



SALONE VENDREDI

LOUNGE, CAFE & BAR

Drink Menu

サロネヴァンドルディはお客様の様々なシーンに合わせて使い分けられるようなメニューを提案しております。オリジナルカクテルはデザートとして、食前食後のカクテルとしても合わせやすいようなアイテムをラインナップしました。ニューヨークでの流行やロンドンや東京での流行を取り入れ、アーバンな雰囲気を醸しつつ飲みやすいレシピに仕上げしております。



FREE WIFI

ID

SALONE VENDREDI_Guest

PASSWORD

0335480130

Signature Cocktail シグネチャーカクテル

Pistachio Martini 1600
ピスタチオ マティーニ

ピスタチオとウォッカで作るニューヨークスタイルのカクテル。
ネイティブなレシピより飲みやすく、適度な甘さに仕上げています。

[ピスタチオ、ピスタチオリキュール、ヘーゼルナッツシロップ、グレイグース、ヘビークリーム、ピスタチオソルベ]

Muromachi Spritz 1600
室町Spritz

和のテイストで作るスプリッツァースタイルのカクテル。
発砲した日本酒に梨とみかんの甘さで飲みやすく仕上げた一杯

[桜尾、梨園、三ヶ日みかん、ソニック]

First love Margarita 1500
初恋のマルガリータ

まるで初恋のような、桃と苺を使った甘酸っぱくてフレッシュなカクテルです。

[桃、苺、クエルボ、望月]

Salone Vendredi Original NEGRONI 1700
スローバラード

どこかで聴いたスローバラードと、どこかで香った甘い香り、
暮れる夕陽を見て思うことに、悪い予感の欠片もない。

[モンキー47スロージン、ラズベリーシロップ、レモンジュース、オレンジジュース、ラズベリー、アンティカ、グリोटティン、ソーダ]

Before Sunrise 1500
帰れない二人

真夜中が少しずつ朝に近付いて、朝焼けのほんの少し前の空はボルドー色から董色に染まる。
少しピターでノスタルジックな、サングリアを思わせるムーディーなカクテルです。

[ティアラ、アンティカ、克蘭ベリー、ストリチナヤ、赤ワイン、りんごとレモンのシャーベット]



Pistachio Martini



Muromachi Spritz



First love Margarita

Sugar & Spice 1300

シュガー & スパイス

高知で作られた黒糖のラムにライムとハーブを効かせて作る新感覚のパンチカクテル、ルーサーバンドラスによるファンキーなディスコナンバー「Sugar & Spice」からインスピレーションした一杯。

[セブンシーズ、ジンジャーシロップ、ライム、レモン、シナモン、ナツメグ、ブラックペッパー、スターアニス、ソーダ]

Espresso Martini 1600

エスプレッソマティーニ

エスプレッソを使ったウォッカマティーニ、海外のありとあらゆる場所で流行に火が付いたこのカクテルは老若男女、昼夜問わず、様々なシーンで愛されるカクテルとなった。

[エスプレッソ、グレイグース、カモク、ブラウンシュガー]

Whiskey sour 1500

ウイスキーサワー

バーボンウイスキーを卵白とシトラス、ブラウンシュガーでシェイクして仕上げる古き良きウイスキーサワーのスタイル

[バーボン、アンゴスチュラピターズ、ブラウンシュガー、レモン、卵白、オレンジピール]

Like A Friday Night 1200

ビアンコモヒート

華やかでスリリングなパーティーを彷彿させる優雅なカクテル。

まるで金曜日の夜のようにエキサイティング!

[エルダーフラワーコーディアル、ミスティア、スパークリングワイン、ジンジャーエール、りんご、ミント]

Orange's Morange 1500

オレンジ モランジェ

グレンモーレンジというスコッチにアペロールとオレンジを使って仕上げたハイボールスタイルのカクテル。

[グレンモーレンジ、フレッシュオレンジ、グランマルニエ、アペロール、トニック]



Sugar & Spice



Espresso Martini



Whiskey sour

Original Cocktail オリジナルカクテル



Matcha Martini 1600
抹茶マティーニ

京都のクラフトジン『季の美』と抹茶を使ったマティーニスタイルのカクテルです。和のテイストを取り入れたサローネヴァンドルディのイメージを一杯のカクテルにしました。普段カクテルを飲まない方にも飲みやすく、時間やシチュエーションを選ばずにお楽しみ頂けます。適度な甘味とまろやかさに重なるハーブの香りが非日常を演出します。

[季の美、抹茶、りんごジュース、抹茶シロップ、フレッシュクリーム、ベルノ]



Yuzu Martini 1700
柚子マティーニ

柚子のジンと柚子のリキュールに、生の柚子と蜂蜜を合わせ、甘酸っぱく飲みやすい一杯に仕上げました。食前、食後にも合わせやすく、柚子の香りをふんだんに引き出しました。「歴史ある街に新しい風が吹こうとしている」そんな日本橋のムード漂うカクテルです。

[柚子吟、柚子ジュース、蜂蜜、シャノワール柚子、柚子ピール]



Jazz Hop Martini 1450

ジャズホップマティーニ

米で作られた『Swinging Doors』からインスピレーションしたカクテルです。こちらも和のテイストをふんだんに使い、卵白を使って『ホップ』な一杯に。ボンタンアメのリキュールとピーチリキュールでキュートな甘さを演出。見栄えも可愛く仕上げました。Swingingなジャズでホップな時間を、この一杯でお楽しみ下さい。

[スウィングドアーズ、卵白、ボンタンアメ、クレームドペシェ、金柑]



Bacon Egg Morning 1600

ベーコンエッグモーニング

甘い卵黄のリキュールとピートの効いたスコッチを卵白でシェイクして作る一杯。ウイスキーの角を卵でまろやかに飲みやすく仕上げています。それはまるで旅行先の朝食のように、非日常的でどこか優雅な雰囲気。お客様の知らない東京の一面、新しい街に旅行に来た気分をお楽しみ下さい。

[アドボカート、卵白、タリスマン、マルガリータソルト、炙りサラミ、黒胡椒、ローズマリー]

