

Message

美味しく、 心地よく、 健やかに。

ヘルスケアブランド amepla が運営する
健康と美をつくる ヘルシーな食空間。

忙しい毎日には、ヘルシープレートで、
からだをやさしく整える時間を。

ふと力が抜ける午後には、グルテンフリーの
デザートが、心をやさしくほぐしてくれる甘さを。

一日の終わりには、ナチュラルワインと楽しむ
ヘルシーコースで、丁寧に満たすご褒美を。

amepla CAFE/RESTO は、食と空間、人と地域を通じて
その日の自分に合わせて、無理をしない
「選べる健康」をお届けします。

あなたの一日を美味しく、心地よく、健やかに。

A healthy dining space that creates wellness and beauty, operated by the healthcare brand amepla. On busy days, take a moment to gently rebalance your body with our healthy plates. On quiet afternoons, our gluten-free desserts offer a sweetness that relaxes the heart. At the end of the day, treat yourself to a carefully crafted healthy course meal, paired with natural wine, amepla CAFE/RESTO offers healthy choices that are tailored to your needs that day, through food, space, people, and the community. May your day be delicious, comfortable, and nourishing.

amepla
CAFE / RESTO

Instagram
@amepla.cafe_resto



Menu

その日の自分に合わせて、無理をしない

「選べる健康」を味わう

amepla CAFE / RESTO では、
Naturally (ケアする)、Balance (整える)、
Energy (力になる) の3つのカテゴリーに分けて
本格イタリアンをベースに、和や多国籍の
エッセンスを取り入れた心と身体に寄り添う
健やかな料理をご用意しております。

メニューにアイコン ● ● ● が記載しているので
今の気分や体調に合わせて、
あなたに合った一皿をお選びください。

Natu
rally

Naturally | ケアする

食物繊維が豊富な食材やグルテンフリー、
自然由来の食材を取り入れた身体にやさしい食事。

Seen 仕事終わりや、疲れを感じ労りたい日におすすめ。

Bala
nce

Balance | 整える

ミネラルやビタミンなど身体の調子を整える
栄養素が含まれている、身体を整える食事。

Seen 生活リズムや身体の調子を整えたい日におすすめ。

Ene
rgy

Energy | 力になる

良質なタンパク質や脂質を含む
身体をつくる要素となる栄養素を摂れる食事。

Seen 自分へのご褒美や活力を高めたい日におすすめ。

At amepa CAFE/RESTO, we offer healthy cuisine that is good for both body and mind, based on authentic Italian cuisine and incorporating Japanese and international elements, divided into three categories Naturally (care), Balance (balance), and Energy (energy). Each menu item is marked with an icon, so you can choose the dish that best suits your current mood and physical condition.



/ PLUS HEALTH and BEAUTY.



／ Lunch Time Grand Menu

ポキボウル ●●

¥1,800 [税込]

Poke Bowl

-Wheat- 小麦 -Egg- 卵

管理栄養士監修ヘルシーシリーズ。上質なマグロの赤身を、シーソルトとオゴ、アゴ出汁醤油の特製マリナードで丁寧に仕上げました。3種のデリ付き。

A healthy series supervised by a registered dietitian. Premium lean tuna is carefully prepared in a special marinade made with sea salt, ogo, and flying-fish broth soy sauce. Served with three deli sides.

★おすすめ

愛知県産A5下村牛

ローストビーフプレート ●●

¥2,400 [税込]

Roast Beef Plate

-Wheat- 小麦 -Egg- 卵 -Dairy- 乳製品

管理栄養士監修ヘルシーシリーズ。愛知県産『下村牛』の中でも希少部位トウガラシを贅沢に使用した、上質な旨味が特徴のローストビーフプレート。

A healthy series supervised by a registered dietitian. This roast beef plate features the premium Chuck Tender-one of the rarest parts of Shimomura beef from Aichi-celebrated for its rich, refined flavor.

