

**DRINK
MENU**

FRESH FRUIT Long ORIGINAL COCKTAIL



ロングサンセット 1300
Long Sunset
テキーラ+マンゴー+オレンジ



ロングバケーション 1300
Long Vacation
パッソアオレンジ+アプリコット
+パイナップル



ええねん 1400
Eenen
ウォッカ+クランベリー
+ピンクグレープフルーツ



ラパンパラ 1600
La Pampara
ラム+ココナッツ+ミルク+
パイナップル+ドラゴンフルーツ



ディスカバリー 1500
Discovery
ウォッカ+レモネード
+パイナップル



ワンモアタイム 1600
One More Time
ウォッカ+ピンクグレープフルーツ
+パッションフルーツ

Recommended

ハニーハニー
Honey Honey
自家製レモネード+ピンクグレープフルーツ
+ロゼワイン

1400



* 価格は全て税込表記です。 / * All prices include tax.

Non-Alcoholic FRESH FRUIT COCKTAIL



ビフォーサンセット 1300
Before Sunset
オレンジ+マンゴー+グレナデン



オレンジバルコニー 1300
Orange Balcony
カシス+オレンジ+克蘭ベリー



ピンクパンサー 1300
Pink Panther
グレープフルーツ+レモネード



サマータイム 1300
Summer Time
カシス+グレープフルーツ
+克蘭ベリー



オン ア クラウド 1300
On a Cloud
ココナッツミルク+パイナップル



ボンボヤージュ 1300
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]

BEER



キリンハートランドビール
KIRIN HEARTLAND BEER

850

あわぢびーる [ピルスナー]
AWAJI Beer [PILSNER]

950

キリン 零イチ 〈ノンアルコール〉
KIRIN Zero ICHI 〈NON-ALCOHOL〉

750

あわぢびーる [島レモン]
AWAJI Beer [LOCAL LEMON]

950



GIN & TONIC

銘柄をお選びください。

ゴードンズロンドンドライジン
Gordon's London Dry Gin

950

タンカレー
Tanqueray

1100

ボンベイサファイア
Bombay Sapphire

1100

タンカレー No.10
Tanqueray No.10

1400

ヘンドリックス
Hendrick's

1400

* 価格は全て税込表記です。 / * All prices include tax.



MOJITO

ノンアルコールでもおつくりします。お気軽にSTAFFまで。

モヒート

Mojito

1300

パッションフルーツモヒート

Passionfruit Mojito

1600

パイナップルモヒート

Pineapple Mojito

1500

キウイモヒート

Kiwi Mojito

1400

* 価格は全て税込表記です。 / * All prices include tax.

Long ORIGINAL SHORT COCKTAIL



パーフェクトムーン 1300
Perfect Moon
ペシエ+パイン
+マンゴー+ディタ



ブルームーン 1300
Blue Moon
ラム+コアントロー
+レモン+ブルー



バイオレットムーン 1300
Violet Moon
フランボワーズ+白ワイン
+コアントロー+パルフェタムール
+克蘭ベリー+レモン

SHORT COCKTAIL

マルガリータ Margarita	1300	マティーニ Martini	1300
フローズン マルガリータ Frozen Margarita	1500	コスモポリタン Cosmopolitan	1300

STANDARD COCKTAIL

カシスオレンジ Cassis Orange カシス+オレンジ	1000	ヨギーパイン Yogi Pine ヨーグルト+パイン	1100
ファジーネーブル Fuzzy Navel ペシェ+オレンジ	1000	-----	
ソルティドッグ Salty Dog ウォッカ+グレープフルーツ+塩	1100	生搾りオレンジのミモザ Fresh Orange Mimosa	1200
マリブパイン Malibu Pine マリブ+パイン	1100	生搾りグレープフルーツのミモザ Fresh Grapefruit Mimosa	1200
		トロピカルミモザ Tropical Mimosa	1200