Standard Cocktail

スタンダードカクテル

Martini マティーニ [プリマス、チンザノドライ、オリーブ、レモンピール]	1200	Black Velvet ブラックベルベット [スタウト、モエシャンドン]	2200
Gimlet ギムレット [季の美、シャルトリューズイエロー、ライム、すだち]	1200	Darjeeling Cooler ダージリンクーラー [ティフィン、シャンボール、レモン、ジンジャーエール]	1000
Balalaika バラライカ [スウィングドアーズ、コアントロー、レモン、レモンピール]	1100	Sea Breeze シーブリーズ [ウォッカ、クランベリー、グレープフルーツジュース]	1000
Daiquiri ダイキリ [ナインリーブス、レモン、ライム、エルダーフラワーコーディアル]	1200	Moscow Mule モスコミュール [グレイグース、ジンジャーシロップ、ライム、ジンジャーエール]	1000
White Lady ホワイトレディー [桜尾、ジェット31、卵白、レモン]	1500	Sol Cubano ソルクバーノ [ナインリーヴス、グレープフルーツ、トニック]	950
Margarita マルガリータ [テキーラ、レモンジュース、コアントロー、アガベシロップ、マルガリータソルト]	1400	Bloody Mary ブラッディーマリー [ストリチナヤ、トマトジュース、レモン、リーピリン]	900
Million Dollor ミリオンダラー [ジン、アンティカ、レモン、パイナップルジュース、グレナデンシロップ、卵白]	1500	Aperol Spritz アペロールスプリッツ [アペロール、オレンジ、スパークリングワイン、ソーダ]	1100
Manhattan マンハッタン [ウッドフォードリザーブ、アンティカ、グリオッティンチェリー]	1400	Pina Colada ピニャカラダ [ラム、フレッシュクリーム、パイナップルジュース、ココナッツジュース]	1100
Cosmopolitan コスモポリタン [グレイグース、クランベリージュース、ライム、ラズベリー、フランボワーズシロップ]	1400	Screw Driver スクリュードライバー [スウィングドアーズ、オレンジ]	1100

High Ball ハイボール

Salone Vendredi House High Ball	1100
スコッチハイボール	
[グレンモーレンジ、ソーダ、オレンジピール]	
Classic High Ball	1000
バーボンハイボール	
[バーボンウイスキー、ソーダ]	
Japanese High Ball	1100
ジャパニーズハイボール	
[イチロースモルトホワイトラベル、ソーダ]	

その他のウイスキーでのご指定や、ソーダ類の変更など何なりとご相談ください。
詳しいウイスキーリストは[10~13ページ]をご参照下さい。

Gin Tonic ジントニック

Salone Vendredi House Gin Tonic	1000
桜尾トニック	
[桜尾、ライム、トニック]	
Hendrix Gin Tonic	1300
ヘンドリクストニック	
[ヘンドリクス、胡瓜、トニック]	
Japanese Gin Tonic	
赤屋根ジントニック	
— ジュニパーベリーオンリー	1000
— 山椒	1400
— 緑茶	1200

その他のジンでのご指定や、ソーダ類の変更など何なりとご相談ください。
詳しいジンのリストは[14~15、17ページ]をご参照下さい。

Mojito & Sour モヒート&サワー

Berry Berry Mojito 1500

ベリーベリーモヒート

[ミックスベリー、クランベリージュース、ナインリーブス、
ライム、ラズベリーシロップ、ローズマリー、ソーダ]

Yuzu & Sudachi Sour 1400

柚子と酢橘のサワー

[キンミヤ、柚子、すだち、レモンシロップ、ソーダ]

Crazy Lemon Sour 1000

クレイジーレモンサワー

[クレイジーレモン、フレッシュレモン、
奥飛騨ウォッカ、ソーダ]

Grape Fruits Sour 900

グレープフルーツサワー

[フレッシュグレープフルーツ、キンミヤ、ソーダ]

Mojito 1100

モヒート (ソーダアップ)

[ナインリーブス、ジェット31、ライムシロップ、
ライム、ミント、ソーダ]

Classic Mojito 1100

モヒート (ネイティブ)

[マイヤーズラム、ブラウンシュガー、ライム、
ミント、ソーダ]

Ginger & Citrus Sour 1000

生姜と柑橘のサワー

[生姜シロップ、シトラスミックス、キンミヤ、ソーダ]

Orange Rum Sour 1000

フレッシュオレンジのラムサワー

[セブンシーズ、オレンジ、コアントロー、
レモンシロップ、ソーダ]



Berry Berry Mojito



Yuzu & Sudachi Sour



Crazy Lemon Sour

Hot Cocktail ホットカクテル

Hot Wine 1100

蜂蜜とフルーツとハーブを
使ったホットワイン

Toddy 1000

生姜とレモンのホットディ

Hot butterd rum cow 1400

ラムとブラウンシュガーで作る
ホットバタード ラムカウ

Hot chocolate cocktail 1500

チョコレートリキュールとココアで作る
ホットチョコレート

MOCKTAIL モクテル

モクテルとは、ノンアルコールカクテルの事を指します。サローネヴァンドルディが提供するモクテルは、本当のカクテルの雰囲気を忠実に再現するべく作られています。お酒が苦手な方でも美味しく楽しめるアイテムになっていますので、それぞれの個性をお楽しみください。



Spumoni (Virgin) 1000
スプモーニ (ヴァージン)
[クランベリージュース、ラズベリーシロップ、
グレープフルーツジュース、オレンジジュース、トニック]



China Blue (Virgin) 1000
中国ブルー (ヴァージン)
[ライチシロップ、パイナップルジュース、グレープフルーツジュース、
リンゴジュース、ブルーキュラソー、トニック]



Mojito (Virgin) 1000
モヒート (ヴァージン)
[ライムシロップ、グレープフルーツジュース、
ライム、ミント、ソーダ]



Pina Colada (Virgin) 1000
ピニャカラーダ (ヴァージン)
[ココナッツシロップ、ヘビークリーム、パイナップルジュース、
オレンジジュース、ブラウンシュガー]

