

**DRINK
MENU**


BEER




 **ハートランド〈生ビール〉** 780
HEARTLAND 〈DRAFT BEER〉

 **ハートランド〈中瓶〉** 900
HEARTLAND 〈BOTTLE BEER〉

コロナ〈355ml〉 880
CORONA 〈BOTTLE BEER〉

 **あわぢびーる〔ピルスナー〕** 880
AWAJI BEER [PILSNER]
世界で最もポピュラーなビール。
クセのない味わいが特徴で、
スッキリ爽快な喉越しが楽しめます。

 **あわぢびーる〔島レモン〕** 880
AWAJI BEER [LOCAL LEMON]
淡路島の平岡農園で育てられた、
香りの強いアレンユーレカレモンをたっぷり使い
フルーティーな口当たり。

キリン グリーンスフリー〈ノンアルコール〉 680
KIRIN GREEN'S FREE 〈NON-ALCOHOL〉



RECOMMENDED DRINK

Original Cocktail

コスタオレンジ 1250

COSTA ORANGE

[テキーラ+淡路みかん+グレナデン+
フレッシュフルーツ]

ヴァージンコスタオレンジ 1200

VIRGIN COSTA ORANGE

[カシスシロップ+淡路みかん+
フレッシュフルーツ]

*ノンアルコール



ハイボール 750
HIGHBALL

レモネードハイボール 780
LEMONADE HIGHBALL

モヒート 990
MOJITO

[ミント+シロップ+ラム+トニック]

*ノンアルコールでもご用意しております。

SPARKLING WINE

ルネ ラフランス [FRANCE / ユニ・ブラン]
RENE LAFRANCE

glass / 750
bottle / 3800

青リンゴを思わせるフレッシュな香りと軽快な味わいで穏やかな酸味のバランスもGood。

ラ ロスカ ロゼ [SPAIN / チェレロ, マカベオ, パレリャーダ]
LA ROSCA ROSE

bottle / 3850

豊かな泡、フレッシュでいきいきとした果実味。

シャンドン ブリュット [AUSTRALIA / シャルドネ]
CHANDON BRUT

bottle / 6050

バランスの取れた柔らかい味わいながらも辛口のフィニッシュ。

FRANCIACORTA

フランチャコルタ・ブリュット [ITALY / フェルゲッティナー]
FRANCIACORTA BRUT

bottle / 6500

ロンバルディア州。シャルドネ、ピノネロ。

ソフトプレスによる優しくてやわらかい泡は、食前にも、食中酒としても最高のパートナーです。

CHAMPAGNE

デュック・ド・シャネ ブリュット [FRANCE / ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ]
DUC DE CHANAIS BRUT

bottle / 7700

華やかな花の香り、くるみやはちみつ、ハーブの香りが混ざり合い、はじめ柔らかな酸とムースのような泡ののち、フレッシュなど越しを感じます。

モエ エ シャンドン ブリュット [FRANCE / シャルドネ、ピノ]
MOËT E CHANDON BRUT IMPERIAL

bottle / 11000

世界的に愛されてやまないシャンパンメゾン「モエ社」のフラッグシップ。

WINE by the GLASS

| WHITE WINE |

ジャコンディ ビアンコ [ITALY / MIX]

GIACONDI BIANCO

フレッシュで果実味あふれるバランスのとれた味わい。

glass / 700

bottle / 2860

ヴェルディッキオ・クラッシコ [ITALY・マルケ州 / ヴェルディッキオ]

VERDICCHIO CLASSICO

魚介のアンティパストに。アドリア海沿いの生まれ。

海のミネラルを感じるから魚介のアンティパストにおすすめ!

glass / 770

bottle / 3850

| RED WINE |

ジャコンディ ロッソ [ITALY / MIX]

GIACONDI ROSSO

穏やかな酸味も感じられ、飲み口すっきり赤ワイン。

glass / 700

bottle / 2860

モリ・ロッソ [ITALY・モリーゼ州 / モンテプルチアーノ, アリアニコ]

MOLI' ROSSO

スルスル飲めてしまう飲みやす〜い赤。トマトを使ったお料理に。

glass / 720

bottle / 3850

アリアニコ・デル・ヴルトゥレ [ITALY・バジリカータ州 / アリアニコ]

