



クラフトビール&ハードサイダー

パタゴニア・ロングルート

¥1,200

”地球を救うビール” 米国オレゴン州ポートランドにあるエコブリュワリー「ホップワークス」と「パタゴニア」がコラボレーション。温暖化の原因である炭素を大気中から地中に取り込み、土壌を再生する革新的な穀物「カーンザ」を使用した世界初となるクラフトビールです。

ペールエール

グレープフルーツのようなホップのフレーバーとバランスの良いモルトの風味。スッキリしたドライな後味が楽しめます。アメリカの認証団体「オレゴンテイルス」のオーガニック認証を取得しています。

ウィット

伝統的なベルギーの白ビールアメリカ北西部スタイルにアレンジ。オーガニック小麦とオーガニックホップにコリアンダーとオレンジの皮を加えて醸造しました。爽やかで飲みごたえがあります。

ヘイジーIPA

ヘイジーは「濁った」という意味。パイナップル、グアバ、柑橘類の爽やかでトロピカルな風味とホップのほろ苦さ、ドライな後味が特徴。

IPA

カスケードホップとチヌークホップ、クリスタル40モルト、カーンザを使用し、伝統的な西海岸スタイルで醸造されたIPA。スッキリしたドライな苦味と、モルトのしっかりした風味、爽やかな柑橘系と松の香りが特徴。

上勝ビール

¥1,500

徳島県勝浦郡上勝町の地ビールです。ゼロ・ウェイストの街として注目を浴びています。地元の特産品などを使用したり、環境資源循環の仕組みをもった生産形態など、正にサステイナブルを体験できます。時期により、異なったタイプのビールをご案内しております。

瀬戸内ビール

¥1,200

香川県高松市の地ビールです。時期により、異なったタイプのビールをご案内しております。

ポートランド・サイダー・カインダ・ドライ

¥1,500

アメリカオレゴン州ポートランドより入荷しました。古典的な英国スタイルのサイダーをアレンジ。素晴らしいバランスとドライで爽快です。

表示価格は税込みです。

5:30pm-9:00pm (ラストオーダー) / 10:00pm (クローズ)

ディナータイムはお客様1ドリンクをミニマムオーダーとさせていただきます。



グリーンバー

グリーンバー ハードセルツァー

¥1,500

”緑と共生する優しいお酒”がコンセプトのロサンゼルスで誕生したクラフト蒸溜所Greenbar Distillery。製品すべてにオーガニック原材料を採用。すべてUSDA（米農務省）認証のオーガニック蒸留酒です。1本のボトル生産につき、中央アメリカに1本の木を植える「ワンボトル ワンツリー」活動や、原料生産地の保全支援など、SDGsに取り組んでいます。ハードセルツァーとは、蒸留酒を炭酸で割ったお酒。缶(355ml)で提供、通常の2杯分強に相当します。

ウイスキー＋ソーダ

鼻と口に広がる樽香が心地よく、「ザ」をつけたくなる王道のウイスキーソーダ。オーガニックならではの柔らかくナチュラルな甘さと香りは格別です。

ジン＋トニック

ナチュラルで鮮やかな風味と、口に広がるハーブ類の香り。ほどよい酸味とスッキリと飲みやすい口当たりは心地よさを感じられます。アフターにかすかに残るアニス系の風味は、一線を画す味わいです。

ラム＋コーラ

複雑なオーガニックスパイスの香りに、きび砂糖由来のナチュラルな甘味がコクを与え、心地よくバランスのよい風味が口に広がります。柔らかな口当たりと、オーガニック由来のやさしさを感じます。

ハイビスカス スピリッツ

缶を開けた瞬間に華やかな香りが広がり、スパイスの風味が口を刺激するように効いています。カマンベールチーズにも合うボディ感は、ルージュスパークリングワインのような味わい。