Japanese Whiskey ジャパニーズウイスキー

Togouchi Hiroshima

戸河内 広島

[Blended] Single 1100 / Jigger 1600 / Double 2100

特徴の異なるグリーンウイスキー(柔らかな甘みをもつ原酒、ミネラルや穀物感豊かな原酒)と適度なピート香とバニラやチョコレートの様な柔らかな甘みを持つモルトウイスキーをブレンドしました。若々しさを活かし、ライトな味わいの中に力強さを感じさせるウイスキー。

[8y] Single 1600 / Jigger 2200 / Double 2800

100年近く培った焼酎の技術を活かし戸河内貯蔵庫で8年以上熟成させた戸河内の新緑を思わせるスパイシーな柑橘系の香りを持つグレンスピリッツと適度なピート香とバニラやチョコレートの様な柔らかな甘みを持つモルトウイスキーをブレンドしました。ミネラル感と若草の香りが特徴のスッキリとドライな味わいのウイスキー。

Miyagikyo

宮城峡

[Single Malt] Single 1200 / Jigger 1750 / Double 2100

華やかでフルーティ、なめらかな味わいのシングルモルトウイスキーです。りんごや洋梨を思わせる甘く華やかな香りと樽由来のやわらかなバニラ香が調和。ドライフルーツのようなスイートさとなめらかな口当たり。モルトの甘みと樽香が優しく広がるやわらかな余韻。

Manzanilla Wood Finish

[Single Malt] Single 2900 / Jigger 4100 / Double 5600

まろやかな甘さとやわらかな甘みが調和した味わいが特長。ドライフルーツや、ココナッツ、ミルクチョコレートと思わせる甘い香りに加え、樽由来の少しほろ苦い余韻。

Akashi

あかし

[Single Malt] Single 1250 / Jigger 1800 / Double 2150

アメリカンオークシェリー樽、バーボン樽で貯蔵したモルトをバッチングしました。それぞれの樽の個性が奏でる、複雑で豊かな香味をお楽しみいただけます。

Kosumo

越百

[43°] Single 1200 / Jigger 1750 / Double 2100

ハチミツやキャラメルを連想させるふくよかな甘い香りの中に、ほのかなスモーキーフレーバーと熟した果実の香りが広がり、口当たりは丸く柔らか、優しい余韻。

Fuji Sanroku

富士山麓

[Signature Blend] Single 1390 / Jigger 1950 / Double 2300

洋梨やパイナップル、そしてオレンジピールを想わせるフルーティで華やかな果実香が立ちのぼり、黒糖や焼き菓子の様な甘く芳ばしい風味が織り重なる、複層的で円熟した味わい。

Ichiro's Malt

イチローズモルト

[White Label] Single 1100 / Jigger 1600 / Double 1900

レモンピールやオレンジピールなどの柑橘系の果実を感じるトップノート。スイートで軽やかな中に複雑で奥深い原酒のハーモニー、コクのある余韻。

[MWR] Single 1500 / Jigger 2250 / Double 2900

MWRとは、ミズナラ・ウッド・リザーブの意味です。ピーテッドモルト特有のスイートさフルーティーさも感じ、奥深い複雑な味わいピート感が口の中に広がる本格派。

Yoichi

余市

[Single Malt] Single 1200 / Jigger 1750 / Double 2100

やわらかな樽熟成香と麦芽の甘さ、豊かな果実香の調和。力強いピートの味わいと香ばしさ。穏やかに持続するオークの甘さとスモーキーな余韻。

Hakusyu

白州

[Single Malt] Single 1250 / Jigger 1800 / Double 2150

森の若葉のようなみずみずしくほのかなスモーキーフレーバーを備えた「ライトリーピーテッドモルト」と、「白州」らしい複雑さと奥行きを持つさまざまな原酒をバッティングしました。それぞれの個性が重なり合うことで生まれた、フレッシュな香り、爽やかで軽快なキレの良い味わいが特長のシングルモルトウイスキー。

