

DRINK MENU

いちおしワイン

ボトル／グラス

Penfolds【南オーストラリア】



01. Koonunga Hill Cabernet Sauvignon (赤・ミディアムボディ)

ザクロのようないきいきとした風味の後に、クランベリー、コショウで炙った牛肉、乾燥ハーブの香りが続き、果実味をアロマティックに包み込みます。

【産地】オーストラリア > 南オーストラリア
【品種】カヴェルネ・ソーヴィニヨン主体、シラーズ

¥4,800／¥850



02. Koonunga Hill Chardonnay (白・やや辛口)

白桃のような果実味が広がり、フレッシュな柑橘系フルーツや青リンゴ、繊細でソフトなオークのニュアンスがあります。

【産地】オーストラリア > 南オーストラリア
【品種】シャルドネ

¥4,800／¥850



03. Koonunga Hill Autumn Riesling (白・辛口)

1970年代初期、開発当時のレトロなラベルを再現しています。南オーストラリア州のリースリングらしい洗練された酸味とストラクチャーです。

【産地】オーストラリア > 南オーストラリア
【品種】リースリング

¥5,600／¥1,150

スパークリングワイン

ボトル／グラス



11. 丹波ワイン てぐみ白 330ml (白・辛口)

葡萄そのものの香りに白桃、リンゴ、柑橘系などの果実香。香りから想像する甘口を覆す爽やかな酸味と微かな苦み。軽くて飲みやすい辛口ワインです。

【産地】京都府 > 京丹波町
【品種】デラウェア

¥1,800／ -



12. 丹波ワイン てぐみロゼ 500ml (ロゼ・辛口)

チェリーやイチゴなどの赤系果実やシナモンのような香り。しっかりした酸味と後味にかすかな甘み。乾杯からメイン料理まで楽しめる万能ロゼです。

【産地】京都府 > 京丹波町
【品種】マスカット・ベリーA、巨峰、キャンベルなど

¥2,800／ -



13. Cavit Accento Spumante Brut N.V. (白・辛口)

イタリア・トレント周辺にある畑のシャルドネから造られる、豊かで持続性のある泡立ちのフレッシュなスパークリングワインです。

【産地】イタリア > トレンティーノ＝アルト・アディジェ
【品種】シャルドネ

¥3,300／ -

シャンパン

ボトル

14. 本日のシャンパン

¥11,000～

スペインワイン

ボトル



51. Quatro Meses SAKURA Bodegas Juan Gil (赤・フルボディ)

赤い果実の香り、ジャムの様な濃密で芳醇な果実味とオークのニュアンス、心地よい渋味。チェリータルトのような印象のワインです。

【産地】スペイン > フミーリャ
【品種】モナストレル (ムールヴェードル)

¥4,800



52. Enate Tempranillo (赤・フルボディ)

プラムやチェリーのアロマが特徴で、芳醇な果実味と風味豊かなタンニン、フレッシュな酸がバランス良く混ざり合う、口当たりの良い赤ワインです。

【産地】スペイン > アラゴン ソモンターノ
【品種】テンブラニーリョ

¥4,800



53. Torres Altos Ibericos Crianza (赤・ミディアムボディ)

丸みのある果実味と上品なオークのニュアンス。ほどよいタンニンで酸味も穏やか。重ためのワインが苦手な方にもオススメできる味わいです。

【産地】スペイン > リオハ
【品種】テンブラニーリョ

¥6,100

アメリカワイン

ボトル



54. Napa by N.A.P.A. Cabernet Sauvignon (赤・フルボディ)

ブラックチェリー、プラム、ココアパウダー、微かなバニラの香り。口当たり滑らかで、熟した果実の香りが長く余韻として残ります。

【産地】アメリカ > カリフォルニア ナバ・ヴァレー
【品種】カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン、ブティ・ヴェルド

