

Toyano Drinkmenu Wine Beer & Cocktail

< Sparkling wine / スパークリングワイン >

- ・ブラン・ド・ブラン

瓶内二次発酵により作った本格的なスパークリングワイン。
辛口でしっかりとした味わいと繊細な泡立ちをお楽しみください。

g ¥ 950 b ¥ 5,700

< White wine / 白ワイン >

- ・2015 シャルドネ

香りのトップにくるのは硬質なニュアンスと樽の甘やかさ。
後半のかすかな苦味が全体を引き締めています。

g ¥ 740 b ¥ 4,425

- ・2015 ミリュブラン

グレープフルーツの様な爽やかな酸味とすっきりとした後味が料理を引き立てます。

g ¥ 480 b ¥ 2,850

< Red wine / 赤ワイン >

- ・2015 Bijou カベルネ・ソーヴィニヨン

自園のぶどうを使用したワインの中で特に優れた品質のワインのみがこの“Bijou”の名を冠します。
干したイチジクを思わせるしなやかな果実味、酸とタンニンが交じり合った奥深い味わい。そして
喉の奥に向かってサラサラと流れるように入り込む余韻はまさに砂質土壌ならではの味わいです。

g ¥ 1,050 b ¥ 6,300

- ・2015 メルロー

強めにつけた樽に負けない果実味。お肉料理との相性は抜群です。
時間をかけてゆっくりとお楽しみください。

g ¥ 800 b ¥ 4,800

- ・2015 ミリュージュ

ぶどうの果実味が好印象です。軽めの飲み口ながらふくよかな味わいです。

g ¥ 480 b ¥ 2,850

< Beer / ビール >

- ・アサヒドライプレミアム “豊醸”

濃厚で深みのある味わいと広がりのある華やかな香りを実現するため、麦芽量を1.2倍に高めるとともに、
希少素材であるアマリロホップとファインアロマホップを採用したプレミアムビール。

g ¥ 550

- ・アサヒドライブラック

キレ味の良いドライテイストを、リッチな香りで楽しめます。黒麦芽由来のコクがあるのに、
爽快に飲めるので、リフレッシュしたい時に合うビールです。

b334ml / ¥ 600

< Cocktail / カクテル >

ALL ¥ 650

- ・ミモザ (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 (スパークリングワイン+カシスリキュール)
- ・アメリカンレモネード (赤ワイン+自家製レモネード)
- ・オペレーター (白ワイン+ジンジャーエール)
- ・カシスビア (ビール+カシスリキュール)
- ・シャンディーガフ (ビール+ジンジャーエール)
- ・ビアスプリッツァー (ビール+白ワイン)

Toyano Drinkmenu Non-alcoholic

< Non-alcoholic beer > ノンアルコールビール

サッポロ プレミアム アルコールフリー

330ml / ¥ 550

< Non-alcoholic Sparkling wine > ノンアルコールスパークリングワイン

デュク・ドウ・モンターニュ

200ml / ¥ 700

< Non-alcoholic wine > ノンアルコールワイン

・Red カールユング・メルロー

・White カールユング・リースリング

glass / ¥ 400

bottle / ¥ 1,900

< Non-alcoholic Cocktail > ノンアルコールワインカクテル

・TOYANOレモネード ～ほんのりとした優しい甘み～
(ノンアルコール赤ワイン+自家製レモネード)

¥ 450

・ホワイトジンジャー ～さっぱり爽やか～
(ノンアルコール白ワイン+ドライジンジャーエール+レモン)

¥ 450

< Sparkling natural mineral Water > 発泡天然水

ペリエ

330ml / ¥ 500

< Soft drink > ソフトドリンク

オレンジジュース / グレープフルーツジュース / ドライジンジャーエール
パイナップルジュース / ウーロン茶 / アイスティー(アールグレイ)

ALL ¥ 400

< Coffee > コーヒー

自家焙煎コーヒー HOT, ICE

¥ 420

< Hot drink > ホットドリンク

・オリジナルブレンドハーブティー
(ローズ、カモミールジャーマン、レモングラス、マローブルー)

・ゴールデンダーズリンアールグレイ

各 pot 280ml / ¥ 480

～価格は全て税別です～