表示価格は税込みです。

5:30pm-9:00pm（ラストオーダー）/ 10:00pm（クローズ）

ディナータイムはお客様1ドリンクをミニマムオーダーとさせていただきます。

SUSTAINABLE
KITCHEN

ROSY

PORTLAND · TOKYO

ワイン

オレゴンワイン

この地の気候はワイン産地としては冷涼で、ブルゴーニュやアルザスと同じリージョンに相当します。ブドウ畑は日当たりの良いなだらかな傾斜地に開かれ、初夏から秋にかけてほとんど降雨のない理想的な天候の下、ブドウはゆっくり熟し収穫の時を迎えます。オレゴンはアメリカの州別では、第4位のワイン生産州であり、上位3州に比較するとオレゴンの生産規模は小さく、生産量5000ケース以下の小規模ワイナリーが大半を占めています。まさにブドウ畑やワイナリーで働く人々のブドウへの奉仕精神がテロワールと一体となった手造りワインです。

ユニオンワインカンパニー / アンダーウッド・ザ・バブルズ NV (can) ¥2,400円 (2杯分相当)

スパークリング / アメリカ / オレゴン / PG, CH, RL, PN

リンゴや白桃の果実味に白い花を感じ、バブル感と心地よい酸が調和しすっきりとした味わいに。

アクロバット / ピノグリ 2022 Glass ¥1,200 | Bottle ¥6,900

白 / アメリカ / オレゴン / ピノグリ

洋ナシ、パッションフルーツの香りが広がり、淡い緑色のメロンの香りが口中にまで届きます。気持ちのよいミネラル感とバランスのとれた酸味が口当たりをまろやかにし、爽快な余韻を残します。

キングエステート / シャルドネ 2021 Glass ¥1,500 | Bottle ¥8,500

白 / アメリカ / オレゴン / シャルドネ

レモン、洋ナシ、メロンとミネラルの香り、キャラメリゼしたオークとヘーゼルナッツの感触。酸味と果実味のバランスが良く、果実とオークの複雑な層が柔らかく豊かなフィニッシュへ。

ソコールブロッサー / エボリューション・ピノノワール 2022 Glass ¥1,400 | Bottle ¥7,900

赤 / アメリカ / オレゴン / ピノノワール

鮮明な赤い果実のフレーバー、温かみのあるベーキングスパイス、そして香ばしいマッシュルームのニュアンスが詰まっていて、どんな料理にも合います。

ケン・ライト・セラーズ / ウィラメットヴァレー・ピノノワール 2022 Bottle ¥10,500

赤 / アメリカ / オレゴン / ピノノワール

アメリカンチェリーとマリオン・ベリーの印象的な深みを持ち、バニラクリームのようなほのかな香り。滑らかな質感のタンニンが口中全体を纏い、透明感のある生き活きとしたフィニッシュです。

本日の自然派ワイン ASK

オレゴンワインの他、数量限定にて自然派ワインを各種用意しております。詳細はスタッフまでお尋ね下さい。

表示価格は税込みです。

5:30pm-9:00pm (ラストオーダー) / 10:00pm (クローズ)

ディナータイムはお一人様1ドリンクをミニマムオーダーとさせていただきます。



カクテル

スタンダードカクテル

角ハイボール / カシスソーダ / カシスオレンジジュース

¥800

ソフトドリンク

”ボッテガ・バチ” オーガニックソーダ

シチリアレモン / ブラッドオレンジ / ザクロ

¥750

”エヌ・ハーベスト” フェアトレード&有機ハーブティー

ペパーミント / カモミール / エルダーフラワー

¥700

有機ソフトドリンク

ジンジャーエール / オレンジジュース / アップルジュース / アイスティー

¥700

”サンペレグリノ” スパークリングウォーター

¥850

表示価格は税込みです。

5:30pm-9:00pm (ラストオーダー) / 10:00pm (クローズ)

ディナータイムはお一人様1ドリンクをミニマムオーダーとさせていただきます。