¥7,300

※お一人様1ドリンク以上のご注文をお願いします。

※価格は全て税込表示です。

DRINK MENU

イタリアワイン

ボトル

31. Salice Salentino Rosso Riserva
Poggio le Volpi (赤・フルボディ)

時間をかけた熟成から得られる丸みのある味わい、スパイシーな香り。しっかりとしたボディは、上品で深みのあるベルベットのような仕上がりです。

【産地】イタリア > プーリア

【品種】ネグロ・アマーロ、マルヴァジア・ネーラ

¥3,900



32. La Loggia Toscaia Rosso (赤・フルボディ)

チェリーやスミレ、赤スグリのようなフレッシュなアロマにバランスの取れたタンニン。凝縮した果実味が心地よく広がるエレガントな味わいです。

【産地】イタリア > トスカーナ

【品種】サンジョヴェーゼ、メルロー

¥4,300



33. Col di Sasso Toscana Banfi (赤・ミディアムボディ)

鮮やかな色調、香りはフレッシュでスパイスが感じられます。程よいタンニンを持つ口当たりのよい味わい。ソフトでバランスのとれたワインです。

【産地】イタリア > トスカーナ

【品種】カベルネ ソーヴィニオン、サンジョヴェーゼ

¥5,300

34. Villa Matilde
Rocca Leoni Aglianico Campania (赤・ミディアムボディ)

スパイスや桑の実、熟した赤い果実の凝縮した香りが長く続きます。モダンな印象がありつつ、テロワールとの結びつきが感じられる魅力的なワイン。

【産地】イタリア > カンパーニア

【品種】アリアニコ

¥5,300



35. Mare Magnum Chunky Red Zinfandel (赤・フルボディ)

オーク、ダークベリー、ミントやバニラなどの複雑なアロマ。濃厚な味はカシスをベースに、チョコレートやコーヒー、リコリスの香りが広がります。

【産地】イタリア > プーリア

【品種】ジンファンデル (プリミティーヴォ)

¥5,300

36. Casale Vecchio
Montepulciano D'abruzzo (赤・フルボディ)

完熟したブルーベリー、カカオ、バニラやスパイスのアロマ。心地よい果実味とエレガントなタンニンが感じられ、非常にバランスのとれたワインです。

【産地】イタリア > アブルツォ

【品種】モンテプルチアーノ

¥8,000

イタリアワイン

ボトル



37. Nearco Sant'Antimo Col D'Orcia (赤・フルボディ)

カシスなどの黒系果実、杉、シナモン、クローブの香り。凝縮感のある力強い果実味。スムーズなタンニンがあり、余韻が長く続きます。

【産地】イタリア > トスカーナ

【品種】メルロー、プティ・ヴェルド、シラー、カヴェルネ・ソーヴィニオン

¥8,000



38. Prunotto Barbera D'alba (赤・ミディアムボディ)

スタイリッシュなバローロの名手が造る、地元で愛される普段飲みワイン。タンニンが柔らかく、アロマも繊細で、ピュアな果実味たっぷりです。

【産地】イタリア > ピエモンテ

【品種】バルベラ

¥8,200

39. Rosso di Toscana Millennium Fattoria
La Lecciaia (赤・フルボディ)

なめし皮や粒の小さなベリー、チェリーの香り。滑らかで心地良いタンニンと洗練されたボディ、旨味のエキス分が舌を撫でるようにしなやかに染み渡ります。

【産地】イタリア > トスカーナ

【品種】サンジョヴェーゼ・グロッツ

¥8,300



40. Poggio Al Tesoro Mediterra (赤・ミディアムボディ)

凝縮感のある果実味とパワフルなタンニンに、スパイシーな風味が加わり、親しみやすい味わいに仕上げています。食欲をそそる一本です。

【産地】イタリア > トスカーナ ボルゲリエリア

【品種】シラー、メルロー、カヴェルネ・ソーヴィニオン

¥9,300



41. Barolo Fontanafredda (赤・フルボディ)

芳醇でボディのしっかりしたワイン。味わいはやわらかく温かみがあり、ラズベリーのような香り。バランスの取れたベルベットのような余韻が長く続きます。

【産地】イタリア > ピエモンテ

【品種】ネッビオーロ

¥11,000

※お一人様1ドリンク以上のご注文をお願いします。

※価格は全て税込表示です。

DRINK MENU

日本酒



S1. 英勲 特別純米生原酒 無圧絞り
濾過をせず搾ったままの生原酒
フレッシュな搾りたてのおいしさを詰め込みました
【京都／伏見】齊藤酒造 精米歩合：60%

1 合 ¥900
グラス ¥550



S2. 英勲 純米大吟醸 生原酒
京都限定米「祝」と「京の輝き」を使用
すっきりとした口当たりと上品な香りの純米大吟醸
【京都／伏見】齊藤酒造 精米歩合：50%

1 合 ¥1,250
グラス ¥750



S3. 富翁 純米 無濾過生原酒
兵庫県特A吉川町産の山田錦を使用した贅沢な1本
無濾過生原酒ならではの飲み応えある深い味わい
【京都／伏見】北川本家 精米歩合：68%

1 合 ¥700
グラス ¥450



S4. 京の春 特別純米酒 生酛
京都の酒造好適米「祝」を100%使用
米の旨みの凝縮感ある濃厚でしっかりとした味わい
【京都／京丹後】向井酒造 精米歩合：65%