AGLIANICO DEL VULTURE

南イタリアのしっかりしたワイン。リッチな甘みを感じます。

glass / 770

bottle / 3850



ボトルワインリストは次ページへ。お気に入りの一本をお選びください。

WHITE WINE

ジャコンディ ピアッコ [ITALY / MIX]
GIACONDI BIANCO

フレッシュで果実味あふれるバランスのとれた味わい。

bottle / 2860
glass / 700

ガルダ・ピノグリージョ [ITALY・ヴェネト州 / ピノグリージョ]
PINOT GRIGIO GARDA

お野菜のアンティパストに。

湖のほとりて造られるワイン。ピシッ!としたミネラル感はお野菜のアンティパストに最適!

bottle / 3850

ヴェルディッキオ・クラッシコ [ITALY・マルケ州 / ヴェルディッキオ]
VERDICCHIO CLASSICO

魚介のアンティパストに。アドリア海沿いの生まれ。

海のミネラルを感じるから魚介のアンティパストにおすすめ!

bottle / 3850
glass / 770

イナマ ヴィン・ソアヴェ [ITALY・ヴェネト州 / ガルガーネガ]
INAMA VIN SOAVE CLASSICO DOC

火山性のミネラルとフレッシュさを存分に感じられるよう、スクリューキャップを採用。

柑橘系でクリスピーな酸味とレモンの皮のようなピターさのほのかにクリーミーあるバランスの良い味わい。

bottle / 4500

シャルドネ・アルトキルシュ [ITALY・アルトアディジェ州 / シャルドネ]
CHARDONNAY ALTKIRC

山のシャルドネ。高い標高から心地よい酸、健全なブドウからは豊かな果実味。

バランスよろしいです。

bottle / 4950

イス・アルジョラス [ITALY・サルデーニャ島 / ヴェルメンティーノ]
IS ARGIOLAS

魚介のプリモとぜひ! 人よりも羊が多い島サルデーニャ。

海風に育てられたヴェルメンティーノは、魚介の Pasta に是非〜!

bottle / 6000

ロマーニャ・アルバーナ・セッコ [ITALY・エミリア ロマーニャ州 / アルバーナ]
ROMAGNA ALBANA SECCO

美食の街ボローニャ近くのワイン。白なのに色は濃いめ。コク旨好きの方はぜひ。

bottle / 6400

RED WINE

ジャコンディ ロッソ [ITALY / MIX]
GIACONDI ROSSO

bottle / 2860
glass / 700

穏やかな酸味も感じられ、飲み口すっきり赤ワイン。

モリ・ロッソ [ITALY・モリーゼ州 / モンテプルチアーノ, アリアニコ]
MOLI' ROSSO

bottle / 3850
glass / 720

スルスル飲めてしまう飲みやす〜い赤。トマトを使ったお料理に。

アリアニコ・デル・ヴルトゥレ [ITALY・バジリカータ州 / アリアニコ]
AGLIANICO DEL VULTURE

bottle / 3850
glass / 770

南イタリアのしっかりしたワイン。リッチな甘みを感じます。

キアンティ・クラッシコ [ITALY・トスカーナ州 / サンジョヴェーゼ]
CHIANTI CLASSICO

bottle / 4950

「キアンティなんて」と思っている方には是非。
しっかりした味わいに、キアンティのイメージが変わりますよ。

チロ・ロッソ・クラッシコ [ITALY・カラブリア州 / ガリオッポ]
CIRO ROSSO CLASSICO

bottle / 5500

きれいめ。イタリアの「つま先」で造られる赤。
心地よく優しいタンニンは食欲を刺激します。

テロルデゴ [ITALY・トレンティーノ州 / テロルデゴ]
TEROLDEGO

bottle / 5850

きれいめのピオ。北イタリアの地ブドウを使った自然派の赤。
優し〜いタンニンが魅力。

セネス [ITALY・サルデーニャ島 / カンノナウ, ボヴァレ・サルド]
SENES

bottle / 7200


島最高の造り手が手掛ける、しっかりとした飲み心地の赤。
グリルしたお肉に是非。

この他、ワインをご用意しております。スタッフまでお問い合わせください。

COCKTAIL

| BASIC |

 平岡農園まんまみかんジュースの
カシスみかん 1100
CASSIC & AWAJI MIKAN ORANGE
[カシス+淡路みかん]

