

BEER
SWEET
SOUR
SALAD
WINE



FRENCH BAGUETTE CAFÉ
PHONE 0662228230

BEER

ハートランド (DRAFT) 700
Heartland (DRAFT)

ハイネケン 750
(エキストラコールド)
Heineken (EXTRA COLD)

ハートランド (BOTTLE) 800
Heartland

BEER COCKTAIL

…………… ALL 750

カシスビア [ビール + カシス]
Cassis & Beer

シャンディガフ
[ビール + ジンジャーエール]
Shandy Gaff

パナシェ [ビール + レモネード]
Panaché

SHOCHU

黒霧島 [芋] 550
Kurokirishima

二階堂 [麦] 550
Nikaido

WHISKY

SCOTCH

グレンリベット 800
The Glenlivet

ラフロイグ 10年 1000
Laphroaig

IRISH WHISKY

ジェムソン 700
Jameson

AMERICAN & CANADIAN WHISKY

I.W.ハーパー 700
I.W.Harper

ジャックダニエル 800
Jack Daniel's

HIGHBALL

ハイボール 550
(ホワイトホース)
HighBall

glass WINE

FRANCIACORTA

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 glass / 980
"Prima Cuvée" Franciacorta Brut
イタリア/フランチャコルタ
フランチャコルタ造りに情熱を注ぎ、フランチャコルタだけを生産している家族経営の小規模メゾン。

WHITE

セッラ&モスカ サルデーニャ ヴェルメンティーノ glass / 680
SELLA&MOSCA VERMENTINO DI SARDEGNA
イタリア/ヴェルメンティーノ
サルデーニャ島特有の品種ヴェルメンティーノ。瑞々しく軽やかな口当たり、飲み飽きず幅広く料理との相性が良い。

WHITE

ロバートソン シュナンブラン glass / 750
Robertson Chenin Blanc
南アフリカ/シュナンブラン
南アフリカ 3 番目に大きなワイナリーであるロバートソンワイナリーは非常にコストが高い生産者。しっかりとしたボディを持つ。

RED

リリウム トスカーナ ゴルヴェノ glass / 680
"Lilium" Rosso di Toscana Governo
イタリア/サンジョヴェーゼ等
300年以上の歴史を持つメリーニ社がトスカーナの伝統的なゴルヴェノ製法(一部陰干し)で造るサンジョヴェーゼ主体のワイン。

RED

ヴィニウス ピノ・ノワール glass / 750
Vinus Pinot Noir
フランス/ピノ・ノワール
巨匠ジャンクロードマスがラングドッグで手掛ける、樽熟成したピノ・ノワール。しっかりしたボディ、チェリーや苺、バニラの香り。

SOUR

ALL 680



シチリア島のピーチ
レモネードサワー
Sicilian Peach
Lemonade Sour



ワイナリーの
赤ぶどうサワー
Winery Red Grape Sour



丸ごとキウイサワー
Kiwi Sour



丸ごとレモンサワー
Lemon Sour



淡路島の
みかんサワー
Awaji Island
Mandarin Orange Sour

COCKTAIL

ALL 700

ジントニック

Gin Tonic

[ジン + トニック + ライム]

モスコミュール

Moscow Mule

[ウォッカ + ジンジャーエール + ライム]

ファジーネーブル

Fuzzy Navel

[ピーチ + オレンジジュース]

チャイナブルー

China Blue

[ライチ + ブルーキュラソー
+ グレープフルーツジュース + トニックウォーター]

テキーラサンライズ

Tequila Sunrise

[テキーラ + オレンジ + グレナデン]

ダーズリンクーラー

Darjeeling Cooler

[紅茶 + ジンジャーエール + フランボワーズ]

キューバリブレ

Cuba Libre

[ラム + コーラ + ライム]

カシスオレンジ

Cassis Orange

[カシス + オレンジジュース]

スプモーニ

Spumoni

[カンパリ + グレープフルーツジュース
+ トニックウォーター]

マリブコーク

Malibu Coke

[マリブ + コーラ]

カルアミルク

Kahlua and Milk

[カルア + 牛乳]

ジンバック

Gin Buck

[ジン + ジンジャーエール + レモン]

キティー

Kitty

[赤ワイン + ジンジャーエール]

アメリカンレモネード

American Lemonade

[赤ワイン + レモネード]

キール

Kir

[白ワイン + カシス]

オペレーター

Operato

[白ワイン + ジンジャーエール]

サングリア

Sangria

SPARKLING WINE COCKTAIL

ALL 850

ミモザ

Mimosa

[スパークリングワイン + グレープフルーツ]

ホワイトミモザ

White Mimosa

[ウォッカ + ジンジャーエール + ライム]

シチリアンミモザ

Sicilian Mimosa

[スパークリングワイン + ブラッドオレンジ]

ベリーニ

Bellini

[スパークリングワイン + ピーチ + グレナデン]

キールインペリアル

Kir Imperia

[スパークリングワイン + フランボワーズ]

OTHER SPIRITS

お好みの割り方でどうぞ

You can choose how to drink liking.