Yamazaki

山崎

[12y] Single 2100 / Jigger 3150 / Double 3700

甘いバニラ香と熟した果実香、幾重にも押し寄せる香味が特長。

[18y] Single 4000 / Jigger 5500 / Double 6000

圧倒的な熟成感、甘いドライフルーツや香ばしいチョコレートの香りが特長。

Hibiki

響

[Japanese Harmony] Single 1500 / Jigger 2250 / Double 2900

日本のウイスキーならではの美しくバランスのとれたハーモニー、華やかで豊かな香りで奥深い味わい。

Scotch Whiskey スコッチウイスキー

Glenmorangie グレンモーレンジ
Single 1100 / Jigger 1600 / Double 1900

Macallan 12y マッカラン12y
Single 1600 / Jigger 2300 / Double 3100

Glenfiddich 12y グレンフィディック
Single 1000 / Jigger 1350 / Double 1800

Ardbeg アードベック
Single 1200 / Jigger 1700 / Double 2300

Laphroaig 10y ラフロイグ
Single 1350 / Jigger 2000 / Double 2700

Glenfarclas 105 グレンファークラス105
Single 1700 / Jigger 2500 / Double 3200

Lagavulin 16y ラガブーリン16y
Single 1800 / Jigger 3100 / Double 3650

Talisker 10y タリスカー
Single 1150 / Jigger 1650 / Double 2250

Bowmore 12y ボウモア12y
Single 1000 / Jigger 1400 / Double 2000

Ballantine's 12y バランタイン12y
Single 800 / Jigger 1150 / Double 1600

Old par 18y オールドパー18y
Single 2400 / Jigger 3500 / Double 4400

Bourbon バーボン

Wild Turkey 8y ターキー8y
Single 800 / Jigger 1100 / Double 1300

Wild Turkey Rye ターキー ライ
Single 850 / Jigger 1200 / Double 1450

Maker's Mark メイカーズマーク
Single 900 / Jigger 1250 / Double 1550

Elijah Craig エライジャクレイグ スモールバッチ
Single 950 / Jigger 1300 / Double 1600

Knob Creek ノブクリーク
Single 1200 / Jigger 1650 / Double 2100

Woodford Reserve ウッドフォードリザーブ
Single 1400 / Jigger 2000 / Double 2500

Rowan's Creek ローワンスクリーク
Single 1500 / Jigger 2150 / Double 2650

Basil Hayden's ベイシルヘイデン
Single 1550 / Jigger 2200 / Double 2700

Booker's ブッカーズ
Single 1800 / Jigger 2500 / Double 3200

Blanton's ブラントン
Single 1900 / Jigger 2650 / Double 3300

Japanese craft gin ジャパニーズ クラフトジン

Kinobi 季の美 1500

お米からつくるライスピリッツとボタニカルに玉露や柚子、檜や山椒など日本ならではの素材を積極的に取り入れ、伏見の柔らかくきめ細やかな伏流水を使用。英国と京都の伝統を融合させたプレミアムクラフトジン。

Yuzu Gin 油津吟 1550

ジュニパーベリー、柚子、山椒、生姜、きゅうり、ヘベス、日向夏、コリアンダー、グローブの9種類。ヨーロッパのジンに想いを馳せ、漆黒のボトルにゆずをイメージさせる「ゆずイエロー」のワックスシールで封をし、京屋酒造の看板商品でもある、「甕雫」と「空と風と大地と」を使い、厳選の9種類のボタニカルを融合させました。

WABI GIN 和美人 1100

ジュニパーベリーのフレーバーを軸に、金柑・柚子といった和の柑橘系アロマ、けせん(ニッケイ)、生姜のスパイシーさやほのかな甘みが調和しています。鹿児島県のボタニカルにより生み出される複雑なフレーバーで、多様な自然を表現しました。

Wa Gin 和GIN 1000

スパイシーで森林のようなウッディーな香りの上質なジュニパーベリーをはじめ、レモンピール、オレンジピールの柑橘系やシナモンなど高品質なボタニカルを7種類使用しています。豊かな香り、爽快な味わいに五感を研ぎ澄ませて楽しめます。

Mumei 無銘 800

ベーススピリッツに本格焼酎を贅沢に使用し、ジュニパーベリーや8種類のボタニカル(ジュニパーベリー、コリアンダー、ピターオレンジピール、柚子、玉露、桜葉、ホップ、和薄荷(ニホンハッカ))を使用しています。力強い味が特長の「ジン 無銘」はロックが一番のおすすめです。

Okayama 岡山 1900

米焼酎をベースにジュニパーベリー、コリアンダー等の十数種類のボタニカル(香味植物)を独自に配合して、銅製ポット・スチルで蒸留しました。その後、焼酎を貯蔵した榎樽にフィニッシュしています。榎樽貯蔵のジンは、国内では初めての試みと思われ、非常に珍しくユニークな商品となっています。さわやかな香りと奥深い新しい味わいをお楽しみください。

Sakurao 桜尾 1000

広島産のフレッシュな柑橘類など9種類のボタニカルを原料に使用。柑橘の香りと伝統的なジンの風味が融合したアロマが特徴です。

Masahiro Okinawa Gin まさひろ沖縄GIN 1050

ジュニパーベリーと、シークワサーなど6種類のボタニカル・シークワサー・ジュニパーベリー・グァバ(葉)・ゴーヤー・ローゼル(ハイビスカス風)・ビィパーズ(ヒハツモドキ) さらに、泡盛の蒸留機は単式蒸留機。泡盛メーカーがつくるジンらしく、所有する2種類の単式蒸留機それぞれの特徴を生かした(いいとこどり)“ハイブリッド製法”。

Nikka Coffey Gin ニッカ カフェ ジン 1150

コク豊かな甘さ、重なりあうさわやかな香り。複雑な個性あふれる、カフェジン。さわやかなシトラス漂う中に、ピリリと効いたスパイス。深みと奥行きのある、豊かな味わいが特徴の「カフェジン」。その個性の鍵となるのは、原料由来の甘みとコクを残す、カフェ蒸溜機。ジュニパーベリーをはじめ、柚子や甘夏、かぼすなどさわやかな香味をもつ和柑橘と和のスパイスである国産の山椒、ニッカと縁深いりんごを使用。

AKAYANE CRAFT GIN Juniper berry only 1000

赤屋根 クラフトジン ジュニパーベリーオンリー

輝きのあるクリア。野生のベリーや植物の青い茎を連想させる香り、ライムの皮、ジャスミンの白い花や石灰、微かに生姜や麝香臭と共にアルコール臭も追いかけてくる香り。

AKAYANE CRAFT GIN Green Tea 1200

赤屋根 クラフトジン 緑茶

最初に嗅ぐと清涼感のある茶葉の緑の香り。アルコール臭の中にも微かに樹皮、そしてバニラ、カカオの甘い香り。口に含むと優しい甘味がさらに抹茶アイスクリームや抹茶キャンディを口にしているかのよう。

AKAYANE CRAFT GIN Sansyo 1400

赤屋根 スピリッツ 山椒

輝きのあるクリア。香りはとても複雑で、青い山椒の葉や、山椒の実を潰した香りとゴボウ等の根菜の香り。味わいはとてもシャープでキレのある後味。無農薬山椒の香りに、いつまでも酔いしれる唯一無二の薩摩スピリッツ。

AKAYANE CRAFT GIN Oriental cinnamon 1000

赤屋根 オリエンタル シナモン

世界最古のスパイスとして知られるシナモンは官能的な香りで神秘的な印象。

AKAYANE CRAFT GIN Absinthe 1500

赤屋根 アブサン

ニガヨモギ・スターアニスを中心に39のボタニカルを使ったアブサン。アルコールでハーブ・スパイス・果物・野菜などから香りやエキスをふんだんに抽出して、とても複雑味の溢れる仕上り15世紀、錬金術師が蒸留の技術を使い薬を作っていたと言われていました。アブサンは昔から多くの文化人、芸術家を魅了してきた神秘的なお酒です。