 平岡農園まんまみかんジュースの
ファジーネーブル 1100
FUZZY NAVEL
[ピーチ+淡路みかん]

モヒート 990
MOJITO
[ラム+ミント+ソーダ+ライム]

ハイボール 750
HIGHBALL
[ウイスキー+ソーダ]

ジントニック 900
GIN & TONIC
[ジン+トニック]

モスコミュール 900
MOSCOW MULE
[ウォッカ+ジンジャエール+ライム]

キューバリブレ 900
CUBA LIBRE
[ラム+コーラ]

ダージリンクーラー 900
DARJEELING COOLER
[紅茶リキュール+ジンジャエール+フランボワーズ]

マリブパイ 900
MALIBU PINE
[マリブ+パイ]

| WINE BASE |

 平岡農園まんまみかんジュースの
ミモザ 1000
AWAJI MIKAN ORANGE MIMOSA
[スパークリングワイン+淡路みかん]

シチリアンミモザ 1000
SICILIAN MIMOSA
[スパークリングワイン+ブラッドオレンジ]

キールインペリアル 1000
KIR IMPERIAL
[スパークリングワイン+クリーム・ド・フランボワーズ]

スプリッツァー 900
SPRITZER
[白ワイン+ソーダ]

キティ 900
KITTY
[赤ワイン+ジンジャエール]

アメリカンレモネード 900
AMERICAN LEMONADE
[赤ワイン+レモネード]

| NON-ALCOHOL |

 ヴァージンコスタオレンジ 1200
VIRGIN COSTA ORANGE
[カンスシロップ+淡路みかん+フレッシュフルーツ]

ヴァージンモヒート 900
VIRGIN MOJITO
[ライム+ミント+トニック]

オン ア クラウド 1100
ON A CLOUD
[パイナップルジュース+ココナッツミルク]

RECOMMENDED DRINK



平岡農園 まんまみかんジュース
LOCAL MIKAN JUICE

900



島サイダー
LOCAL CIDER

770

ヴァージンコスタオレンジ

1200

VIRGIN COSTA ORANGE

[カシスシロップ+淡路みかん+フレッシュフルーツ]

オン アクラウド

1100

ON A CLOUD

[パイナップルジュース+ココナッツミルク]

ヴァージンモヒート

900

VIRGIN MOJITO

[ライム+ミント+トニック]



| HOUSEMADE DRINK / ガープコスタオレンジのおすすめ自家製ドリンク |

レモネードソーダ

950

LEMONADE SODA

スッキリシュワシュワ!

レモネードジンジャエール

950

LEMONADE GINGER ALE

甘めがお好きな方に。

アイスレモネード

950

ICED LEMONADE

ストレートに伝わるレモンの酸味。

ホットレモネード

950

HOT LEMONADE

温まる一杯!

レモネード▶
ソーダ

自家製ジンジャエール

950

GINGER ALE

生姜の辛みが効いています。

ホットジンジャエール

950

HOT GINGER ALE

芯まで温まります。



SOFT DRINK

ブラッドオレンジジュース

770

BLOOD ORANGE JUICE

マンゴージュース

770

MANGO JUICE

コカ・コーラ

770

COCA COLA

WATER

サン ペレグリーノ (500ml)

700

S.PELLEGRINO



CAFE / 淡路アイランド&ロースターズ焙煎によるコーヒー豆を使用

エスプレッソ ソロ ESPRESSO SOLO	380	エスプレッソ ドoppio ESPRESSO DOPPIO	480
コーヒー [HOT / ICED] COFFEE	550	カフェラテ [HOT / ICED] CAFFE LATTE *淡路島牛乳使用	600
カフェモカ [HOT / ICED] CAFE MOCHA *淡路島牛乳使用	660	キャラメルラテ [HOT / ICED] CARMEL LATTE *淡路島牛乳使用	660
ココア [HOT / ICED] COCOA	700		

TEA

アールグレイ EARL GREY	600	カモミールアップル CHAMOMILE APPLE	660
ダーズリン DARJEELING	600	ローズヒップピーチ ROSE HIP PEACH	660
ロイヤルミルクティー [HOT / ICED] ROYAL MILK TEA	660	森いちごのルイボスティー WILD STRAWBERRY ROOIBOS TEA	660

