

also,
Soup Stock Tokyo



ドリンクメニュー

本日のおすすめドリンクはスタッフまでお問い合わせください。



レモンとバジルのサワー



マンゴーとパイナップルと
ローズマリーのサワー



梅干しとしそのサワー



ブラックベリーと
ミントのサワー

アルコール

=スパークリングワイン(グラス)

スパークリングワイン	
ネブリナ スパークリング ブリュット NV	580

※本日のグラススパークリングワインは
スタッフまでお問い合わせください

=ワイン(グラス)

白ワイン	
ブランコット エステート クラシック ソーヴィニヨンブラン	580
赤ワイン	
ネロダーヴォラ/フェウド アランチョ	580

※本日のグラスワイン(赤・白)は
スタッフまでお問い合わせください

サンゲリア(赤・白)	620
------------	-----

=モヒート

バジルのモヒート	780
レモングラスのモヒート	780

=ビール

生ビール	620
瓶のビール(酵母のピルスナー)	680

=ノンアルコール(グラス)

ノンアルコールスパークリングワイン	
ドネリ・グレープスパークリング・ロツ	580

おすすめ

alsoのサワー

レモンとバジルのサワー	550
マンゴーとパイナップルと ローズマリーのサワー	550
梅干しとしそのサワー	550
ブラックベリーとミントのサワー	550

=スパークリングワイン(ボトル)

ネブリナ スパークリング ブリュット NV	2,800
フレシネ エックス カヴァ	4,400
ヴィッラ ヨランダ モスカートダスティ	3,200

=白ワイン(ボトル)

ブランコット エステート クラシック ソーヴィニヨンブラン	3,200
ガンマ オーガニックシャルドネ レゼルヴァ	3,200
オックスフォード ランディング シャルドネ	4,400

=赤ワイン(ボトル)

ネロダーヴォラ/フェウド アランチョ	3,200
ジャンクロードマス	
カベルネソーヴィニヨン レゼルヴァ	3,200
サンジョヴェーゼ・テッレ・デリ・オスチ	4,400

ソフトドリンク

フレッシュハーブティー(ポット)	880
------------------	-----

その時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はその時だけのお楽しみ。

ホットコーヒー	520
アイスコーヒー	520
アイ스티ー	520
アッサムティー(ポット)	680
ダージリンティー(ポット)	680
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
ペリエ 330ml	520

商品は全て税別価格です。