Japanese Spirits ジャパニーズ スピリッツ

VODKA ウォッカ

Swinging Doors 600

スウィングイングドアーズ

蔵元の軟水の地下水を割水に使用した、米から生まれたスピリッツ。白樺炭で濾過することにより白樺の味わいが溶け出し、個性ある甘み・円みが融合したライスウォッカです。

Okuhida Vodka 700

奥飛騨ウォッカ

お米から作られるウォッカは、どこか米焼酎のような米由来の甘みがほのかに残っており、なめらかな味わいを感じさせます。

RUM ラム

Nine Leaves 1100

ナインリーブス シルバー

滋賀県音羽山系の長石に磨かれた硬度12の超軟水と沖縄多良間島産黒糖、選ばれた国産酵母の出逢いから生まれたクリアなラムです。蒸留にはスコットランドのフォーサイス社銅製ポットステルを用い、香りの良いヘッド部分を極力多く採取。こうして、力強く華やかでピュアな、ほのかに吟醸香のニュアンスをもつ、これまでにない味わいが生まれました。

Seven Seas 1000

セブンシーズ ゴールド

輝きのあるゴールド。カラメル香が、甘くスモーキーな香りと共に感じられます。フレッシュで、柑橘のようなすつきりとした味わいの後、スパイシーでベリーのような心地よい余韻が続きます。サトウキビの搾りを一旦濃縮することで青臭さや雑味を取り除きその後単式醸留機で蒸留する事で原料本来の風味を活かす独自の製法による無香料・無茶着色のラムです。

GIN ジン

Tanqueray タンカレー	900
Bombay Sapphire ボンベイサファイア	900
Plymouth プリマス	900
MONKEY 47 モンキー47	2000

VODKA ウォッカ

Stolichnaya ストリチナヤ	900
Grey Goose グレイグース	1200
Ciroc シロック	1100

TEQUILA

テキーラ

Olmaca Tequila Blanco オルメカ シルバー	800
Cuervo 1800 Anejo クエルボ 1800 アネホ	2000
Patron Silver パトロン シルバー	1800
Don Julio 1942 ドンフリオ 1942	2700

RUM ラム

Myers's Dark Rum マイヤーズ ダークラム	800
Captain Morgan キャプテンモルガン	800
Diplomatico Reserva Exclusiva ディプロマティコ レセルバ エクスクルーシバ	1300
Diplomatico Mantuano ディプロマティコ マントゥアノ	950
Diplomatico Planas ディプロマティコ プラナス	1150
Ron Zacapa 23y ロンサカパ 23年	1100
Ron Zacapa XO ロンサカパ エクストラオールド	3000

BRANDY

ブランデー

Hennessy ヘネシー	1400
Remy Martin VSOP レミーマルタン	1600
Ile de Re イルドレ	1900
Budou ka 葡萄華	1200

BEER

Draft Beer

ドラフトビール



KIRIN HEARTLAND

900

キリン ハートランド

Craft Draft Beer

クラフト ドラフトビール



BROOKLYN LAGER

1000

ブルックリンラガー



BROOKLYN DEFENDER IPA

1000

ブルックリンディフェンダーIPA

Bottle Beer

ボトルビール

Coedo ruri 1000
(Pils)

小江戸 瑠璃

Coedo marihana 1000
(IPA)

小江戸 毬花

Coedo sikkoku 950
(Black Lager)

小江戸 漆黒

Minoh Stout 1200

箕面ビール スタウト

Minoh Weizen 1200

箕面ビール ヴァイツェン

KIRIN ZEROICHI(Non-alcoholic) 800

キリン 零ICHI (ノンアルコールビール)

SAKE (By the glass 120ml)

日本酒

HIROKI Junmai Daiginjo glass 1500

飛露喜 純米大吟醸

TAKA Tokubetsu Junmai 60 glass 800

貴 特別純米60

SENKIN Organic Naturel glass 900

仙禽 オーガニック ナチュラル

0 nigori

ARAMASA Shirokouji glass 1100

Junmai Amaneko Sparkling

新政 白麹仕込純米酒

亜麻猫スパークリング

SHOCHU

焼酎

C (100) 1800

C -ヒヤク- (芋)

LXX (70) 1200

LXX -ナナジュウ- (芋)

Taimei 1000

泰明 (麦)

SANGRIA

サングリア

Today's Sangria 1100

本日のサングリア



Glass of WINE

Champagne & Sparkling Wine

シャンパン
& スパークリングワイン

Moët et Chandon Brut Imperial [France Champagne] 1700
モエ エ シャンドン ブリュット アンペリアル [フランス シャンパーニュ]

White

白ワイン

Sherwood Estate Stratum Signature Riesling [New Zealand] 1200
ストラタム シグネチャー リースリング [ニュージーランド]
桃のようにフルーティーでまろやか。

Katsunuma Jozo Hosaka Koshu No.5 [Japan Yamanashi] 1500
勝沼醸造 穂坂甲州 No.5 [日本 山梨]
フレッシュではつらつとした果実味。爽やかな味わい。

Crystallum The Agnes Chardonnay [South Africa] 1800
クリスタルム ジ アグネス シャルドネ [南アフリカ]
芳醇で樽香のバランスが良い。どこか涼し気なニュアンス。

Red

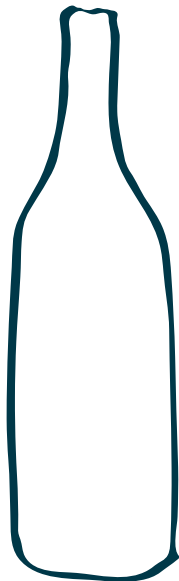
赤ワイン

GORDIAN KNOT 1200
Russian River Valley Zinfandel [America California]
ゴードリアンノット ロシアンリヴァーバレー ジンファンデル [アメリカ カリフォルニア]
ブルーのような厚みのある果実味。滑らかな口当たり。

The Eider Pinot Noir [New Zealand] 1500
ジ エルダー ピノ・ノワール [ニュージーランド]
華やかな香り、熟したラズベリーのフレーバー。

