

REVIVE KITCHEN
THREE

DRINK MENU

ALCOHOL

BEER

常陸野ネスト ホワイトエール	950 (1045)
<small>コリアンダー、オレンジピール、ナツメグ等を加えた小麦ビール。 爽やかな香りに、柔らかな味わいです。</small>	
常陸野ネスト だいたいエール	950 (1045)
<small>八郷産の福来みかんと、その香りを引き立たせる柑橘系のホップを使用し、 フルーティーで爽やかな香りと旨味が特徴のIPA。</small>	
本日のクラフトビール	900～ (990～)

SAKE & SHOCHU

庭のうぐいす ulala	1000 (1100)
蔵の師魂 The Green (芋)	800 (880)
本日のサケ	900～ (990～)

SOUR & COCKTAIL, CHAWARI

★レモンサワー	800 (880)
ジンジャーサワー	800 (880)
柑橘サワー	800 (880)
ミントサワー	800 (880)
★月桃茶	800 (880)
★小豆茶	800 (880)
★蓮の葉茶	800 (880)
ジャスミン茶	800 (880)
抹茶ミルク	800 (880)

WINE

裏面のワインリストをご覧ください。

★春のおすすめドリンク

※()内は税込価格です。

SOFT DRINK

BOTANICAL TEA (hot / iced)

月桃茶	ショウガ科の植物特有のスパイシーで甘やかな味と香り	650 (715)
小豆茶	焙煎した小豆を煎じ甘みの少ないお汁粉のような味や香り	650 (715)
蓮の葉茶	スイレン科多年草木のハス。ほどよい苦味と漢方のような独特の香り	650 (715)

COFFEE / TEA (hot / iced)

コーヒー		600 (660)
カフェラテ		650 (715)
抹茶ラテ		750 (825)
★カカオティ		700 (770)
アールグレイ		600 (660)
ルイボスティ		600 (660)

*ミルク使用のドリンクは、豆乳(+220)、またはアーモンドミルク(+330)に変更できます。

HOMEMADE SYRUP SODA

★レモネード (hot / iced)		650 (715)
抹茶レモネード (iced only)		700 (770)
★辛口ジンジャーエール (hot / iced)		650 (715)
ウコンジンジャーエール (iced only)		700 (770)
林檎とスパイスのソーダ (hot / iced)		700 (770)
★シーズナルホームメイドドリンク (hot / iced)		700 (770)

*+300でライスミルクソフトクリームをトッピングできます。

SMOOTHIE

Fatigue Recovery (カシューナッツ、胡麻、イチゴ、ピーツなど)	950 (1045)
Recovery (みかん、人参、生姜、甘酒など)	950 (1045)
本日のスムージー	950 (1045)

MINERAL WATER

スルジーヴァ (スティル or スパークリング)	500 (550)
--------------------------	-----------

★春のおすすめドリンク

※()内は税込価格です。

NATURAL WINE

SPARKLING

Tollo, Passerina Spumante Brut G 900 / B 5000

【トッロ パッセリーナ・スプマンテ】 (G 990 / B 5500)

品種: パッセリーナ 産地: イタリア アブルッツォ
南イタリアの太陽をたっぷりと浴びたブドウから造る、爽やかなジューシーなスプマンテ。
泡はさめ細かくスルリと喉を通り、青リンゴを丸かじりしたようなみずみずしさ。

WHITE

Gross&Gross, Mitzi Gelber Muskateller G 1000 / B 5600

【グロース ゲルバー・ミュスカテラー】 (G 1100 / B 6200)

品種: ゲルバー・ミュスカテラー 産地: オーストリア シュタイヤーマルク
今、最も注目されているワイン産地から魅惑の土着品種登場。
特徴的な華やかなアロマに柑橘系の果実弾けるフレッシュなワイン。
オーストリアのこの地しかない「オボク」と呼ばれる石灰のミネラルたっぷり。ライトボディ。

Mas De Libian, Cote Du Rhone Cave Vinum G 1100 / B 6000

【マス・リビアン コート・デュ・ローヌ ブラン・カーヴ・ヴィノム】 (G 1210 / B 6600)

品種: ヴィオニエ、クレレット、ルーサンヌ 産地: フランス ローヌ
南仏の癒し系白ワイン。白い花のような豊かな香りと果実の甘みが感じられ、
ボリュームはありながら優しい印象のワイン。心地よいキレのある酸が魅力。ミディアムボディ。

Today's White Wine By the Glass G 900~ / B 5000~

【本日のグラスワイン 白】 (G 990 / B 5500~)

スタッフまでお声がけください。

ORANGE REVIVE KITCHEN おすすめワイン

Maria Bortolotti, Eligio Blanco G 1000 / B 5600

【マリア・ボルトロッチェ エリージョ・ビアンコ】 (G 1100 / B 6200)

品種: ソーヴィニオン・ブラン 産地: イタリア エミリア・ロマーニャ
熟したアプリコットやトロピカルフルーツのニュアンスあるオレンジワイン。
何百年も前から根付いている地元品種のソーヴィニオン・ブラン。
10日間果皮とともに醸し、旨みや果実の甘みをたっぷり抽出。ミディアムボディ。

RED

Thomas Julien, Sur Le Callou G 900 / B 5000

【トマ・ジュリアン シュール・ル・カイユ】 (G 990 / B 5500)

品種: グルナッシュ、シラー 産地: フランス、ローヌ
南仏、ローヌ特有のコクある凝縮した果実味。
まろやかなニュアンスながらタンニンは優しく滑らか。
大昔は海底だった畑のため、ミネラリーで複雑味豊かな仕上がりに。ミディアムボディ。

Partida Creus, Vn Vn Tinto G 1200 / B 6600

【バルティエーダ・クレウス ビネッロ・ティント】 (G 1320 / B 7300)

品種: ガルナッシュ、ウール・デ・ベルディウ、スモイ、ケイシャル・デ・リョップ、
サムソ、ガル、トレバット 産地: スペイン、カタルーニャ
バリの名ピストロでは売り切れ必須の人気生産者が造る、地元品種7種ブレンドした
個性的な赤ワイン。透明感ある淡いピンク。クランベリーのようなチャーミングな酸が心地よい。
ずっと飲んでいられる旨みたっぷりな余韻。ライトボディ。

Today's Red Wine By the Glass G 900~ / B 5000~

【本日のグラスワイン 赤】 (G 990 / B 5500~)

スタッフまでお声がけください。

※()内は税込価格です。