★おすすめ

サルシッチャ季節野菜の

アーリオ オーリオ ●●

¥1,600 [税込]

Gluten - Free Pasta

-Egg- 卵 -Dairy- 乳製品

管理栄養士監修。自家製サルシッチャと季節野菜を添えた、イタリア産グルテンフリーパスタのオイル仕立て。グルテンフリーパンと3種のデリ付き。

A healthy series supervised by a registered dietitian. Italian gluten-free pasta prepared in a light oil sauce, served with our house-made salsiccia and seasonal vegetables. Served with gluten-free bread and three deli sides.

愛知県産A5下村牛

ローストビーフサラダボウル ●●

グルテンフリーパン+3種のデリ付

¥1,800 [税込]

Roast Beef Salad Bowl

with Gluten - Free Bread + 3 types of Deli

-Dairy- 乳製品

週替わりプレート ●●●

¥1,600 [税込]

Weekly Plate

シェフおすすめのメインを週替わり2種でご用意しております。

詳しくはスタッフまでご確認ください。

Two chef-recommended main courses are offered weekly. Please ask our staff for details.

Rice □ Small □ Medium □ Large + ¥100

Topping

□ -Fish (Macerel) -トロサバ + ¥300

□ -Tuna Poke- ポキ + ¥300

Soup

□ スープ + ¥300

Salad

□ ミニサラダ + ¥250



／ Cafe Time Grand Menu

★おすすめ

グルテンフリーパンケーキ ●● ¥1,200 [税込]

Gluten - Free Pancakes

-Dairy- 乳製品

豆乳と米粉でふんわりと焼き上げた、グルテンフリーのパンケーキ。バナナとナッツの香ばしさ、ピスタチオアイスの豊かなコクを添えました。

Fluffy gluten-free pancakes made with soy milk and rice flour, topped with the warm aroma of bananas and nuts, and rich pistachio ice cream.

アサイーボウル ●● ¥1,300 [税込]

Acai Bowl

-Wheat- 小麦 -Egg- 卵 -Dairy- 乳製品

いちご、ブルーベリー、フランボワーズ、バナナなどのフルーツにアサイーピューレ、オーガニックナッツを合わせた栄養たっぷりのアサイーボウル。

An acai bowl packed with nutrients, blending strawberry blueberries, raspberries, bananas, acai puree, and our house-made granola.

ティラミスベリー ●● ¥1,100 [税込]

Tiramisu Berry

-Wheat- 小麦 -Egg- 卵 -Dairy- 乳製品

Drink

ブレンドコーヒー (Hot/Ice) ¥600 [税込]

Blended Coffee

アメリカーノ (Hot/Ice) ¥600 [税込]

Americano

エスプレッソ (Hot) ¥500 [税込]

Espresso

コレット (Hot/Alcohol) ¥700 [税込]

Corretto

カフェラテ (Hot/Ice) ¥750 [税込]

Cafe Latte

クラフトコーラ ¥750 [税込]

Craft Cola

クラフトジンジャーエール ¥750 [税込]

Craft Ginger Ale

オーガニックジュース □-Apple- アップル ¥650 [税込]

Organic Juice □-Orange- オレンジ

ホットティー □-Aarl Gray- アールグレイ ¥600 [税込]

Hot Tea

□-Darjeeling- ダージリン

□-Chamomile- カモミール

アイスティー □-Ceylon- セイロン ¥600 [税込]

Ice Tea

ウーロン茶 (Hot/Ice) ¥600 [税込]

Oolong Tea

／ Dinner Time Grand Menu

Stuzzichini - おつまみ -

カルフォルニアポテト ● ￥600 [税込]
California Potato

自家焙煎ナッツ ● ￥800 [税込]
Home - Roasted Nuts
-Almond- アーモンド

オリーブ盛り合わせ ● ￥600 [税込]
Assorted Olives

トマトテリーヌ ●● ￥1,200 [税込]
Tomato terrine

フルーツトマトの凝縮した甘みとカラフルトマトの酸味が心地よい、ワインと相性抜群のテリーヌ。爽やかな後味で前菜におすすめです。
This terrine combines the concentrated sweetness of cherry tomatoes with the pleasant acidity of colorful tomatoes, making it a perfect pairing with wine.

