

REVIVE KITCHEN
THREE

DRINK MENU

ALCOHOL

BEER

ハートランド	650 (715)
常陸野ネスト ホワイトエール	900 (990)
キリン ゼロイチ (ノンアルコール)	600 (660)

SAKE

風の森 秋津穂 657	900 (990)
<small>奈良県 / 品種:秋津穂 透き通るような口当たり、白ブドウのような爽やかな香りと旨み、クリアなキレを併せ持つ。中辛口。</small>	
庭のうぐいす KITAJIMA ulala Fresh	1000 (1100)
<small>福岡県 / 品種:山田錦 軽やかな乳酸感のある酸味と、生酒らしいコメ由来の旨み。やや甘口。</small>	

COCKTAIL

★自家製レモンサワー	800 (880)
すりおろしジンジャーサワー	800 (880)
スパイス香る梅サワー	850 (935)
キウイとタイムのサワー	850 (935)

WINE

〈Sparkling〉	
トッコ パッセリーナ・スプマンテ	G 900 (990)
<small>イタリア アブルッツォ / 品種:パッセリーナ きめ細やかなしっかりとした泡に果実味と酸がじんわりと溶け込みスルリと喉を通る。 品種由来のアーモンドのような味わいが魅力的。</small>	B 5500 (6050)
〈White〉	
グロース ミッツィ ゲルバー・ミュスカテラー	G 900 (990)
<small>オーストリア シュタイヤーマルク / 品種:ゲルバー・ミュスカテラー マスカット系品種の特徴的な華やかなアロマにシトラス感弾けるフレッシュな味わい。 石灰質土壌由来のミネラル感が旨みに溶け込む。ライトボディ。</small>	B 5500 (6050)
〈Orange〉	
マリア・ボルトロッチェ エリージョ・ピアンコ	G 900 (990)
<small>イタリア エミリア・ロマーニャ / 品種:ソーヴィニオン・ブラン 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。旨みや果実の甘みもしっかり。 アフターは適度にほろ苦さが引き締める。ミディアムボディ。</small>	B 5500 (6050)
〈Red〉	
トマ・ジュリアン シュール・ル・カイユ	G 900 (990)
<small>フランス、ローヌ / 品種:グルナッシュ、シラー しっかり熟した赤いベリーとスパイスの香り。 チェリーやブラックベリーのニュアンスの味わい、エレガントなタンニン。ミディアムボディ。</small>	B 5500 (6050)

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)
★カカオティ	焙煎したカカオの外皮を使用。チョコレートの甘やかで芳ばしい香り	650 (715)

COFFEE / TEA (hot / iced)

コーヒー		600 (660)
カフェラテ	豆乳(+55) / アーモンドミルク(+55)に変更できます	650 (715)
抹茶ラテ	豆乳(+55) / アーモンドミルク(+55)に変更できます	750 (825)
アールグレイ		600 (660)
ルイボ스티		600 (660)

JUICE / OTHERS (iced only)

レモネード		650 (715)
抹茶レモネード		700 (770)
キウイとフレッシュタイムのスカッシュ		700 (770)
すりおろしジンジャーエール		650 (715)
“星子”梅ソーダ		650 (715)
甘酒とレモン、スパイスのスムージー		800 (880)
ケールとバナナ、キウイのスムージー		850 (935)
★KBT クラフトコンブチャ		750 (825)

*+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。

★夏のおすすめドリンク

※()内は税込価格です。