1 合 ¥1,050
グラス ¥650



S5. 伊根満開 古代米酒
伊根の古代米と京都産白米で作った赤い日本酒
鮮やかなロゼカラーで甘酸っぱい味わい
【京都／京丹後】向井酒造 精米歩合：非公開

1 合 ¥1,150
グラス ¥700



S6. 玉川 純米吟醸 福袋 生酒
その年最初の純米吟醸を化粧なしでそのまま詰めた
切れ味のいい辛口生原酒
【京都／京丹後】木下酒造 精米歩合：60%

1 合 ¥900
グラス ¥550



S7. 風の森 秋津穂657
青い果実のような香りと複雑味のバランスが特徴
超硬水仕込みによる豊かな質感も楽しめます
【奈良】油長酒造 精米歩合：65%

1 合 ¥1,000
グラス ¥600



S8. 白龍 純米吟醸
米の甘みと品のある香りにクリアで引き締まった
味わいが共存し、清々しい余韻を残します
【福井】吉田酒造 精米歩合：55%

1 合 ¥1,150
グラス ¥700



S9. 黒龍 大吟醸 クリスタルドラゴン
柑橘系を連想させる、軽快で爽やかな香り
透き通るクリスタルのような味わいの大吟醸酒
【福井】黒龍酒造 精米歩合：50%

1 合 ¥1,050
グラス ¥650



S10. 長寿金亀 純米吟醸生原酒 緑60
やや辛口で生独特の華やかさと旨味のある
近江米60%精米の純米酒です
【滋賀】岡村本家 精米歩合：60%

1 合 ¥950
グラス ¥600

※お一人様1ドリンク以上のご注文をお願いします。

※価格は全て税込表示です。

DRINK MENU

その他

焼酎	古都の煌（紫芋）	
	亀岡産紫芋の希少種「パープルスイートロード」の芋焼酎	
	ロック・水割り・お湯割り	¥700
	ソーダ割り	¥850
ビール	サッポロラガー（中瓶）	¥800
	ハイネケン（小瓶）	¥700
梅酒	無糖梅酒 あまない	
	酸味際立つドライでヘルシーなちょっと変わった梅酒です	
	ロック・水割り・お湯割り	¥700
	ソーダ割り	¥850
ジン	サントリー 翠	¥850
ハイボール	サントリー 角	¥850
	ドラゴンハイボール	¥850

ノンアルコール

コーヒー（HOT / ICE）	¥400
カフェオレ（ICE）	¥500
紅茶（HOT）	¥400
ウーロン茶	¥680
ブラッドオレンジジュース	¥680
ジンジャーエール	¥680
サッポロプレミアムアルコールフリー	¥680

※お一人様1ドリンク以上のご注文をお願いします。
※価格は全て税込表示です。

FOOD MENU

Toast & Hot Sandwich Set (開店～16時まで)

■天狗堂さんのトースト

ストロベリージャムまたはブルーベリージャム付き

Aセット	¥700
Aセット & グラスワイン	¥1,000
Aセット & からあげ (10時～)	¥1,000
Bセット	¥1,200
Bセット & グラスワイン	¥1,500
Bセット & からあげ (10時～)	¥1,500

■天狗堂さんのホットサンド

高温で焼き上げ、外はサクサク中はふわふわ

Aセット	¥900
Aセット & グラスワイン	¥1,200
Aセット & からあげ (10時～)	¥1,200
Bセット	¥1,400
Bセット & グラスワイン	¥1,700
Bセット & からあげ (10時～)	¥1,700

■天狗堂さんのトーストドッグ

ソーセージを天狗堂さんの食パンで挟みました

Aセット	¥950
Aセット & グラスワイン	¥1,250
Aセット & からあげ (10時～)	¥1,250
Bセット	¥1,450
Bセット & グラスワイン	¥1,750
Bセット & からあげ (10時～)	¥1,750

Aセット

- ・ サラダ
- ・ コーヒー (HOT/ICE)
又は紅茶 (HOT)



Bセット

- ・ フルーツ
- ・ ヨーグルト
- ・ グラノーラ
- ・ グリル野菜
- ・ もずく納豆とうふ
- ・ コーヒー (HOT/ICE)
又は紅茶 (HOT)



★創業百年を超える近隣の老舗ベーカリー

『天狗堂海野製パン所』さんの食パンを使用しています。

※ホットサンドの具材はおまかせです。

苦手な食材がある場合は、あらかじめお知らせ下さい。

※ホットサンドは状況によりお時間を頂く場合がございます。

※価格は全て税込表示です。

※食品等のアレルギーをお持ちの方は事前にお問い合わせください。

FOOD MENU

Apéro Set

アペロセット ¥950

※アルコールをご注文の方限定の価格です。
ノンアルコールの場合は¥1,600にて承ります。

※写真は一例です。
セット内容は変更となる場合がございます。



Tapas

えだまめ ¥350

もずく納豆とうふ ¥400

プチトマトのナムル ¥400

ポテトサラダ ¥400

グリルソーセージ ¥500

いふりがっこクリームチーズ ¥550

生ハムチーズ ¥550

本日のグリル野菜 ¥600

Toast & Hot Sandwich

天狗堂さんのトースト ¥400

天狗堂さんのホットサンド ¥600

天狗堂さんのトーストドッグ ¥650

Fries

フライドポテト ¥400

からあげ ¥550

かにクリームコロッケ ¥550

鶏皮ぎょうざ ¥600

カマンベールチーズフライ ¥600

ひとくちカツ ¥600

フィッシュ&チップス ¥600

揚げものの盛り合わせ ¥1,400

Snacks

ミックスナッツ ¥350

チョコレート ¥350

※価格は全て税込表示です。

※食品等のアレルギーをお持ちの方は事前にお問い合わせください。