★おすすめ
季節野菜の彩り
ヘルシー・バーニャカウダー ￥1,100 [税込]
自家製ソース添え ●
-Dairy- 乳製品

Healthy Bagna Cauda with Colorful Seasonal Vegetables and Homemade Sauce
イタリア、シチリア産のカタクチイワシとトラパニ産天然塩で漬けたアンチョビとタイムなどの香草を混ぜ込んだバーニャソースに旬の野菜を合わせました。
A bagna sauce made from anchovies from Sicily, Italy, marinated in natural salt from Trapani, and herbs such as thyme, paired with seasonal vegetables.

ブロシェット (子羊or豚の串焼き2本入り) ● ￥900 [税込]
Brochette (Lamb or Pork Skewer 2 Bottles)

高タンパク・低脂質で鉄分も豊富な、栄養価の高いニュージーランド産の仔羊と、季節の野菜を香ばしく焼き上げた串焼きです。
These skewers feature nutritious New Zealand lamb, which is high in protein, low in fat and rich in iron, and seasonal vegetables, grilled to perfection.

★おすすめ
名古屋コーチンの
オムレツ ● ￥1,300 [税込]
Nagoya Cochin Omelette
-Egg- 卵

旨みの強い名古屋コーチンの卵をメレンゲ状にしてから丁寧に焼き上げた、口の中であとろけるフワフワ食感が楽しめるオムレツです。
This omelette is made from flavorful Nagoya Cochin eggs that are ground into a meringue and then carefully baked, resulting in a fluffy, melt-in-your-mouth texture.

アンティパストミスト3種盛

(前菜盛り合わせ)

Antipasto Misto Trio Platter



名古屋コーチンの 手羽先アグドルチェ

Nagoya Cochin Chicken Wing in Agrodolce



愛知県産A5下村牛

ローストビーフサラダ

Roast Beef Salad



ハモンセラーノ (スペイン産生ハム)

Serrano Ham



鮮魚のカルパッチョ

Fresh Fish Carpaccio



マグロアボカド タルタル

Tuna and Avocado Tartare



ブッラータと季節のフルーツ カプレーゼ仕立て

Burrata and Seasonal Fruit Caprese



／ Dinner Time

Grand Menu

Antipasto - 前菜 -

★おすすめ

アンティパストミスト3種盛 ¥2,100 [税込]

(前菜盛り合わせ) ● ● ●

Antipasto Misto Trio Platter

季節やその時々に合わせて内容が変わる、シェフおすすめの前菜を彩り豊かな3種盛りでお楽しみいただけます。詳しくはスタッフまでご確認ください。
Enjoy a colorful platter of three appetizers recommended by the chef, which change with the seasons and time of year. Please ask our staff for details.

★おすすめ

名古屋コーチンの

手羽先アグドルチェ2本付 ● ¥1,200 [税込]

Nagoya Cochin Chicken Wing in Agrodolce

名古屋コーチンの手羽先をフォンドヴォーと香味野菜で丁寧に煮込み、イタリア産10年ものバルサミコとアカシアのはちみつを絡めた甘酢ばっく仕上げた一品です。
Nagoya Cochin chicken wings are carefully simmered in fond de veau with aromatic vegetables, then finished in a sweet - and - sour glaze made from 10 - year - aged Italian balsamic vinegar and acacia honey.

ハモンセラーノ(スペイン産生ハム) ● ● ¥1,100 [税込]

Serrano Ham

季節のフルーツを添えたスペイン産の生ハム。熟成された旨味を楽しめます。
Enjoy the delicious flavor of aged Spanish prosciutto served with seasonal fruits.

