

DRINK MENU

いちおしワイン

ボトル

Penfolds 【南オーストラリア】



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



02. Penfolds Koonunga Hill Shiraz (赤・フルボディ)
スミレ、ベリーのコンポートやスパイスの香り。ダークチョコやコーヒーなどのリッチな果実味に上品な樽の風味が溶け込み、飲みごたえあるパワフルな味わい。
【産地】オーストラリア > 南オーストラリア州、バロッサ・ヴァレー
【品種】シラーズ100% ¥4,800



03. 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 ¥5,000



04. 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

スペインワイン

ボトル



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】テンプラニーリョ ¥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】テンプラニーリョ ¥6,100

アメリカワイン

ボトル



55. 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 ナパ・ヴァレー
【品種】カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン、プティ・ヴェルド ¥7,300



56. Sebastiani Merlot Sonoma County (赤・フルボディ)
ポリウム感のある果実味と、ソフトで滑らかなタンニンがあります。10年以上熟成した、熟成酒ならではの複雑味とこなれた味わいをお楽しみください。
【産地】アメリカ > カリフォルニア ソノマ・カウンティ
【品種】メルロー100% ¥8,800

DRINK MENU

イタリアワイン

ボトル



31. 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



32. 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 ソーヴィニヨン、サンジョヴェーゼ

¥5,300



33. 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> カンパニア
【品種】アリアニコ

¥5,300



34. 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



35. Supera Verdicchio Di Matelica (白・辛口)

白い花や桃、アロマティック ハーブを感じさせる魅力的な香り。「山のヴェルディッキオ」らしく、冷涼な酸味と美しいミネラル感が感じられます。

【産地】イタリア> マルケ州
【品種】ヴェルディッキオ100%

¥6,600



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

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、クローヴの香り。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・ソーヴィニヨン ¥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・グロッソ

¥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・ソーヴィニヨン

¥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余韻が長く続きます。

【産地】イタリア> ピエモンテ
【品種】ネッピオーロ

¥11,000

DRINK MENU

スパークリングワイン

ボトル



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



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

¥4,200

シャンパン

ボトル

14. 本日のシャンパン

¥11,000～

本日のグラスワイン

白(ALFACINHA・辛口・ポルトガル・Estremadura)

¥550

赤 ※下記1・2のいずれかになります

¥550

1.VALDEMONTE・テンプラニーリョ他・ミディアム・スペイン

2.Carlo Rossi CALIFORNIA DARK RED・ブレンド・ミディアム・アメリカ)

DRINK MENU

日本酒



S1. 英勲 特別純米生原酒 無圧絞り 1合 ¥950
グラス ¥600
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%



S2. 英勲 純米大吟醸 生原酒 1合 ¥1,250
グラス ¥800
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%



S3. 富翁 純米 無濾過生原酒 1合 ¥750
グラス ¥500
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%



S4. 京の春 特別純米酒 生酛 1合 ¥1,050
グラス ¥650
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%



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



S11. 爛で冴える賀茂鶴 ※熱燗 1合 ¥950
爛をつけるとふわりと広がる米の旨みとすっきり
としたキレの良い辛口。
【広島】賀茂鶴酒造 精米歩合：69%

日本酒



S6. 玉川 純米吟醸 福袋 生酒 1合 ¥950
グラス ¥600
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%



S7. 風の森 秋津穂657 4合瓶 ¥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
グラス ¥700
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%



S9. 黒龍 大吟醸 クリスタルドラゴン 1合 ¥1,050
グラス ¥650
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%



S10. 長寿金亀 純米吟醸生原酒 緑60 1合 ¥950
グラス ¥600
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%

