Beverages

Beer

グロールシュ プレミアム ヴァイツェン
特製グラス（410ml）￥900
デキャンタ（1.43L）￥2,200
アサヒグランマイルド（夏季限定）
小ジョッキ（360ml）￥530
中ジョッキ（435ml）￥600
デキャンタ（1.43L）¥1,600
ドライゼロ　小瓶　￥480
COEDO　ビール　￥680

Sparkling Cocktail

ミモザ　￥600
（スパークリングワイン・オレンジジュース）
キール　ロワイヤル　￥650
（スパークリングワイン・カシス）
ベリーニ　￥650
（スパークリングワイン・ピーチジュース）

Wine Cocktail

スプリッツァー ￥600
（白ワイン・ソーダ）
オペレーター ￥600
（白ワイン・ジンジャエール）
キール ￥600
(白ワイン・カシス)
ビア スプリッツァー ￥600
(生ビール・白ワイン)
キティー ￥600
（赤ワイン・ジンジャエール）
スプリッツァールージュ ￥600
（赤ワイン・ソーダ）
カリモーチョ ￥600
（赤ワイン・コーラ）
アメリカンレモネード ￥600
（赤ワイン・シュガー・レモン水）

Beer Cocktail

シャンディガフ ￥600
(ジンジャエール・生ビール)
レッドアイ ￥600
(トマトジュース・生ビール)
ビア グレープフルーツ ￥600
(GFJ・ビール)
ドッグズ　ノーズ ￥600
(ドライジン・生ビール)
カンパリビア ￥600
(カンパリ・生ビール)

Other Cocktail

カルーアミルク　￥750

Wine

白ワイン
・キリカヌーン ザ・ラッキー
リースリング (オーストラリア） BTL ¥3,900

・クリムソン ランチ／シャルドネ
（カリフォルニア）Glass ¥650　¥3,900

・ソーホー／ソーヴィニヨンブラン
（ニュージーランド）Glass ¥900 BTL ¥4,900

赤ワイン
・キリカヌーン ザ・ラッキー シラーズ
（オーストラリア）Glass ¥650　¥3,900

・クリムソン ランチ カベルネ ソーヴィニヨン
(カリフォルニア)　Glass ¥650　¥3,900

・ボーグル ヴィンヤーズ／ジンファンデル
（カリフォルニア）Glass ¥900　BTL ¥4,900

Fruit Jar（瓶入りフルーツカクテル）

ざく切り果実ティーソーダ ￥700
生ｸﾞﾚｰﾌﾟﾌﾙｰﾂ・ﾋﾟｰﾁ・生ｽﾄﾛﾍﾞﾘｰからお選び下さい。
（ﾃｨｰﾘｷｭｰﾙ・・ｿｰﾀﾞ）
生カシスオレンジソーダ ¥700
(ｶｼｽ生ｵﾚﾝｼﾞ・ｿｰﾀﾞ)
生カンパリグレフルソーダ ¥700
(カンパリ・生グレープフルーツｿｰﾀﾞ)
ミックスベリー生レモンソーダ ¥700
(ｶｼｽ・ﾗｽﾞﾍﾞﾘｰ・ﾌﾚｰｽﾞ・生ﾚﾓﾝ・ｼﾛｯﾌﾟ・ｿｰﾀﾞ)
生ファジーネーブル ￥700
(ﾋﾟｰﾁﾂﾘｰ・生オレンジ・ｵﾚﾝｼﾞｼﾞｭｰｽ)

Whisky

ホワイトホース ￥600
ジム　ビーム　￥650
ジャックダニエル　￥800
※ソーダ・トニック・コーラ・ジンジャー割

Spirits

ジン ウィルキンソン ￥580
ウォッカ　ウィルキンソン ￥580
サウザ テキーラ ￥580
ボルス クレーム ド カシス ￥580
※ソーダ・トニック・コーラ・ジンジャー・ジューズ割