鮮魚のカルパッチョ ● ● ¥1,200 [税込]

Fresh Fish Carpaccio

マグロアボカドタルタル ● ● ¥1,200 [税込]

Tuna and Avocado Tartare

ブッラータと季節のフルーツ ¥1,600 [税込]

カプレーゼ仕立て ●

Burrata and Seasonal Fruit Caprese

- Dairy - 乳製品

ケールと季節野菜のサラダ ● ● ¥1,300 [税込]

Kale and Seasonal Vegetable Salad

★おすすめ

愛知県産A5下村牛

ローストビーフサラダ ● ● ● ¥1,800 [税込]

Roast Beef Salad

- Egg - 卵 - Dairy - 乳製品

★おすすめ

仔羊のパテ・ド・カンパーニュ ● ¥1,700 [税込]

Lamb Pate de Campagne

- Dairy - 乳製品

ムール貝の白ワイン蒸し ● ¥1,400 [税込]

Steamed mussels in white wine

サルシッチャと季節野菜の アーリオ オーリオ

Salsiccia and Seasonal Vegetables Aglio e Olio



牡蠣と焼きネギの プッタネスカ

Oyster and Grilled Leek Puttanesca



愛知県産 A5 下村牛の ボロネーゼ 八丁味噌風味

Bolognese with Hatcho Miso Flavor



季節のリゾット

Seasonal Risotto



／ Dinner Time Grand Menu

Primo Piatto - パスタ / リゾット / スープ -

グルテンフリーパスタ 3 種
Three types of gluten-free pasta

★おすすめ

サルシッチャと季節野菜の アーリオ オーリオ ●●

¥1,400 [税込]

Salsiccia and Seasonal Vegetables Aglio e Olio -Egg- 卵 -Dairy- 乳製品

自家製サルシッチャ（イタリアのフレッシュな生ソーセージ）と季節の野菜を添えた、イタリア産グルテンフリーパスタのオイル仕立て。
Italian gluten-free pasta served with oil, garnished with homemade salsiccia (fresh Italian sausage) and seasonal vegetables.

牡蠣と焼きネギの プッタネスカ ●●

¥1,500 [税込]

Oyster and Grilled Leek Puttanesca

白ワインで優しく炊き上げた牡蠣と甘みを引き出した焼きネギをケッパーなどを混ぜ合わせたアンチョビ香るあっさりとしたトマトソースで仕上げました。
Oysters gently simmered in white wine and grilled leeks, roasted to bring out their natural sweetness, are tossed in a light tomato sauce scented with anchovy and capers.

愛知県産 A5 下村牛の ボロネーゼ 八丁味噌風味 ●

¥1,700 [税込]

Bolognese with Hatcho Miso Flavor -Dairy- 乳製品

大府産 A5 ランク下村牛 100% で仕込んだ濃厚なボロネーゼに愛知県産の八丁味噌で風味をプラスしました。グルテンフリーのパスタでお楽しみください。
A rich bolognese made with 100% A5-rank Shimomura beef from Obu, enhanced with the flavor of Hatcho miso from Aichi Prefecture. Enjoy it with gluten-free pasta.

季節のリゾット ●●

¥1,300 [税込]

Seasonal Risotto -Dairy- 乳製品

その時季いちばん美味しい食材を使い、旨みを引き出した季節のリゾット。
A seasonal risotto made with the most delicious ingredients of the season, bringing out their delicious flavor.

クラムチャウダー ●●

¥900 [税込]

Clam Chowder -Dairy- 乳製品

季節野菜とアサリの旨みを凝縮させた優しい味わいの具沢山スープです。
A hearty yet gentle soup, rich with the natural flavors of seasonal vegetables and clams.

