

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

「呑んで能登を応援してくたいね」の能登ワイン ボトル／グラス



55. ヤマソーヴィニヨン (赤・ミディアムボディ)

2024能登半島地震応援企画です。また売上代金の2割を、現地で活動するNPO法人に寄付します。能登の山葡萄に由来する素朴な野性的な香りに、しっかりとした酸味は日本の原風景を彷彿させます。

【産地】石川県 > 鳳珠郡穴水町
【品種】ヤマソーヴィニヨン (国内固有品種)

¥5,200／¥1,100

※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

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ます。

【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)

チェリーやスマイル、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 > アブルッツォ
【品種】モンテプルチアーノ

¥8,000



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・ヴェルト、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がっています。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。

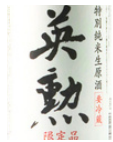
【産地】イタリア > ピエモンテ
【品種】ネッビオーロ

¥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 1合 ¥900
 濾過をせず搾ったままの生原酒 1合 ¥550
 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%



S2. 英勲 純米大吟醸 生原酒 1合 ¥1,250
 京都限定米「祝」と「京の輝き」を使用 1合 ¥750
 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%



S3. 富翁 純米 無濾過生原酒 1合 ¥700
 兵庫県特A吉川町産の山田錦を使用した贅沢な1本 1合 ¥450
 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%



S4. 京の春 特別純米酒 生酛 1合 ¥1,050
 京都の酒造好適米「祝」を100%使用 1合 ¥650
 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%



S5. 伊根満開 古代米酒 1合 ¥1,150
 伊根の古代米と京都産白米で作った赤い日本酒 1合 ¥700
 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

日本酒



S6. 玉川 純米吟醸 福袋 生酒 1合 ¥900
 その年最初の純米吟醸を化粧なしでそのまま詰めた 1合 ¥550
 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%



S7. 風の森 秋津穂657 4合 ¥4,000
 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%



S8. 白龍 純米吟醸 1合 ¥1,150
 米の甘みと品のある香りにクリアで引き締まった 1合 ¥700
 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%



S9. 黒龍 大吟醸 クリスタルドラゴン 1合 ¥1,050
 柑橘系を連想させる、軽快で爽やかな香り 1合 ¥650
 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%



S10. 長寿金亀 純米吟醸生原酒 緑60 1合 ¥950
 やや辛口で生独特の華やかさと旨味のある 1合 ¥600
 近江米60%精米の純米酒です
 【滋賀】岡村本家 精米歩合：60%

※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
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 (OPEN～15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

ミニサラダ
ドリンク

・Bセット ¥1,200

グリル野菜
グラノーラヨーグルト
ドリンク

■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 ¥1,000

ミニサラダ
ドリンク

・Bセット ¥1,500

グリル野菜
グラノーラヨーグルト
ドリンク

■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 ¥1,100

ミニサラダ
ドリンク

・Bセット ¥1,600

グリル野菜
グラノーラヨーグルト
ドリンク

ドリンクをお選びください

- ・ホットコーヒー
- ・アイスコーヒー
- ・紅茶（ホットのみ）
- ・グラスワイン（赤・白）

★食パンは全て、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』さんの角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

Tapas

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。



えだまめ ¥350

もずく納豆とうふ ¥400



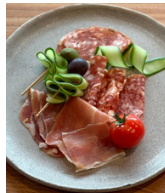
プチトマトのナムル ¥400

ポテトサラダ ¥500

本日のグリル野菜 ¥600

いふりがっこチーズバゲット ¥700

生ハムサラミ盛り合わせ ¥1,500



Grill

牛肉100%ハンバーグ ¥1,300
(グリル野菜添え)



トマトガーリックチキン ¥1,300
(グリル野菜添え)



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 ¥700

天狗堂さんのトーストドッグ ¥800

Fries

フライドポテト ¥450

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 ¥700

からあげ ¥700

Snack

ミックスナッツ ¥350

オリーブ ¥350

グラノーラヨーグルト ¥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。