワイン！



アサバーチェ ブランコ

フルーティーでフレッシュ感の
ある香り。滑らかで果実味と酸味の
バランス感が取れたワイン。

タイプ / 辛口
生産地 / スペインリオハ
品種 / テンプラリーニョ・ブランコ
ビウラ
合う料理 / タコのガリシア、イベリコ豚
シーフードパエージャ



ぶどうの新鮮さが
心地よい辛口白ワイン♪



カリアシャルドネ トロンテス

トロピカルフルーツを思わせる
清々しい果実味と引き締まった
酸が飲み心地の良い
グレートバリュー・ワイン

タイプ / 辛口
生産地 / アルゼンチンサン・ファン
品種 / シャルドネ、トロンテス
合う料理 / ピクルス、生ハムサラダ
パテ



VINO BLANCO

神の雫34巻登場ワイン
主人公の神咲雫もぐっ飛んだ！



セクロ ゴデーリョ



香り豊かで引き締まった酸を持つ、
クール・ビューティーなワイン

タイプ / 辛口

生産地 / スペイン・カスティーリャ
イ・レオン

品種 / ゴデーリョ

合う料理 / ポテトサラダ、パテ
シーフードパエージャ



60cc450



120cc700



ボトル4,500

イタリア最高評価誌で二年連続【99点満点】獲得
透明に輝く感動の【ペコリーノ】!!!!!!



カラレンタ ペコリーノ

繊細でありながら力強い果実味
中部イタリアの地葡萄ペコリーノから
豊かなアロマを引き出した白

タイプ / 辛口

生産地 / イタリア・アブルッツォ

品種 / ペコリーノ

合う料理 / 各種デザート、クロケッタ



60cc600



120cc1050



ボトル7000