ハーブレモン塩麹サバのグリル ヴァンプランソース

Grilled Mackerel with Herb,
Lemon, and Salt Koji



ニュージーランド産 ラムラックのロースト

Roasted Rack of Lamb



ニュージーランド産 グラスフェッドのグリル

Grilled New Zealand Grass-Fed Beef



／ Dinner Time

Grand Menu

Secondo Piatto - メイン -

ハーブレモン塩麹サバのグリル

ヴァンプランソース ● ￥2,000 [税込]

Grilled Mackerel with Herb,
Lemon, and Salt Koji

- Dairy - 乳製品

ローズマリーなどの香草と塩麹でサバを漬け込みオーブングリルで皮面をパリッと仕上げ、さっぱりとしたクリームソースを合わせました。

Mackerel marinated in salt koji with rosemary and other herbs, oven-grilled until the skin is crisp, and served with a light, refreshing cream sauce.

乳酸菌発酵の

ロースト ポーク ● ● ￥2,400 [税込]

Lactic Acid Fermented Roast Pork

- Dairy - 乳製品

乳酸菌に漬け込みビタミンB群の含有量を高め、柔らかく口溶け良く仕込んだ豚ロース肉をローストして香ばしく仕上げました。

Pork loin marinated with lactic acid bacteria to enhance its B-vitamin content, resulting in exceptionally tender, melt-in-your-mouth meat, then roasted to a fragrant finish.

★おすすめ

ニュージーランド産

ラムラックのロースト ● ● ￥4,000 [税込]

Roasted Rack of Lamb

- Dairy - 乳製品

ニュージーランドの牧草を食べて飼育された高タンパク、低脂質で鉄分豊富なラムラックをオープンローストで丁寧に焼き上げました。

A high-protein, low-fat, iron-rich rack of New Zealand grass-fed lamb, carefully oven-roasted to perfection.

★おすすめ

ニュージーランド産

グラスフェッドのグリル ● ● ￥4,800 [税込]

Grilled New Zealand Grass-Fed Beef

- Dairy - 乳製品

ニュージーランド産の牧草のみで育った牛のフィレ肉をグリルし香ばしく仕上げました。健康に欠かせない鉄分や亜鉛、オメガ3脂肪酸などの栄養素を含む赤身肉です。

This grilled filet is made from New Zealand grass-fed beef, finished with a beautifully savory aroma. The lean meat is rich in essential nutrients such as iron, zinc, and omega-3 fatty acids.

★おすすめ

愛知県産

A5下村牛のロースト ● ￥6,800 [税込]

Roasted Shimomura Beef from Aichi Prefecture

- Dairy - 乳製品

大府市で育てられた旨みたっぷりのA5ランクの和牛をオープンでじっくり焼き上げました。噛めば噛むほど溢れ出る旨みをお楽しみください。

This A5-grade Wagyu, raised in Obu City, is gently oven-roasted to a tender finish. Enjoy the deep, rich flavor that unfolds with every bite.

／ Dinner Time Course Menu

amepla Healthy Course

amepla ヘルシーコース ¥4,800 [税込]

-Appetizer- 前菜 -Soup- スープ -Main- フィッシュ or ビーフ or ポーク -Dessert- デザート

自然な軽さと確かな満足感を両立した、上質な amepla ヘルシーコース。素材の旨味を丁寧に引き出し、“健やかさ”をご堪能いただけます。

The premium amepla Healthy Course balances natural lightness with true satisfaction. Each dish is crafted to draw out the ingredients' authentic flavors, letting you fully savor a sense of wellness.

Original Course

オリジナルコース ¥6,900～ [税込]

-Amuse- アミューズ -Appetizer- 前菜の盛り合わせ

-Soup- スープ -Fish- フィッシュ -Main- ビーフ -Dessert- デザート

シェフが一皿ずつ丁寧に仕立てる特製フルコース。地産地消を大切にしながら、深い余韻が広がる特別なひとときをお届けします。

A special full course carefully crafted by our chef, plate by plate. Honoring local ingredients, we bring you a memorable dining experience with lasting depth and elegance.

