

ドリンクリスト

~House Wine~

当店のハウスワインは経堂にある「ワイン食堂・リコピン」のソムリエの、氏が厳選した自然派ワインです。自然派ワインと聞くとなかなか手が出しづらいかもかもしれませんが、非常に飲みやすく新たな広がりを見せてくれるはずです。まずは気軽にグラスで、気に入ったらカラフェでどうぞ。

☆[白ワイン] ピノグリージョ／ルナーリア

なめらかで柔らかな飲み心地でフレッシュなワイン 果実味と落ち着いた酸のバランスがとれた味わいです。

★[赤ワイン] モンテプルチアーノダブルツツォ／ルナーリア

ナチュラルなモンテプルチアーノ 濃厚な果実味と程よいタンニンが心地よい仕上がりです。

白赤ともに グラス	550
カラフェ (グラス4杯分)	2,000

~さらに厳選した自然派ボトルワイン~

☆[白ワイン] ビアンコ コスティエラ／アツラ コスティエツラ 3,800

モスカート由来のアロマティックな香り おだやかな酸味できれいな後味です。

★[赤ワイン] イル セcond／パーチナ 4,500

トスカーナの造り手の自家用ワイン 燻製や土の香り、プルーンやカシスに例えられる。後味しっかりの酵母感です。

その他のアルコール

スパークリングワイン(グラス)	700	オレンジジュース	280
キリン ラガービール500ml(瓶)	550	りんごジュース	280
フォアローゼス [炭酸割／水割／ロック]	540	冷たい緑茶	280
梅酒 四年熟成 [炭酸割／水割／ロック]	500	コカ・コーラ	300
芋焼酎 茜霧島 [炭酸割／水割／ロック]	500	コーヒー [ホット／アイス]	350
緑茶ハイ	500	紅茶 [ホット／アイス]	350
レモンサワー	500		
純米酒[一合ボトル]	600		
ノンアルコールビール	480		

ボトルワインリスト

白ワイン

- A. イタリア ヴェネト産 ピノグリージョ 3,450
エキゾチックなフルーツの香り 心地よいいきいきとした風味です。
- B. スペイン ティエラドウカステーヤ産 シャルドネ 3,980
柑橘、パイン、マンゴーなど複雑な香り フレッシュな酸味、フルーティー豊かな余韻と後味です。
- C. ニューージーランド マルボロ産 ソーヴィニヨンブラン 4,680
洋梨、ベリーと海塩の香り フルーツの豊かな風味とハーブ、ミネラルを含む余韻が長いなめらかな後味。

赤ワイン

- D. イタリア トスカーナ産 サンジョベーゼ 3,280
フルーティーな含みを持ちスッキリとした香り 赤果実の風味で飲みやすく程よい余韻です。
- E. チリ ヴァレセントラル産 ピノノワール 3,980
ラズベリー、バニラ、トーストの香り きれいなタンニンと余韻のなめらかな後味です。
- F. アメリカ カリフォルニア産 カベルネソーヴィニヨン 4,650
- G. ニューージーランド ホークスベイ産メルロー 5,850
ワイルドベリーやスパイスの香り オーク樽を含む豊かでなめらかな風味です。

店主のおすすめのワイン

- H.
準備中です！！
- I.
準備中です！！