・ロック

・ソーダ割り

・水割り

・ストレート

・コーラ

・ジンジャエール etc...

GIN

ボンベイ サファイア
Bombay Sapphire

800

GIN

タンカレー
Tanqueray

800

RUM

ロンサカパ センテナリオ
RonZacapaCentenraio

1000

BOTTLED WINE / SPARKLING

FRANCIACORTA

1. **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** 7000
"Prima Cuvée" Franciacorta Brut glass / 980
イタリア/フランチャコルタ
フランチャコルタ造りに情熱を注ぎ、フランチャコルタだけを生産している家族経営の小規模メゾン。

SPARKLING WINE

2. **グラハムベック ブリュット** 6000
Graham Beck Brut
南アフリカ/シャルドネ
ムース状のきめ細かな泡と熟した柑橘果実のアロマやほのかな酵母香が漂う

BOTTLED WINE / CHAMPAGNE

1. **アンリエ・バザン セレクション ド パルセール 1er Cru** 9000
Henriet-Bazin Selection de Parcelles 1er Cru
フランス/シャンパーニュ
PN50% CH50% 1968年からのソレラを30%含む 熟成4年

2. **ドメーヌ コレ アンプラント・ド・テルワール ブリュット** 10000
Domaine Collet Empreinte de Terroir Brut
フランス/シャンパーニュ
CH70% PN30% 70%を樽発酵の後、樽熟成 熟成3年以上

3. **オストム ブラン・ド・ノワール プルミエクリュ 2018** 11000
Blanc de noirs Premier Cru 2018
フランス/シャンパーニュ
PN100%のプルミエクリュ シャンパーニュ しっかりとしたエクストラブリュット 熟成2年

4. **アンリエ・バザン ロゼ・グランクリュ** 11000
Henriet-Bazin Rosé Grand Cru
フランス/シャンパーニュ
PN50% CH50% 赤ワイン比率19% 1968年からのソレラを30%含む 熟成4年以上

BOTTLED WINE / ORANGE, ROSE

ORANGE

1. **ヴィノテッラ・ルカツィテリ** 4500
VINOTERRA Rkatziteli
ジョージア/ルカツィテリ
8000年以上のワイン造りの歴史を持つジョージア、伝統的な土着品種のルカツィテリを伝統的なクヴェヴリ製法で仕立てるオレンジワイン。

ROSE

2. **ドメーヌ ポール マス ル・ロゼ** 3500
Domaines Paul Mas Le Rose
フランス/グルナッシュ等
巨匠ジャンクロードマスが手掛ける、南フランスらしいロゼ。フレッシュでチェリーや花の香りが特徴的なワイン。