※料金には8%の消費税を加算させて頂きます。

Fresh puree Juice

ジュース　￥600
コンレチェ　￥650
ミルクで割りクリーミーな味わい
トロピカルダイキリ　￥850
ラム酒とお好みのフルーツで

グアバ　Guava

フルーツの女王グアバに含まれるビタミンCの量はオレンジの
２０倍と言われ、肌のハリを保ちメラミンの育成を抑えてくれます。

マンゴー　Mango

[フルーツの王様]マンゴーには、ベーターカロチンが含まれ、
体内でビタミンAに変わり体の抵抗力を高めてくれます。

Nonalcoholic

ペピネル ￥850
花と果実をブレンドした華やかなノンアルコールシードル(ロゼ)。
サンペレグリノ・アランチャロッサ ￥500

Nonalcoholic Cocktail

シャーリーテンプル　￥450
サラトガクーラー　￥450
サマー　デ　ライト　￥450
ブルーベリー　ソーダ　￥500
ノンアルコール　ベリーニ　￥450

Sparkling Gelee

スパークリング　‘梅’　ジュレ　￥520
スパークリング　‘林檎’　ジュレ ￥520
スパークリング　‘桃’　ジュレ　¥520

A LA CARTE

Appetizers

タコのマリネ バジルソース ￥450
生ハムとセミドライイチジク ￥800
トマトとポッコンチーニのカプレーゼ ￥850
定番！シーザーサラダ ￥900
八ヶ岳直送丸ごとレタスサラダ　½￥500　1hole￥900
フランス産チーズの盛合せ ￥1,500
皮付フライドポテト トリュフとチーズ ￥650
小海老のアフィージョ ￥850

Pasta & Risotto（手打）

フレッシュトマトとバジル 乾麺　￥950
奥久慈卵のカルボナーラ　タリオリーニ　￥1,500
田舎仕込みボロネーゼ パッパルデッレ　￥1,350

夏限定特別メニュー！

Genghis Khan

ジンギスカン 130ｇ（２人前より）
1人前　￥1,000　特上￥1,200
追加 ラム ￥700　野菜 ￥300
※ガーデン専用メニューになります。

Pizza（窯焼）

マルゲリータ　ロッソ又はビアンコ　￥1,250
ビスマルク　￥1,600
ミエーレ　（蜂蜜・モッツァレラ）　￥1,250
クァトロフロマッジョ　￥1,900
本日のピッツァ　￥1,250
本日のドルチェピッツァ　￥1,850

Hearth-Baked

ローストビーフ フレンチフライ添え 100ｇより ￥1,800～
鹿児島黒豚 肩ロースの窯焼き２５０ｇ ￥2,200
牛タンシチュー マッシュポテト 100ｇより ￥1500～

Charcoal Grill

国産牛ランプのグリル 特製ソース 150g ￥1,680
ブラックアンガス牛サーロイン 200ｇ ￥2,800
仔羊背肉 アリゴ添え 150g ￥1,800
国産牛熟成サーロイン 野菜添え ￥150ｇ　￥3,800

※料金には8%の消費税を加算させて頂きます。飲み放題のラストオーダーは30分前とさせて頂きます。

SET MENU

ガーデン135プラン　飲み放題付
￥3,900　税別（2時間制）

シーフード＆バーニャカウダー・ガーデンサラダ
窯焼きピザ・フライドポテト・スパイシーグリルチキン

ｶﾞｰﾃﾞﾝ135ﾌﾟﾗﾝ

グリルミストプラン 飲み放題付
￥5,000　税別（2時間制）

シーフード＆バーニャカウダー・ガーデンサラダ
フライドポテト・グリルミスト
（牛ロース・厚切ベーコン・野菜・チキン・カリーブルスト）

ｸﾞﾘﾙﾐｽﾄﾌﾟﾗﾝ

BBQプラン 飲み放題付
￥5,400 税別（2時間制　要予約）

シーフード＆バーニャカウダー・フライドポテト
ガーデンサラダ
BBQ
牛ロース・豚バラ・鶏モモ肉・有頭海老・帆立貝
ソーセージ・オニオン・トマト・ピーマン・カボチャ