※価格は全て税込表示です。

BAR×DINING・SCALETТА

DRINK MENU

アルコール

サッポロラガー（中瓶） ￥850

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

・べいすん（麦・宮崎・二条大麦）

・甕の極み（芋・宮崎・甘藷）

ロック or 水割り or お湯割り ￥700

ソーダ割り or ウーロン割り ￥850

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 or 水割り or お湯割り ￥700

ソーダ割り ￥850

MONV.オリジナルCoffeeマティーニ(Coffee×Vodka) ￥850

MONV.オリジナルモスコミュール(GingerAle×Vodka) ￥850

サントリー 翠（ジン） ￥850

ハイボール ￥850

ウイスキー・ハイボール

ドラゴン（紹興酒）・ハイボール

ジュース・ノンアルコール

MONV.SCALETТАオリジナルコーヒー（HOT / ICE） ￥600

おかわりコーヒー(HOT/ICE) ※2杯目以降のコーヒーです ￥400

カフェオレ（HOT / ICE） ￥700

MONV.SCALETТА紅茶ストレート（HOTのみ） ￥600

オレンジジュース ￥750

ジンジャーエール ￥750

国産生姜 or DRY（辛口）

ウーロン茶（ICE） ￥700

ノンアルコールビール（ドイツClaustHaler） ￥750

（アサヒ 瓶） ￥750

※お席2時間ご利用ごとにお一人様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

タパス

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。

生ハムサラミ盛り合わせ ¥1,980

えだまめ ¥400

納豆嫌いのための納豆もずくとうふ ¥400

プチトマトのナムル ¥400

ポテトサラダ ¥500

いぶりがっこチーズバゲット ¥700



アペロセット



生ハムサラミ

揚げ物

ザク切りフライドポテト ¥500

エスニックな鶏皮ぎょうざ ¥650

フィッシュ&チップス ¥700

大人気！大きな特製からあげ ¥700

ザク切り
フライドポテト

特製からあげ

スナック

ミックスナッツ ¥350

グラノーラヨーグルト ¥350

※お席2時間ご利用ごとにお一人様1ドリンク以上のご注文をお願いします。
※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。
※価格は全て税込表示です。

BAR×DINING・SCALETТА

トースト セット

■トースト

単品 ¥500

シンプルにお召し上がりの方に♪
トッピングでジャムやあんこもご用意しています



+50円 ブルーベリージャム or いちごジャム
+150円 小倉あん

- ・ Aセット ¥700
ドリンク
- ・ Bセット ¥900
グラノーラヨーグルト
ドリンク

■ハニーチーズトースト

単品 ¥800

たっぷりのチーズとあま〜いはちみつ！
ザクザクのナッツとともに♪



- ・ Aセット ¥1,000
ドリンク
- ・ Bセット ¥1,200
グラノーラヨーグルト
ドリンク

■ハムチーズ ホットサンド

単品 ¥900

高温で焼き上げ、外はサクサク中はふわふわ



- ・ Aセット ¥1,100
ドリンク
- ・ Bセット ¥1,300
グラノーラヨーグルト
ドリンク



セット
グラノーラヨーグルト

セットドリンク

- ・ ホットコーヒー ・ 紅茶（ホットのみ）
 - ・ アイスコーヒー
- +100円でグラスワインもセットにできます(赤・白)

※苦手な食材やアレルギーがある場合はお知らせ下さい。
※ホットサンドは少々お時間を頂く場合がございます。

※お席2時間ご利用ごとにお一人様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。

BAR×DINING・SCALETТА

パスタ セット

■和風明太子パスタ 単品 ¥1,100

たっぷりの明太子を絡めてお召し上がりください♪



・Aセット ¥1,300
ドリンク

・Bセット ¥1,500
ドリンク
アイス(バニラor抹茶)

■オリジナルナポリタン 単品 ¥1,300

定番のナポリタン！
大ぶりのウインナーとお野菜もたっぷり



・Aセット ¥1,500
ドリンク

・Bセット ¥1,700
ドリンク
アイス(バニラor抹茶)



※苦手な食材やアレルギーがある場合はお知らせ下さい。

セットドリンク

- ・ホットコーヒー ・紅茶（ホットのみ）
- ・アイスコーヒー

+100円でグラスワインもセットにできます(赤・白)

※お席2時間ご利用ごとにお一人様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。

BAR×DINING・SCALETТА

グリル セット

※グリルメニューはいずれも
15分ほどお時間いただきます

■牛肉100%ハンバーグ 単品 ¥1,300

(ミニバゲット2枚付き)
みんな大好きハンバーグ♪
ミニバゲット2枚付き



・Aセット ¥1,500
ドリンク

・Bセット ¥1,700
ドリンク
アイス(バニラor抹茶)

■ハニーマスタードチキン 単品 ¥1,300

(ミニバゲット2枚付き)
粒マスタードにはちみつを入れ、
食べやすい味に仕上げました



・Aセット ¥1,500
ドリンク

・Bセット ¥1,700
ドリンク
アイス(バニラor抹茶)

■耳までチーズ！ピザ 単品 ¥1,500

耳までチーズ入りでどこを食べても
おいしい！



・Aセット ¥1,700
ドリンク

・Bセット ¥1,900
ドリンク
アイス(バニラor抹茶)



セットドリンク

- ・ホットコーヒー
 - ・紅茶（ホットのみ）
 - ・アイスコーヒー
- +100円でグラスワインもセットにできます(赤・白)

※苦手な食材やアレルギーがある場合はお知らせ下さい。

※お席2時間ご利用ごとにお一人様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。