このほか、好きなカクテルお作りします。お気軽にSTAFFまで。

WHISKY

SCOTCH

ジョニーウォーカー 18年 Johnnie walker 18 years	1400
ラフロイグ 10年 Laphroaig 10 years	1300
オールドパー 12年 Old Parr 12 years	1300
オーバン 14年 Oban 14 years	1600

BOURBON

ブラントン Brunton	1500
I.W.ハーパー 12年 I.W.harper 12 years	1200
オールドグランダッド Old Grand-Dad	1100
フォアローゼス プラチナ Four Roses Super Premium	1400

CANADIAN

カナディアンクラブ ブラック Canadian Club BLACK LABEL	1200
---	------

* 価格は全て税込表記です。 / * All prices include tax.

WINE by the GLASS

SPARKLING WINE

モンテ ロッサ プリマ キュヴェ フランチャコルタ ブリュット

Monte Rossa "prima Cuvee" Franciacorta Brut

[イタリア・ロンバルディア / シャルドネ、ピノネロetc.]

イタリア最高峰のスパークリングワインであるフランチャコルタ。

しっかりした果実の熟成感と酸味、花の蜜のニュアンス。女性におすすめ。

glass / 1200

bottle / 7000

WHITE WINE

ウマニロンキ “カサル ディ セッラ” ヴェルデッキオ

デイ カステッリ ディ イエージ クラッシコ スペリオレ

Umani Ronchi "Casal Di Serra" verdicchio

Dei Castelli Di Jesi Classico Superiore

[イタリア・マルケ / ヴェルデッキオ]

マルケ州の代表的な品種ヴェルデッキオを同州で著名な生産者ウマニロンキが手掛ける。

5ヶ月のシュール・リー、軽快で華やかな花やフルーツ、アーモンドのニュアンス。

glass / 850

bottle / 4500

RED WINE

ウマニロンキ サンロレンツォ ロッソ コーネロ

Umani Ronchi San Lorenzo Rosso Conero

[イタリア・マルケ / モンテプルチアーノ]

イタリアの品種モンテプルチアーノ。

熟成に大樽と一部に小樽(バリック)を使う事で、力強くエレガントに仕上がっている。

glass / 850

bottle / 4500

SPARKLING WINE

モンテ ロッサ プリマ キュヴェ フランチャコルタ ブリュット

Monte Rossa "prima Cuvee" Franciacorta Brut

[イタリア・ロンバルディア / シャルドネ、ピノネロetc.]

イタリア最高峰のスパークリングワインであるフランチャコルタ。

しっかりした果実の熟成感と酸味、花の蜜のニュアンス。女性におすすめ。

glass / 1200

bottle / 7000

モエ エ シャンドン ブリュット アンペリアル

Moët Et Chandon Brut Impérial

[フランス・シャンパーニュ / シャルドネ、ピノノワールetc]

各品種をバランス良くアッサンブラージュ。

1968年から世界中で愛されているシャンパーニュ。

ドザージュ7g/L、熟成24ヶ月。

bottle / 13200

RM. CHAMPAGNE

アンリエバザン ロゼ グラン クリュ

Henriet Bazin Rose Grand Cru

[フランス・シャンパーニュ / シャルドネ、ピノノワール]

1968年からのソレラを30%使用、ピンクグレープフルーツやレモン、ラズベリーの香り。

フレッシュのベリーを口に含んだ時の様なニュアンス。

ドザージュ8g/L、熟成48ヶ月。

bottle / 14000

オストム ブランド ブラン グラン クリュ

M. Hostomme Blanc De Blancs Grand Cru

[フランス・シャンパーニュ / シャルドネ]

シャルドネの聖地「コート・デ・ブラン」のシュイイ村のシャルドネのみで作られる。

2017年コンクール優勝。フレッシュな口当たり、バニラの柔らかいニュアンス。

ドザージュ7g/L、熟成48ヶ月。

bottle / 18000

ルネ コレ アンティム カラクテル ブランド ノワール

Anthime Caractere Blanc De Noirs

[フランス・シャンパーニュ / ピノノワール]