アイスティーアールグレイ ICED TEA EARL GREY	600	ティーソーダ TEA SODA	660



DOLCE MENU



DOLCE



エンゼルフードケーキ
バニラキャラメル 650

ANGEL FOOD CAKE VANILLA CARAMEL

しっとりフワフワ生地にクリームとキャラメルソース。
ボリューム満点の人気スイーツ。



エンゼルフードケーキ
ショコラ 650

ANGEL FOOD CAKE CHOCOLATE

たまごの卵白だけを使用した生地に
たっぷりのクリーム、こちらはショコラソースとともに。



バスクチーズケーキ 830

BURNT CHEESECAKE

チーズをたっぷり使った濃厚な味わい。
バニラ香る甘さ控えめの大人のチーズケーキ。



ショコラテリーヌ 680

CHOCOLATE TERRINE

ベネズエラ産クリオロ種のシングルビーンズを、
絶妙にブレンドし粉を使わずに焼き上げた、
シンプルかつ深みのある味わい。



淡路島牛乳と北坂養鶏場の卵の
プディング 700

AWAJI LOCAL MILK & EGG PUDDING

澄んだ空気と緑に囲まれた淡路島の、
おいしい牛乳とおいしい卵をつかった丁寧なプリン。



キャラメルゼリーとミルクジェラート 650

CARAMEL JELLY & MILK GELATO

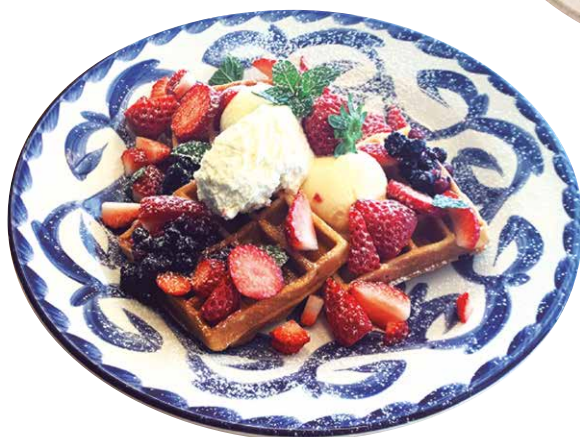
ほろ苦、でもしっかりコクと甘味のキャラメルゼリーに、
ミルクのジェラートをのせて。
絶妙のハーモニーをお楽しみください!

From
AWAJI

WAFFLE

発酵バターとキャラメルのワッフル
FERMENTED BUTTER & CARAMEL WAFFLE
フランス産の発酵バターとほろ苦いキャラメル。
バニラアイスのをせて。

1200



本日のワッフル

TODAY'S WAFFLE

焼き立てをご提供する本日のワッフル。
季節のフルーツやアイスと共に。
スタッフまたはリコメンドメニューをご確認ください。

1450

PARFAIT

ロングテラス気まぐれパフェ
LONG TERRACE FANCY PARFAIT
その日のガーブ コスタオレンジ ロングテラスの気まぐれパフェ。
何のパフェかはスタッフまたはリコメンドメニューをチェック!

1300





GARB
COSTA ORANGE
LONG TERRACE

Non-Alcoholic RECOMMENDED COCKTAIL



0%
ALCOHOL
FREE

ビフォーサンセット 1200

BEFORE SUNSET

淡路みかん+マンゴー+グレナデン



0%
ALCOHOL
FREE

ヴァージン 1200

コスタオレンジ

VIRGIN COSTA ORANGE

カシスシロップ+淡路みかん+
フレッシュフルーツ



0%
ALCOHOL
FREE

ピンクパンサー 1100

PINK PANTHER

グレープフルーツ+レモネード



0%
ALCOHOL
FREE

アズーロ 1100

AZZURRO

カルピス+ブルー+
グレープフルーツ+トニック



0%
ALCOHOL
FREE

オン ア クラウド 1100

ON A CLOUD

ココナッツミルク+パイナップル



0%
ALCOHOL
FREE

ボンボヤージュ 1100

BON VOYAGE

パイナップル+ブルー+
レモネード



HOUSEMADE LEMONADE

自家製レモネード 950

HOUSEMADE LEMONADE

[ICE / SODA / GINGER ALE]