Hogan Wines Divergent [South Africa] 1800
ホガン ワインズ ダイヴァージェント [南アフリカ]
女性醸造家が造る力強くしなやかな赤ワイン。

Bottle of WINE



CHAMPAGNE

- Moet et Chandon Brut Imperium [France Champagne] 12800
モエ エ シャンドン ブリュット アンペリアル [フランス シャンパーニュ]
フルーティーで華やか。世界で愛されるバランスの良い味わい。
- Henri Giraud Esprit Nature [France Champagne] 14000
アンリ・ジロー ブリュット エスプリ・ナチュラル [フランス シャンパーニュ]
ピノ・ノワールの芳醇をしっかりと感じられる。50%ものリザーブワインをブレンドしており奥行きのある味わい。
- Drappier Brut Nature Rose [France Champagne] 17000
ドラピエ ブリュット ナチュラル ロゼ [フランス シャンパーニュ]
ピノ・ノワールの自然な果実味をしっかりと感じられる、ドライでコクのあるシャンパーニュ。
- Bollinger Special Cuvee [France Champagne] 17000
ボランジェ スペシャル キュヴェ [フランス シャンパーニュ]
ふくやかな果実味とはっきりとしたトースト香。コクと上品さを兼ね備えた1本。
- RUINART BLANC DE BLANC [France Champagne] 22000
ルイナール ブラン・ド・ブラン [フランス シャンパーニュ]
繊細でピュアな果実味。キレの良い酸味と滑らかでバランスの良い味わい。
- Dom Pérignon 2006 [France Champagne] 30000
ドン・ペリニヨン [フランス シャンパーニュ]
7年以上の熟成を経たプレステージシャンパーニュ。力強さと繊細さが同居する唯一無二の味わい。
- PERRIER-JOUËT Belle Epoque [France Champagne] 42000
ペリエ・ジュエ ベル エポック 2012 [フランス シャンパーニュ]
不動の人気を誇る芸術的なシャンパーニュ。エレガントでフローラル。

SPARKLING WINE

- Terroirs of Spain Cava Brut Rose [Spain] 6500
テロワールズ オブ スペイン カヴァ ブリュット ロゼ [スペイン]
キリッとした酸味と厚みのある果実味の辛口カヴァのロゼ。
- Clouds Estate MCC Chardonnay [South Africa] 7800
クラウド エステート MCC シャルドネ [南アフリカ]
近年品質向上が目覚ましい南アフリカのスパークリング。
シャルドネのみを使ったフルーティーかつミネラル感豊かな味わい。

WHITE

JAPANESE PRODUCER

Ch Mercien Koshu Gris de Gris [Japan Yamanashi] 6400
シャトーメルシャン 甲州 グリ・ド・グリ [日本 山梨]

山梨県の甲州の果皮を醸し、オレンジ色になった白ワイン。
焼きリンゴや夏みかんのようなフレーバーに心地よい渋み。お肉料理に合わせられる1本。

Katsunuma-Jozo Hosaka Koshu No.5 [Japan Yamanashi] 6800
勝沼醸造 穂坂甲州No.5 [日本 山梨]

勝沼醸造で特別に仕込んでもらった特別キュヴェ。フレッシュではつらつとした果実味。爽やかな味わい。

Obuse Winery Chardonnay Non Boise [Japan Nagano] 7000
小布施ワイナリー シャルドネ ノンボワゼ [日本 長野]

フランス ブルゴーニュで研鑽を積んだ曾我彰彦氏が作るワイン。
生産量が少なく入手困難なワインを今回運よく分けていただきました。
樽を使わず、ブドウ本来のピュアな果実味を感じられる味わい。

Okushiri Winery Pinot Gris [Japan Hokkaido] 8400
奥尻ワイナリー ピノ・グリ [日本 北海道]

北海道 奥尻島のピノ・グリを使った白ワイン。オレンジピールや白い花の香り。
グレープフルーツのような果実味にキレの良い酸味。
一見シンプルながら様々な表情を見せる。温度を高めるとふくよかな印象に。

Mariko Vineyard Sauvignon Blanc [Japan Nagano] 8600
梶子ヴィンヤード ソーヴィニヨン・ブラン [日本 長野]

長野の自社畑で育てられたブドウを使ったシトラスやハーブの香りの爽やかな1本

Says Farm Chardonnay [Japan Toyama] 10800
セイズファーム シャルドネ [日本 富山]

富山の魚問屋が始めたワイナリー。富山・氷見ならではの海の恵み、
大地の恵みを次世代に残していくことを目指し手活動しています。
丁寧に作られたワインは非常に凝縮した果実の味わい。少量生産のため限定数でのご案内です。

FRANCE PRODUCTION

Cave Bott Geyl Alsace Riesling [France Alsace] 6500
ボットゲイル アルザス リースリング [フランス アルザス]

白桃や洋梨の香り、みずみずしくフルーティー。

Domaine Arlaud Pere et Fils Bourgogne Aligote 7200
[France Bourgogne]

ドメーヌ アルロー ブルゴーニュ アリゴテ [フランス ブルゴーニュ]

パイナップルのような果実味にキレの良い酸味の絶妙なバランス。

Domaine Serge Dagueneau Pouilly Fume [France Loire] 9000
ドメーヌ セルジュ ダグノー エ フィュー プィイ フュメ [フランス ロワール]

果実の厚みがあり、美しいミネラルのバランスが良い完成度の高い正統派。

Domaine Cordier Pere et Fils Pouilly Fuisse 10800
V.V. [France Bourgogne]
コルディエ プィイ フュッセ ヴィエーユ・ヴィーニュ [フランス ブルゴーニュ]
パイナップル、アーモンド、バター。芳醇。

Maison Deux Montille Saint Aubin 1er 15000
Cru Sur Gamay Blanc [France Bourgogne]
メゾン ドゥ モンティーユ サントーバン 1er
クリュ スール ガメイ [フランス ブルゴーニュ]
ボリューム感があり、絶妙な樽使いは、やわらかく、そしてしっかりとした骨格を形作っている。