セザンヌの素晴らしいピノノワールを100%使用、樽発酵、樽熟成。

非常にエレガントで上質な木の香り、しっかりしたボリュームとフレッシュさを併せ持つ。

ドザージュ0g/L、熟成72ヶ月以上。

bottle / 24000

RM 《 レコルトン・マニュピラン 》

自社畑のブドウのみを使用し、醸造も手掛ける生産者たち。畑の個性を存分に感じられます。

WHITE WINE

ウマニロンキ “カサル ディ セッラ” ヴェルデッキオ デイ カステッリ ディ イエージ クラッシコ スペリオレ

glass / 850
bottle / 4500

Umani Ronchi “Casal Di Serra”verdicchio
Dei Castelli Di Jesi Classico Superiore

[イタリア・マルケ / ヴェルデッキオ]

マルケ州の代表的な品種ヴェルデッキオを同州で著名な生産者ウマニロンキが手掛ける。
5ヶ月のシュール・リー、軽快で華やかな花やフルーツ、アーモンドのニュアンス。

コンスタンシア グレン ソーヴィニヨンブラン

bottle / 5800

Constantia Glen Sauvignon Blanc

[南アフリカ・コンスタンシア / ソーヴィニヨンブラン]

コンスタンシアの生産地の歴史は古くナポレオンの時代に遡る。
南極からの海流のおかげで酸がしっかり育ち、ブドウの熟成感と素晴らしいバランスを持つ。

ヴィーニャ エラスリス アコンカグア コースタ シャルドネ

bottle / 6800

Errazuriz Aconcagua Costa Chardonnay

[チリ・アタカマ / シャルドネ]

アタカマ砂漠の南部に位置するチリ最北部の生産地アコンカグアのシャルドネ。
しなやかな酸と果実の熟成感、上品な樽熟成の香り。

キアモント テラッセ

bottle / 7800

Keermont Terrasse

[南アフリカ・ステレンボッシュ / シュナンブランetc.]

CB55%、CH18%、SB16%、VN10%、ルーサンヌ1%のブレンド。フレッシュな口当たり、凝縮した果実感。
やや濃厚でクリーミー、リッチなテイスト。
*CB=シュナンブラン CH=シャルドネ SB=ソーヴィニヨンブラン VN=ヴィオニエ

ゲオルグブロイヤー エステート ラウエンタール リースリング

bottle / 9000

Georg Breuer Rauenthal Estate Riesling

[ドイツ・ラインガウ / リースリング]

ドイツの銘醸地ラインガウ、ラウエンタール村のリースリング100%。
ガラスの様に透明でクリアなテイスト。

ドメーヌ ドルーアン オレゴン シャルドネ アーサー

bottle / 10500

Domeine Drouhin Oregon Chardonnay Arthur

[アメリカ・オレゴン / シャルドネ]

オレゴン州の世界的銘醸地ダンディヒルズのシャルドネ。
酸の綺麗な“シャブリ”と穏やかな“ムルソー”の特徴を併せ持つ。クリーミーでリッチ、蜂蜜、やアーモンド、上品なトーストの香り。

RED WINE

ウマニロンキ サンロレンツォ ロッソ コーネロ

Umani Ronchi San Lorenzo Rosso Conero

[イタリア・マルケ / モンテプルチアーノ]

イタリアの品種モンテプルチアーノ。

熟成に大樽と一部に小樽(バリック)を使う事で、力強くエレガントに仕上がっている。

glass / 850
bottle / 4500

エリック ルイ ピノ ノワール

Eric Louis Pinot Noir

[フランス・ロワール / ピノノワール]

