

# ワイン

料理に合わせてワインをご提案させていただきます。  
お気軽にお問い合わせください。



## スパークリングワイン

1. ネブリナ スパークリング シャルドネ、リースリング他  
フルーティーですっきり。食前酒におすすめ。 G: 580 B: 3,200



## 白ワイン

2. ガンマオーガニック シャルドネ  
フルーティー&まろやかで飲みやすい。 G: 580 B: 3,200
3. ストラタム ソーヴィニヨンブラン ソーヴィニヨンブラン  
柑橘系のフレッシュな香りとリッチな果実味。 G: B: 4,200



## 赤ワイン

4. カザーレ ロッソ ジョバンニーノ サンジョベーゼ  
果実味の中に旨味とハーブ感。軽くやわらい。 G: 580 B:
5. ジャンクロード・マス カベルネ・ソーヴィニヨン  
辛口で芳醇な香り。心地よいタンニンがあり重厚でしっかり、後味がすっきりしています。 G: B: 4,200
6. ドメヌ・ド・ペリリエール シラー、ゲルナッシュ  
スパイシーでなめらか、濃厚な果実味にカカオの風味。余韻の華やかさと綺麗な酸が後を引きまします。 G: B: 4,400



# ビール・カクテル

- 生ビール 620
- スープストックトーキョーオリジナル  
瓶のビール(酵母のピルスナー) 880
- 自家製サングリア赤・白 680
- バジルとレモンのモヒート 780
- レモングラスのモヒート 780
- ソルクバーノ 580
- ラムリッキー 580



レモンとバジルの  
サワー 550



梅干しとしそ  
サワー 550



ブラックベリーと  
ミントのサワー  
550



マンゴーと  
パイナップルと  
ローズマリーの  
サワー 550

エルダーフラワーとオレンジの  
ノンアルコールカクテル

780

ライムとベリーの  
ノンアルコールカクテル

780



# デザート



洋風おしるこ 580

ラム酒香る大人のお汁粉です。  
※アルコールを多く使用している為、  
お子様やお酒の弱い方はお控えください。



生チョコレートブリュレ 580

グランマニエをふんだんに使った  
大人のクリームブリュレ。  
※アルコールを多く使用している為、  
お子様やお酒の弱い方はお控えください。



かぼちゃのミルクフィユ 680

サクサクが楽しい甘さ控えめのミルクフィユ。



季節のタルト

680

そのときのおいしいフルーツを焼き込みました。

いまのフルーツのブランマンジェ

580

さっぱりとしたデザートが好きな方に。季節のフルーツはスタッフまで。

オレンジのチョコレートケーキ

680

オレンジピールたっぷりの濃厚なチョコレートケーキです。

ゴルゴンゾーラのチーズケーキ

680

しっかりゴルゴンゾーラチーズが感じられワインともよく合います。

カスタードプリン ミルクアイス添え

580

ザ・クラシックプリン。むちっと玉子味が懐かしい。

ティラミス

580

がりがりザクザクナッツ入りです。

# ソフトドリンク



フレッシュハーブティー (ポット)

880

そのときの畑で獲れたフレッシュハーブをブレンドしてポットの中に  
閉じ込めました。季節とともに移り変わる香りをお楽しみください。

ホットコーヒー

520

アイスコーヒー

520

アイスカフェオレ

620

アイ스티ー

520

アッサムティー (ポット)

520

ダーズリティー (ポット)

520

オレンジジュース

520

グレープフルーツジュース

520

自家製黒糖ジンジャーエール

580

自家製黒糖ジンジャーラテ

620

ペリエ 330ml

520

ノンアルコールビール

500