

## Soft Drink

|                      |      |
|----------------------|------|
| ノンアルコールあらごし ももソーダ    | ¥440 |
| ノンアルコールあらごし ゆずソーダ    | ¥440 |
| 無農薬レモン、自家製シロップのソーダ   | ¥440 |
| 有機ジンジャーソーダ           | ¥440 |
| トニックウォーター(ライム入り)     | ¥440 |
| スパークリングウォーター シーガルフォー | ¥440 |
| コカ・コーラ               | ¥440 |
| 辛口ジンジャエール            | ¥440 |
| 100%ブラッドオレンジジュース     | ¥550 |
| 100%リンゴジュース          | ¥440 |
| ウーロン茶                | ¥440 |
| 柚子茶(ホット)             | ¥440 |

## Cafe

|                       |      |
|-----------------------|------|
| ホットコーヒー               | ¥550 |
| アイスコーヒー               | ¥550 |
| デカフェコーヒー(ホット ノンカフェイン) | ¥550 |
| カフェ・オ・レ(ホット)          | ¥550 |
| カフェ・オ・レ(アイス)          | ¥550 |
| イングリッシュブレックファースト(ホット) | ¥660 |
| ダーズリンティー(アイス)         | ¥550 |

# Drink Menu



## Alcohol

### Beer

|                            |        |
|----------------------------|--------|
| 生ビール ヒューガルデン ホワイト          | ¥660   |
| 箕面ビール スタウト(クラフト黒ビール 330ml) | ¥1,100 |
| 瓶ビール 中瓶                    | ¥660   |
| ノンアルコール アサヒドライゼロ(瓶)        | ¥660   |

### Whiskey・Highball・Sour

|                         |      |
|-------------------------|------|
| モルト・グリーンウィスキー マルウ ハイボール | ¥440 |
| モルト・グリーンウィスキー マルウ ロック   | ¥440 |
| 無糖ドライ 無農薬レモンのサワー        | ¥440 |

### Fruit liquor

|                     |      |
|---------------------|------|
| 甘くておいしいトマト ソーダ・ロック  | ¥440 |
| 不思議の国のカシス ソーダ・ロック   | ¥440 |
| ゆず酒(鳳凰美田) ソーダ・ロック   | ¥440 |
| 完熟もも酒(鳳凰美田) ソーダ・ロック | ¥440 |

### Sangria・Cocktail

|                           |      |
|---------------------------|------|
| ミモザ(スパークリングワイン+オレンジジュース)  | ¥660 |
| キティ(赤ワイン+ジンジャエール)         | ¥550 |
| フレッシュレモン、キウイの白サンテリア       | ¥550 |
| フレッシュオレンジ、リンゴとハチミツの赤サンテリア | ¥550 |
| シャンディーガフ(生ビール+ジンジャエール)    | ¥660 |
| ジントニック                    | ¥550 |

(当日受付OK!)

単品  
飲み放題

■グラスワイン白・赤 ■生ビール  
■ハイボール ■レモンサワー  
■果実酒 ■サンテリア赤・白  
■ソフトドリンク



詳しくはスタッフへお問い合わせください。

¥1,650

NATURAL TABLE



# Wine list

NATURALTABLEのワインは下記の製法で醸造されたタイプを多数取り揃えています。

## ビオ・ロジック

フランス語で「有機栽培」を意味し、農薬、化学薬品、化学肥料などを使わないことを指す。

## サステイナブル(リュット・レゾネ)

化学肥料や農薬の使用を最小限に抑え、環境に配慮しつつ、持続可能な農業を実践していく取り組み。

## ビオ・ディナミ

ブドウの生命力を高める、オーガニック農法。



## Sparkling Champagne

スパークリング・シャンパン

### ヴーヴ・デュ・ヴェルネ ブリュット(グラススパークリング)

食前、食中にもおすすめのすっきりタイプ

type/すっきり辛口 ￥660

### ラビット リースリング ゼクト ブリュット 200ml

ドイツ代表的品種リースリングによる軽めでバランスのとれた辛口。

type/すっきり辛口 ￥1,980

### ビオ・ビオ・バブルス・スプマンテ

青リンゴやライム等の爽やかな果実のクリーミーなバランス。

type/辛口 ￥5,500

### AD クートラ オリジンブリュット

まろやかな香り、バターやハチミツの香り、調和のとれた深みのある味わい。

type/しっかり辛口 ￥9,900



## White wine

ワイン 白

### ラ カンパーニュ ヴィオニエ(グラスワイン 軽め)

酸味とミネラルのバランスが◎

type/すっきり辛口 ￥550

### ラダチーニ ブランド カベルネ(グラスワイン 重め)

赤ワイン品種で有名なカベルネ・ソーヴィニョンの白ワイン

type/しっかり辛口 ￥770

### ビオ・ビオ・シャルドネ

滑らかなミネラルと酸味のバランスが良く、コスパ高い一本

type/辛口 ￥3,960

### ファットリ・ソアーヴェ クラシコ ルンカリス

果実味を気軽に楽しめるフレッシュさと親しみやすさ

type/すっきり辛口 ￥4,400

### ブルゴーニュ シャルドネ ジャン フィリップ マルシャン

ソフトなアロマが心地良く、フルーティで爽やかな味わいが素晴らしい逸品

type/しっかり辛口 ￥6,600

## Red wine

ワイン 赤

### ラ カンパーニュ メルロー(グラスワイン 軽め)

果実と柔らかいタンニンとの調和がとれたバランス良いタイプ

type/やや軽め ￥550

### ラダチーニ ブランド カベルネソーヴィニョン(グラスワイン 重め)

膨らみある味わいとフレッシュな果実感

type/ミディアム ￥770

### ビオ・ビオ・メルロー

ベリー系のアロマに、ハーブのニュアンス 非常に飲み心地の良い味わい

type/やや軽め ￥3,960

### ナチュラルワイン シラーズ

チェリーやスモークのアロマが漂い柔らかなタンニンとバランスが取れたワイン

type/ミディアム ￥4,400

### モンテティ カブルニオ

フレッシュで繊細なタンニンの豊かな味わいの、力強い余韻が印象的な熟成赤ワイン

type/フルボディ ￥5,500

### バッドボーイ

芳醇な果実香に樽熟成からくるロースト香が加わり、堂々としたフルボディ

type/フルボディ ￥8,800

# Openseat Special Menu

Dinner Time 16:00~21:30 (L.o.)

- Drink*
- ・グラスワイン白 (ラ・カンパーニュ ヴィオニエ)
  - ・グラスワイン赤 (ラ・カンパーニュ メルロー)
  - ・本日のサングリア
  - ・モルト・グレーンウィスキー マルウ ハイボール
  - ・コカ・コーラ
  - ・辛口ジンジャエール
  - ・ウーロン茶

- Snacks*
- ・ミックスナッツ
  - ・チョコレート
  - ・オリーブ
  - ・吉備糖と有機酢のピクルス

オープンシート  
限定価格

ALL  
¥330