ロワール地方サンセール地区で1860年から代々葡萄の栽培農家を続けてきた、

ルイ家が自社でボトリングしているピノノワール。柔らかな果実感にタンニンもしっかりめ。穏やかで美しい。

bottle / 5500

ボデガス タマラル クリアンサ

Bodegas Tamaral Crianza

[スペイン・リベラ デル ドゥエロ / テンプラニーリョ]

アメリカンオーク60%とフレンチオーク40%で14ヶ月熟成。

非常に繊細ながら力強いアタック、赤い果実のアロマ、樽熟成由来のスパイシーなニュアンスを持つ。

bottle / 6800

グラッタマッコ ボルゲリ ロッソ

Grattamacco Bolgheri Rosso

[イタリア・トスカーナ / カベルネソーヴィニオン,メルローetc.]

イタリアのワイン法を変える程評価の高いボルゲリ地区でサッシカイアに次ぐ2番目に歴史の長いワイナリー。

伝統的なボルドースタイルで造られ、果実の凝縮感があり非常に力強い。

bottle / 7800

テキストブック メルロー

Textbook Merlot Napa Valley

[アメリカ・カリフォルニア / メルロー,カベルネソーヴィニオン]

テキストブックのメルロー主要畑ホームズ・ヴィンヤードは、オーパス・ワンとパラダイムに隣接。

クラシカルな造り、柔らかでしなやかなタンニン、複雑性があり素晴らしい果実の凝縮感。

bottle / 9500

ヤルデン カベルネソーヴィニオン

Yarden Cabernet Sauvignon

[イスラエル・ゴラン高原 / カベルネソーヴィニオン]

イスラエル航空のファーストクラスでも採用されている。

複雑性がありチョコレートや皮革のニュアンス、黒胡椒などのスパイスの香り。心地良い余韻が長く続く。

bottle / 10000

BEVERAGE

FRESH FRUITS JUICE

生搾り オレンジジュース 900
Fresh Orange Juice

生搾り
ピンクグレープフルーツ
ジュース 900
Fresh Pink Grapefruit Juice

生搾り
パイナップルジュース 950
Pineapple Juice

Recommended

生搾り季節フルーツの 1200〜
ジュース
Seasonal Fruits Fresh Juice



島サイダー
Local Cider

900

ペリエ [LEMON / LIME]
Perrier

850



淡路みかんジュース
Local Mikan Juice

900

CAFÉ

コーヒー [HOT / ICED] 800
Coffee

カフェラテ [HOT / ICED] 900
Café Latte



* 価格は全て税込表記です。 / * All prices include tax.



DESSERT MENU

RECOMMENDED



Longトリプルパフェ（マンゴーパフェ、ショコラパフェ、モンブランパフェとちょっと塩味）

2100

Mango, Chocolate, Mont-blanc Mini Parfait & French Fries

濃厚なマンゴーのパフェに、フロランタンと赤ワインジュレのショコラパフェ。
一粒栗の甘露煮が嬉しいモンブランパフェの3つの味が愉しめるトリプルパフェ。
間にちょっと塩味のポテトフライとサモサスティック付き。

*写真は参考画像です。季節により、パフェの内容が変更になります。

SWEETS

淡路の島菜園のいちごパフェ 1800

AWAJI Local Strawberry Parfait

淡路の島菜園、大森さんのいちごをふんだんに。
ドルチェヴィータさんのヴァニラといちごのアイスクリームに、
金木犀のジュレ、
絶妙のバランスをお楽しみください。



いちごのミルフィーユ 1580

Strawberry Millefeuille

タッパリカスタードにフレッシュなイチゴをたっぷり。
サクサク生地との相性は抜群。
ふわふわ生クリームとご一緒にどうぞ。

オン ザ プリン 850

On the Pudding

クラシックなプリンにヴァニラのアイスクリームと、
エスプーマの生クリーム。
ほろ苦キャラメルソースをたっぷりかけて。
食後のあともう一品に、
また食後酒にもよく合うデザートに仕上げました。



L o n g
brunch, sweets, dinner & moonlight bar