BOTTLED WINE / WHITE

1. セッラ&モスカ サルデーニャ ヴェルメンティーノ 2800
SELLA&MOSCA VERMENTINO DI SARDEGNA glass / 680
イタリア/ヴェルメンティーノ
サルデーニャ島特有の品種ヴェルメンティーノ。瑞々しく軽やかな口当たり、飲み飽きず幅広く料理との相性が良い。
2. シャトーデレスラ トカイフルミント ドライ 2800
Chateau Dereszla Tokaji Furmint Dry White
ハンガリー/フルミント
ハンガリー トカイ地方で非常に古くからワイン造りを行っているデレスラ。全体的に優しくフルーティな味わい。
3. ロバートソン シュナンブラン 3000
Robertson Chenin Blanc glass / 750
南アフリカ/シュナンブラン
南アフリカ3番目に大きなワイナリーであるロバートソンワイナリーは非常にコストが高い生産者。しっかりとしたボディを持つ。
4. アイアンストーンヴィンヤーズ オブセッション シンフォニー 3200
Ironstone Obsession Symphony
アメリカ/シンフォニー
カリフォルニアで作るアメリカ原産品種シンフォニーを使った甘口ワイン。マスカットや白桃、ライチの香り。
5. ピポリ グレーコ・フィアーノ 3500
PIPOLI BIANCO GRECO FIANO
イタリア/グレーコ・フィアーノ
紀元前にイタリアに輸入された古代の品種、グレーコ種とフィアーノ種のブレンド。
ボディがありながら爽やかな口当たりと華やかな香り。
6. ハスケル 76 シャルドネ 4000
Haskell 76 Chardonnay
南アフリカ/シャルドネ
南アフリカで最も高い標高に畑を持ち、熟成はフレンチオークにて12ヶ月の樽熟成を行う。
熟した果実やクリーミーでリッチな木の香り。
7. トリンバック リースリング 5000
TRIMBACH RIESLING
フランス/リースリング
400年以上の歴史を持つアルザスの世界的名門ワイナリー。
サラダや寿司、天ぷらまで素材を活かした幅広い料理との相性を持つ。
8. コンスタンシアグレン ソーヴィニヨンブラン 5000
Constantia Glen Sauvignon Blanc
南アフリカ/ソーヴィニヨンブラン
南アフリカで最初の葡萄栽培が始まったコンスタンシアのワイン。
非常に冷涼な気候で造られるこのワインはサンセールの様な美しさがある。
9. ゲオルグブロイヤー ソヴァージュ リースリング 6000
Georg Breuer Sauvage Riesling trocken
ドイツ/リースリング
100年前まで「世界一の白ワイン」と言われ、世界を虜にし続けたドイツ ラインガウの辛口リースリング。
キレッキレで引き締まった味わい。
10. ジェラルド・ヴィラン シャブリ 2018 6500
Gerald Villain Chablis 2018
フランス/シャルドネ
シャブリ南部のシェミイイ・スール・セラン村で家族経営でワイン造りをしているとても小さなドメーヌで丁寧な作り手。

BOTTLED WINE / RED

1. **リリウム トスカーナ ゴルヴェノ** 2800
"Lilium" Rosso di Toscana Governo glass / 680
イタリア/サンジョヴェーゼ等
300年以上の歴史を持つメリーニ社がトスカーナの伝統的なゴルヴェノ製法(一部陰干し)で造るサンジョヴェーゼ主体のワイン。
2. **ワインメーカーズノート カベルネ・シラー** 2800
Winemakers Notes Cabernet Shiraz
オーストラリア/カベルネソーヴィニオン等
ミントやユーカリのニュアンスが入ったオーストラリアらしいカジュアルスタイルのワイン。
料理を選ばずオールマイティ。
3. **ヴィニウス ピノ・ノワール** 3000
Vinus Pinot Noir glass / 750
フランス/ピノ・ノワール
巨匠ジャンクロードマスがラングドックで手掛ける、樽熟成したピノ・ノワール。
しっかりしたボディ、チェリーや莓、バニラの香り。
4. **ブーケンハーツ・クルーフ ウルフトラップ レッド** 3200
Boekenhoutskloof The Wolftrap Red
南アフリカ/シラー主体
肉料理と相性の良いフルボディのシラー。
ローヌのワインを彷彿とさせるが、果実のフルーティさも非常に飲み易い。
5. **ボデガス・アテカ オノロ・ベラ** 3500
Bodegas ateca Honoro Vera
スペイン/ガルナッチャ
グルナッシュの原産地スペイン、アラゴン州D.O.カラタユドのガルナッチャ。
赤い果実、甘い果実の香り、程良いタンニンを持つ。
6. **エリック・ルイ ピノ・ノワール** 4500
Eric Louis Pinot Noir
フランス/ピノ・ノワール
平均樹齢25年のコトー・シャリトワ及びシュヴェルニ地区のピノ・ノワールを樽熟成せず、ステンレスタンクで8ヶ月熟成。エレガントなワイン。
7. **ラ セルバネッラ キャンティ・クラッシコ リゼルバ** 5500
"Vigneti La Selvanella" Chianti Classico Riserva
イタリア/サンジョヴェーゼ・グロッソ
メリーニ社が持つ自社畑「ラ・セルバネッラ」単一畑のキャンティ・クラッシコ。
力強さとしなやかな酸を併せ持つ、上品でエレガントな赤ワイン。
8. **キュヴェ アレクサンドル カベルネ・ソーヴィニオン ラポストール** 6000
Lapostolle Cuvee Alexandre Cabernet Sauvignon
チリ/カベルネソーヴィニオン主体
第二のナバとも言われるチリ「コルチャグア」のワイン。
一部樹齢100年を超える古樹の葡萄を使用する。新樽17%で熟成14ヶ月。
9. **グラッタマッコ ボルゲリ・ロッソ** 8000
Grattamacco Bolgheri Rosso
イタリア/カベルネソーヴィニオン等
トスカーナ州の偉大な生産地「ボルゲリ地区」にて2番目に歴史を持つグラッタマッコ。
クラシカルなボルドースタイルで非常に力強い骨格を持つ。
10. **シャトー プピーユ 2016年** 8500
Chateau Poupille 2016
フランス/メルロー
ボルドーのカスティヨンの自然派メルロー。しっかり濃く、絹の様に滑らかで柔らかな味わい。
新樽50%、1年使用の樽50%で28ヶ月熟成。