Frederic Magnien Meursault 17000
“Coeur de Roches” [France Bourgogne]
フレデリック マニャン ムルソー クールド ロッシュ [フランス ブルゴーニュ]
黄色い花、熟したマンゴー。クリーミーでリッチ、そしてエレガント。

NEW WORLD PRODUCTION

Cline Viognier [America California] 5800
クライン ヴィオニエ [アメリカ カリフォルニア]
フレッシュな桃のような果実味。爽やかフルーティー。

Robert Mondavi Privert Selection 6500
Babon Barel Chardonnay [America California]
ロバート モンダヴィ プライベートセレクション
バーボンバレル シャルドネ [アメリカ カリフォルニア]
バーボン樽の香ばしさ。リッチでパワフル。

Elemental Bob Retro Series White Blend [South Africa] 7500
エレメンタル・ボブ レトロシリーズ ホワイト ブレンド [南アフリカ]
様々なフルーツの香り豊かで華やか。フレッシュな酸味があり爽やかな飲み心地。後味に旨味が広がり食欲をそそる。

Cloudy Bay Sauvignon Blanc [New zealand] 8200
クラウディベイ ソーヴィニオン・ブラン [ニュージーランド]
パッションフルーツ、ハーブ。たっぷりとした果実味とさわやかな酸味。

Trefethen Chardonnay Estate Napa Valley [America California] 11800
トレフェッセン シャルドネ エステート ナパ ヴァレー [アメリカ カリフォルニア]
トロピカルフルーツの豊かな香りにきれいな樽香。キレの良い酸味とボリューム感の絶妙なバランス。

KENZO Estate Asatsuyu [America California] 18000
ケンゾーエステート あさつゆ [アメリカ カリフォルニア]
清涼感と芳醇さを併せ持つ、唯一無二のワイン。

RED

JAPANESE PRODUCER

Ch Katsunuma Hishiyama 5800

Muscat Bailey A [Japan Yamanashi]
シャトー勝沼 菱山マスカット・ベリーA [日本 山梨]

山梨県の菱山地区は標高が高く、ブドウの熟度がしっかり上がるのでワインの味わいにも凝縮感がある。5年の熟成を経てチャーミングな果実味が落ち着き上品な印象になっています。

Obuse Winery Ordiner Merlot Cabernet [Japan Nagano] 7000
小布施ワイナリー オーディネール メルロー & カベルネ [日本 長野]

フランス ブルゴーニュで研鑽を積んだ曾我彰彦氏が作るワイン。
ブドウの質にこだわり、信頼した契約農家さんから買ったブドウを丁寧に仕込んでいます。
濃さやインパクトではなく、じんわりと旨味を感じるワイン。

Small Forest Upper Hunter Shiraz 8300

[Australia New South Wales]
スモールフォレスト アッパーハンター シラズ [オーストラリア ニューサウスウェールズ]

プラムやラズベリーの果実香に加え、胡椒やカルダモンなどの様々なスパイスの香り。
しなやかでやわらかな飲み口で幅広い料理に合わせられます。

Coco Farm KOTOARU Zweigeltrebe [Japan Hokkaido] 9500
ことあるシリーズ ツヴァイゲルトレーベ [日本 北海道]

栃木のココファーム・ワイナリーが北海道で仕込むワイン。
ツヴァイゲルトというオーストリアで開発された品種を使った、スパイシーで果実味豊かな味わい。
優しいだけではなく日本ワインの魅力を感じていただけます。

Sato Pinot Noir Pisa Terrace Pinot Noir [NZ Central Otago] 15000

サトウワインズ ピサ・テラス ピノ・ノワール [NZ セントラルオタゴ]

元銀行員の佐藤夫妻がNZで手掛けるワイナリー。
新世界のワインと思えないそのエレガントさと深みのバランスが絶妙なフルボディのピノ・ノワールです。

EUROPEAN PRODUCTION

BESSA VALLEY WINERY Enira [Bulgaria Pazardzhik] 6500

ベッサ・ヴァレー エニエラ [ブルガリア パサルジク]

凝縮した果実味としっかりとした渋みのフルボディ。

Papari Valley Saperavi [Georgia] 7200

パパリ・ヴァレー サペラヴィ [ジョージア]

ワインの歴史8000年を誇るジョージアの固有品種。色が濃く力強い味わい。

Terroirs of Spain Tempranillo [Spain] 7500

テロワール オブ スペイン テンプラニーリョ [スペイン]

スペインの太陽を思わせる明るく力強いワイン。

Barolo “Audace” [Italia Piemonte] 10800

バローロ アウダチェ [イタリア ピエモンテ]

王のワインたる風格。複雑な香りに力強い味わい。

FRANCE PRODUCTION

Jetaine [France Languedoc] ジュテーム [フランス ラングドック]	6200
名前の通り情熱的なワイン。熟したラズベリー、バルサミコ。	
Pont de Gassac Rouge [France Provence] ポンド ガサック ルージュ [フランス プロヴァンス]	6800
力強さと上品さが両立した、とても完成度の高い赤ワイン。	
Domaine Lafran-Veyrolles Bandol Rouge [France Provence] バンドール・ルージュ [フランス プロヴァンス]	8000
リゾート地、プロヴァンスのフルボディの赤。パワフル、スパイシー。	
Vincent Legou Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits Rouge Les Beaux Monts Lussots [France Bourgogne] ブルゴーニュ オート コートド ニュイ ルージュ ヴァンサン ルグー [フランス ブルゴーニュ]	9500
DRCで腕を磨いた作り手。驚くほど豊かな香りと果実味。	
Clos du Mont Olivet Châteauneuf du Pape Le Petit Mont [France Côtes du Rhône] クロ デュ モン オリヴェ シャトーヌフ デュ パプ ル プティ モン [フランス コートデュローヌ]	11000
たっぷりの果実味。力強くもしなやか。	
Chateau Lassegue '08 [France Bordeaux] シャトー ラセグ [フランス ボルドー]	12000
メルロー主体のリッチで芳醇な味わい。10年以上の熟成を経て複雑味も感じられる。	
Domaine Arnoux Lachaux Vosne Romanee [France Bourgogne] ドメーヌ・アルヌー・ラシヨール ヴォーヌ・ロマネ [フランス ブルゴーニュ]	24000
溢れる果実味、しなやかなタンニン。並みの1級をも凌駕するほどのクオリティ。	