※3日前ご予約のみ
3 day advance reservation only.

Party Course

パーティーコース ¥4,800 [税込]

-Appetizer- 前菜 -Pasta- パスタ -Main- フィッシュ or ポーク -Dessert- デザート

旬の味わいを大皿でゆったりとシェアするパーティーコース。自然と会話がほどける、あたたかなひとときをお楽しみいただけるプランです。

A party course served on generous platters, perfect for sharing the flavors of the season. Enjoy a warm, relaxing time where conversations unfold naturally.

※4名様から対応
Available for 4 people or more.

Montsarra Cava
Brut Organic



Lanzado Pet'Nat
White



San Luciano
Toscana Rosso



／ Dinner Time Wine

バルバレスコ

Bottle ¥21,700 [税込]

Barbaresco

- Red Wine- 赤ワイン

原産国 / 地方名: イタリア / ピエモンテ州 種類: フルボディ

味わい: 重厚感があり深め 香り: ストロベリー、ラズベリー、シナモン、クローヴ

タンニンが柔らかなイタリアのワインの女王と評価されている赤ワイン。重厚感と深い香りが特徴で、牛肉などの鉄分が豊富な料理との相性は抜群です。

This red wine has soft tannins and is considered the queen of Italian wines. It pairs perfectly with iron-rich dishes such as beef.

バローロ

Bottle ¥25,000 [税込]

Barolo

- Red Wine- 赤ワイン

原産国 / 地方名: イタリア / ピエモンテ州 種類: フルボディ

味わい: 洗みや酸味が力強い 香り: カシス、ブルーベリー、スミレ、黒オリーブ

イタリア最高級ワインの王様 "バローロ" はタンニンが強く乾燥した花やスパイスのニュアンスが現れるため、和牛のグリルなど濃厚な料理との相性が抜群です。

This red wine has soft tannins and is considered the queen of Italian wines. It pairs perfectly with iron-rich dishes such as beef.

モンサラ カバ ブリュット オーガニック

Bottle ¥6,300 [税込]

Glass ¥900 [税込]

Montsarra Cava Brut Organic

- Organic White Wine- オーガニック / 白ワイン

原産国 / 地方名: スペイン / カタルーニャ 種類: 辛口

味わい: ジューシーな果実味、スッキリ 香り: 花の蜜、フルーツ、ミネラル

瓶内二次発酵で造られたスペイン産のきめ細かな泡が特徴の高品質スパークリングワイン。

A high-quality sparkling wine from Spain made through secondary fermentation in the bottle, characterized by fine bubbles.

ランサード ペット ナット ホワイト

Bottle ¥8,400 [税込]

Glass ¥1,200 [税込]

Lanzado Pet' Nat White

- Organic White Wine- オーガニック / 白ワイン

原産国 / 地方名: スペイン / カスティーリャ 種類: 辛口

味わい: フレッシュで果実味豊か 香り: 青リンゴ、和梨

標高650mに位置する自社畑のブドウから造られる微炭酸ナチュラル白ワイン。

A slightly carbonated natural white wine made from grapes grown in our own vineyards at an altitude of 650m.

サン・ルチアーノ トスカーナ ロッソ

Bottle ¥9,800 [税込]

Glass ¥1,400 [税込]

San Luciano Toscana Rosso

- Aging Care Red Wine- エイジングケア / 赤ワイン

原産国 / 地方名: イタリア / トスカーナ州 種類: ミディアムボディ

味わい: 豊かな果実味、程よい洗み 香り: チェリー、プラム

チェリーやプラムの豊かな果実味、酸味とタンニンを感じるエイジングケアワイン。

An aging care wine with rich fruitiness of cherry and plum, acidity and tannins.