BEVERAGE / CAFÉ & TEA



SEASONAL

- a シチリア島のピーチソーダ 600
Peach Soda
- b 淡路島 島菜園の苺スムージー 650
Strawberry Smoothie
- c シチリア島のピーチティー 600
Peach Tea

Recommend

シチリア島の
ピーチレモネード
Peach Lemonade
600



NON-ALCOHOL COCKTAIL

ALL 700

ダブルグレープフルーツ
Double Grapefruit
[ピンクグレープフルーツ
+ グレープフルーツ]

バージンブリーズ
Virgin Breeze
[グレープフルーツ
+ クランベリー]

サラトガクーラー
Saratoga Cooler
[ライム + ジンジャーエール]

グリーンアップルスカッシュ
Green Apple Squash
[グリーンアップル + ジンジャーエール]

SOFT DRINK

オレンジ 450
Orange

グレープフルーツ 450
Grapefruit

コカ・コーラ 450
Coca-Cola

レモネード 600
Lemonade [ICED/SODA/HOT]

ジンジャーエール 450
Ginger Ale

スパイシー
ジンジャーエール 500
Spicy Ginger Ale

クランベリー 450
Cranberry

ブラッドオレンジ 500
Blood Orange

ウーロン 450
Oolong Tea

ペリエ 550
Perrier

CAFÉ

コーヒー 410
Coffee [ICED/HOT]

カフェラテ 550
Cafe Latte [ICED/HOT]

カプチーノ 550
Cappuccino [HOT]

エスプレッソ 330
Espresso

エスプレッソダブル 410
Double Espresso

カフェモカショコラ 600
Cafe Mocha Chocolat [ICED/HOT]

カフェモカキャラメル 600
Cafe Mocha Caramel [ICED/HOT]

TEA

アールグレイ 490
Earl Grey

ダージリン 490
Darjeeling

アイスティー 490
Iced Tea

ロイヤルミルクティー 550
Royal Milk Tea [ICED/HOT]

チャイティー 600
Chai [ICED/HOT]

FLAVOR TEA

ALL 550

スイートハニージンジャー
Sweet Honey Ginger Tea

メイプルティー
Maple Tea

森いちごのルイボスティ
Strawberry Rooibos Tea

白桃ローズヒップティー
White Peach Rose Hip Tea

DESSERT

ドリンクとデザートをおオーダーするとご飲食料金から ¥100off!!



和栗と京都『辻喜』抹茶のモンブランパイシュー

Mont Blanc Pie puff with Japanese Chestnuts & MATCHA Green Tea from in Kyoto TSUJIKI

ふんわりさくさくの食感、満足感もある人気のパイシューを期間限定で。和栗のモンブランクリームをたっぷりかけて、一粒栗をトッピング。中には京都『辻喜』の香りゆたかな抹茶を使ったカスタードと生クリーム。

1200



淡路島 北坂農園『もみじ』卵の クレーンキャラメル

Creme Caramel
ほろ苦いキャラメルソースと
ふんわり生クリームの中にバナリアイス
淡路島 北坂農園『もみじ』卵使用



お酒好きの方は、
コニャックをかけて大人味に
+100yen



さくさくパイシュー

Cream Puff

焼きたてさくさくのパイシュー生地に
バナリカスタードと生クリームを
ふんわり詰め込みました。

650



エンゼルフードケーキ バナリキャラメル

Angel Food Cake Vanilla Caramel
卵白だけをつかった
もちもち食感のケーキ。

660



テリヌショコラ

Terrine Chocolate

濃厚、チョコ好きに、
ぜひおすすめしたい一品。

660



バスクチーズケーキ

Basque Burnt Cheesecake

表面は香ばしく焼き込み
中はとろりと濃厚な
ワインにも合うチーズケーキ。

660

PARFAIT



塩キャラメルと
バナリアイスのパフェ
Salted Caramel &
Vanilla Ice Parfait
550



塩キャラメルと
バスクチーズアイスのパフェ
Salted Caramel &
Basque Cheese Ice Parfait
710



ショコラとバナラの
アフォガードパフェ
Chocolate & Vanilla
Affogato Parfait
710



ラム酒にちょっとこだわったカヌレ
Canelé
1つ 150

*表示価格は全て税込価格です。