NEW WORLD PRODUCTION

Terazas Reserva Marbec [Argentine Mendoza] 5800
テラザス レゼルヴァ マルベック [アルゼンチン メンドーサ]
熟したベリー、力強く、引き締まったボディ。

Domaine de Gras Reserva Cabernet Sauvignon [Chile] 6200
ドメーヌ デ・グラス アンテュ カベルネ・ソーヴィニヨン [チリ]
凝縮した果実味に程よい渋み。チリの王道赤ワイン。

GORDIAN KNOT

Russian River Valley Zinfandel [America California] 7200
ゴードリアンノット ロシアンリヴァーバレー ジンファンデル [アメリカ カリフォルニア]
甘やかな果実味となめらかな飲み口。熟成感が現れ奥行きのある味わい。

Decoy Pinot Noir [America California] 8800
デコイ ピノ ノワール [アメリカ カルフォルニア]
花やラズベリーの華やかな香り。明るくチャーミング。

Walter Clore Private Reserve Red Wine '13
[America Washington] 12000
ウォルタークロー プライベート リザーブ レッド ワイン [アメリカ ワシントン]
クラシックなボルドースタイルの赤ワイン。ブラックベリーにココアのヒント、そしてスモーキーさもあり複雑。熟成感もあいまって味わいに深みを与えている。

Robert Mondavi Napa Valley
Cabernet Sauvignon [America California] 16000
ロバート モンダヴィ ナパ バレー カベルネ ソーヴィニヨン [アメリカ カリフォルニア]
芳醇かつエレガント。ナパ・バレーらしい重厚感もあり飲みごたえ十分。

Kenzo Estate ai [America California] 48000
ケンゾーエステート 藍 [アメリカ カリフォルニア]
藍染の『藍』をイメージした、深く鮮やかなワイン。しなやかで緻密な質感。

Cafe カフェ

Americano Coffee [Hot] (Toraja Blend / French Roast) アメリカーノ コーヒー (トラジャブレンド/フレンチロースト) [ホット]	600
Espresso [Hot] エスプレッソ [シングル/ダブル]	single 450 / double 550
Cafè Latte [Hot or Ice] カフェ ラテ [ホット or アイス]	650
Cappuccino [Hot] カプチーノ [ホット]	650
Cafè Macchiato [Hot] カフェ マキアート [シングル/ダブル]	single 550 / double 650
Cafè Shekerato [Ice] カフェ シェケラート [アイス]	750
Cafè Chocolate [Hot] カフェ ショコラータ [ホット]	750
Chocolate [Hot] ショコラータ [ホット]	800
Marocchino [Hot or Ice] マロッキーノ [ホット or アイス]	750
Cafè Pistachio [Ice] カフェ ピスタチオ [アイス]	900
Espresso Tonic [Ice] エスプレッソトニック [アイス]	750
Matcha Latte [Hot or Ice] 抹茶ラテ [ホット or アイス]	800

サローネヴァンドルディにおけるエスプレッソの楽しみ方



30ccのエスプレッソにティースプーン1杯半(約5g)のお砂糖を加え、チョコレートの様な味わいを楽しむのが本場イタリアのエスプレッソです。エスプレッソに含まれるカフェインは通常のドリップコーヒーなどに比べて低く、血糖値を程よく上げてくれる効果があります。また、エスプレッソに含まれるポリフェノールには、肌の酸化、高血圧、肝疾患、肥満、口臭などを低減させる効果があります。食後や飲酒後に飲むアイテムに相応しいエスプレッソを是非様々なシーンに併せてお楽しみくださいませ。

Tea 紅茶

Darjeeling [India] 700
ダーズリン[インド]

Earl Grey [Sri Lanka] 700
アールグレイ[スリランカ]

Ceylon tea Hot 700 / Ice 850
セイロンティー[ホット or アイス]

JAPANESE TEA

Kagoshima green tea 700
鹿児島緑茶

Kagaboucha 700
(roasted green tea)
加賀棒茶(ほうじ茶)

HARB Jasmine Tea 800
TEA (Healing Blend)
ジャスミン ヒーリングブレンド

Rosehip tea 700
ローズヒップ ティー

Beverage ビバレッジ

Fresh Orange juice 800
フレッシュオレンジジュース

Fresh Grapefruit juice 800
フレッシュグレープフルーツジュース

Mixed Citrus juice 800
ミックスシトラスジュース

Ginger lemonade 700
自家製ジンジャーレモネード

Hatorazu Apple juice (Aomori) 700
青森県産 葉とらずりんごジュース

Cranberry juice 700
クランベリージュース

Pineapple juice 700
パイナップルジュース

Mikkabi mandarin
orange juice 800
ミケ日みかんジュース

Coke 700
コーラ

Diet Coke 700
ダイエットコーラ

Watar ウォーター

HILDON 750ml 700
ヒルドン ミネラルウォーター

NABEGHLAVI Sparkling 500ml 700
ナベグラヴィスパークリング

Ice Cream Float アイスクリームフロート



Coffee float
コーヒーフロート
900



Lemon tea float
レモンティーフロート
1000



Green tea &
Pistachio latte float
ピスタチオと抹茶の
ラテフロート
1100



Seasonal cream soda
季節のクリームソーダ
*時期により内容が変わります。
1100

Ice Cream & Sorbetto

アイスクリーム&ソルベ



Affogato 900
アフォガード

- | | |
|------------------------------------|-----|
| Rich Vanilla
濃厚バニラ | 400 |
| Lemon Sorbet
瀬戸内レモンソルベ | 400 |
| Pistachio
ピスタチオ | 400 |
| Green Tea
抹茶 | 400 |
| Assorted 3 Favorite
お好きな3種盛り合わせ | 900 |