Wine

- Sparkling -

エラプロセッコ	Bottle	¥6,300 [税込]
オーガニック エクストラドライ	Glass	¥900 [税込]
Ella Prosecco Organic Extra Dry		
-Organic Wine- オーガニックワイン		

原産国 / 地方名：イタリア / ヴェネト州 種類：やや辛口
味わい：フレッシュ、きめ細かな泡立ちで優しい 香り：柑橘果実、リンゴの蜜

- White -

ヴァラエタル		
ソーヴィニヨン・ブラン	Bottle	¥6,300 [税込]
	Glass	¥900 [税込]
Varietal Sauvignon Blanc		

原産国 / 地方名：フランス / ラングドックル＝ション地方 種類：フルボディ
味わい：爽やかな酸味、スッキリ 香り：柑橘系、白い花

ヴィントナース・		
リザーブ・シャルドネ	Bottle	¥11,200 [税込]
	Glass	¥1,600 [税込]
Vintner's Reserve Chardonnay		

原産国 / 地方名：アメリカ / カリフォルニア 種類：辛口
味わい：甘酸っぱさ、樽由来のコク 香り：マンゴー、パイナップル、バニラ

- Red -

ヴァラエタル メルロー	Bottle	¥6,300 [税込]
	Glass	¥900 [税込]
Varietal Merlot		

原産国 / 地方名：フランス / ラングドックル＝ション地方 種類：ミディアムボディ
味わい：果実味、滑らかな口当たり 香り：ブラックチェリー、ブラックベリー、ラズベリー

ヴィントナース・		
リザーブ・ピノノワール	Bottle	¥7,000 [税込]
	Glass	¥1,000 [税込]
Vintner's Reserve Pinot Noir		

原産国 / 地方名：アメリカ / カリフォルニア 種類：ミディアムボディ
味わい：凝縮した甘い果実味 香り：ラズベリー、ストロベリー、レッドチェリー

モンテス・アルファ・		
カベルネ・ソーヴィニヨン	Bottle	¥9,800 [税込]
	Glass	¥1,400 [税込]
Montsarra Cava Brut Organic		

原産国 / 地方名：チリ / セントラル・ヴァレー地方 種類：フルボディ
味わい：芳醇な果実味、上品な渋み 香り：カシス、ブラックベリー、ミント

- Non Alcoholic -

ジョエア・オーガニック・		
スパークリング・シャルドネ	Bottle	¥5,600 [税込]
	Glass	¥800 [税込]
Joyea Organic Sparkling Chardonnay		

原産国 / 地方名：フランス / ラングドックル＝ション地方 種類：辛口
味わい：フレッシュな果実味 香り：白い花、レモン、ブリオッシュ

Beer

アサヒビールドラフト	¥700 [税込]
Asahi Beer Draft	

コロナセロ	¥700 [税込]
-Non Alcoholic- ノンアルコール	
Corona Cero	

Whiskey

アサヒ フロンティア	¥850 [税込]
Asahi Frontier	

サントリー 角ハイ	¥900 [税込]
Suntory Kaku Highball	

ホワイトホース	¥900 [税込]
White Horse	

知多	¥1,000 [税込]
Chita	

ラフロイグ 10年	¥1,200 [税込]
Laphroaig 10 Years	

グレンフィディック 12年	¥1,300 [税込]
Glenfiddich 12 Years	

Other

- Japanese Sake - 日本酒	
黒田庄町福地	¥2,000 [税込]
Kurodashocho Fukuchi	

- Barley Shochu - 麦焼酎	
いいちこ	¥850 [税込]
Ichiko	

- Potato Shochu - 芋焼酎	
赤霧島	¥850 [税込]
Red Kirishima	

※ メニュー画像はすべてイメージとなります。
※ 季節や仕入れ状況により、内容変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。
※ All menu images are for illustrative purposes only.
※ The menu may change depending on the season and availability.
Thank you for your understanding.