

DRINK MENU

Beer ビール

アサヒ スーパードライ

★ナギサビール ペールエール

南紀白浜のブリュワリー。深みのあるコクとほのかな甘味と苦味がバランスよく味わたるナギサの代表作です。

★ナギサビール みかんエール

南紀白浜のブリュワリー。みかんの甘味と酸味がふわりと残ります。早和果樹園さんの温州みかんの果汁と皮をふんだんに使った贅沢な味わいです。

ドライゼロ ノンアルコール

White Wine 白ワイン

ザ・フラワー・アンド・ザ・ビートレイシャドゥーラ (スペイン)

秘境リベイロの地ブドウ「トレイシャドゥーラ」の白ワイン。華やかな香り、果実味と心地よい酸味が広がります。

カバノン デアレキサンドラ ヴィオエ (フランス)

柑橘系果実や白い花のような豊かな芳香があります。軽快で生き生きとしたワインです

Red Wine 赤ワイン

アモーレ・エテルノ オーガニック ロッソ (イタリア)

ロミオとジュリエットの舞台であるヴェローナの生産者のワイン。「永遠の愛」という意味があり有機栽培のブドウを使った果実豊かな赤ワインです。

カバノン デアレキサンドラ シラー (フランス)

カシスやブルーベリーにスパイスのニュアンスが感じられるシラー本来の香りです。口に含むとフレッシュで生き生きとしており、タンニンはソフトです。

Rose Wine ロゼワイン

エムドミニュティエー (フランス)

果実味があふれ、飲みやすいワインに仕上がっています。心地よい酸にスムーズな口当たり。様々な料理と気楽に楽しめるフレッシュな辛口ロゼ。

★ = 和歌山県産使用



DRINK MENU

SparklingWine スパークリングワイン

ポール・マスプリマ・ペルラクレマン・ド・リムーロゼブリュット (フランス)
洗練された花やフルーツなどのアロマに、いきいきとした果実味。魚介を使った料理との相性抜群のロゼスパークリングです。

Whisky with soda

ハイボール

Japanese Sake 日本酒

- ★ 紀土 KID 純米大吟醸
華やかでフルーティーな吟醸香
- 八海山 純米大吟醸
穏やかな香り スッキリとした辛口
- 醸し人九平次 純米大吟醸
南国の果実を思わせる吟醸香 口に含むと山田錦の旨味が広がる

Shochu 焼酎

- 富乃宝山 (ロック/水割り) 芋
爽快な口当たり 飲み方はロックがおすすめ
- いいちこ (ロック/水割り) 麦
クセがなく澄み切った味わい
- ★熊野水軍 (ロック/水割り) 米
丸みのあるふくよかな味わい

Umeshu 梅酒

- ★ 鶴梅 完熟 (ロック/ソーダ)
桃のような甘い香り クリーミーな口当たり
- ★ 紀州南高完熟梅酒 (ロック/ソーダ)
ウイスキーを思わせる深い味わい 飲み方はロック・ストレートがおすすめ

★ = 和歌山県産使用



DRINK MENU

Wakayama Cocktail

和歌山カクテル

★ 温州みかん酒 丸ごと搾り

温州みかんを丸ごと搾り、とろみのあるお酒に仕上げさらに香り高い果皮をピュアにして加えました。「食べるみかん酒」として温州みかんを丸ごと堪能して下さい。

★ 富士白レモン酎ハイ

25年間、和歌山県内で愛され、製造終了後も根強いファンがいた「富士白レモンチューハイ」。

★ 富士白みかん酎ハイ

みかんの皮をむく時のフレッシュな香りと口に入れた時のジューシー感の両方が味わえる、本場和歌山のもぎたてみかんを楽しめます。

★ 梅とエルダーの芳醇スパークリング

ふくよかなテイストと、はなやかなフレーバーが、一口ごとに印象深いハーモニーを奏でます。使用する梅の実、出自の確かな和歌山産のものだけ。

★ 紀州レモンのビターレスカ

和歌山県で育った完熟レモンを、赤ワインとブレンドすると、キレのあるリキュールになりました。

★ 和歌山ジントニック

和歌山素材の香り豊かなジン楨-KOZUE-を使用したオリジナルジントニック。

★ 梅モヒート

地元のお酒と梅ジュースで作るモヒートの様なリゾートカクテル

★ 白浜サンライズ

白浜のサンセットをイメージした濃厚みかんジュースで作るカクテル

★ グリーンビーチ

白浜に広がる海をイメージしたカクテル

★ = 和歌山県産使用



DRINK MENU

Soft Drink ソフトドリンク

コーヒー (ホット/アイス)

カフェラテ (ホット/アイス)

紅茶 (ホット/アイス) (ストレート/ミルク/レモン)

★ 有田みかんの味皇

有田みかんそのものを十分に味わえる様、贅沢な搾り方をしたストレートジュースです。濃厚でコクがありながらさっぱりとした口当たりが特徴です。

★ きてら・俺ん家の梅ジュース

和歌山県秋津野の生産農家グループきてらが作る紀州南高梅を使った昔ながらの梅ドリンクです。

香檳 (シャンパン) 烏龍茶

烏龍茶のシャンパンと言われ全て手作業で作られる最高級烏龍茶です

★ 梅ひと雫ジンジャエール

生姜丸しばりWakayama Ginger Aleに和歌山産の南高梅果汁を加えることによって、生姜の味わいを損ねることなく、ほんのりとした梅の香りとまろやかな口当たりになりました。

ミルク

コカ・コーラ

完熟リンゴジュース

★ = 和歌山県産使用

