

ドリンクメニュー

農場・品種限定・有機 JAS 認定 (*オーガニック)

* ブレンドコーヒー **HOT** (ハンドドリップ方式)

* カフェラテ (オーガニック) **HOT** のみ

* 水出しコーヒー (オーガニック) 夏季のみ

・ ミルク **HOT / ICE**

・ ウーロン茶 **ICE**

・ 本日の生ジュース (スタッフにお尋ねください)

・ 生オレンジジュース

・ 生グレープフルーツジュース

・ 有機ブラッドオレンジの生ジュース

・ オレンジとすりおろし有機生姜の生ジュース

・ 奈良の治道トマトの生ジュース (夏季のみ)

・ 手作りジンジャーエール (すりおろし有機生姜入り)

・ 生レモン & 有機生姜の天然ソーダ割り

・ 生ライム & 有機生姜の天然ソーダ割り

・ 林檎 & 有機ジンジャーの天然ソーダ割り

・ 南高梅 (自家栽培) 酢のスカッシュ (トニック割り)

・ 紀州南高梅 (自家栽培) ジュースの天然ソーダ割り

- ・自家栽培フレッシュミント & ライムのモヒート風
- ・木苺のソーダ (天然の炭酸水を使用)
- ・エルダーフラワー (ハーブ) ソーダ割りフロート
- ・ラッシー (プレーン / バナナ入り / 木苺入り)
- ・国産生ブルーベリーのヨーグルトドリンク
- ・濃厚イチゴミルク (有機豆乳に変更も可能)
- ・バナナミルク (有機豆乳に変更も可能)
- ・有機生姜と日本蜂の蜂蜜のホットドリンク
- ・有機生姜と日本蜂の蜂蜜のミルク割り **HOT**
- ・ダーズリン紅茶 **HOT** (ポットサービス)
- ・アールグレイ紅茶 **HOT** (ポットサービス)
- ・ジャスミンティー **HOT** (ポットサービス)
- ・黒ゴマ & きな粉 & ウコンのミルク割り **ICE**
- ・手作り沖縄黒糖蜜のラテ **HOT / ICE**
- ・ほうじ茶ラテ **HOT**
- ・お抹茶ラテ **HOT**
- ・ミルクココアラテ **HOT**

※ラテ系のドリンクは調理にお時間がかかります

※通常価格は770円 (貸切時 550円・税込み)

アルコール・カクテルメニュー

ビンタンビール (バリ島)

グラスビール (国産)

ノンアルコールビール

レッドアイ

シャンティーガフ

グラスワイン 赤

グラスワイン 白

※各ワインはソーダ割りも可能です。

※ボトルワインあります (2000円~)

ウイスキーロック (バラнтаイン)

ハイボール (バラнтаイン)

梅ブランデーロック

梅ブランデーの天然ソーダ割り

ストレートマッコリ

木苺マッコリ

エルダーフラワー（ハーブ）マッコリ

※ 天然ソーダ割りもできます

生絞り・チューハイ など

レモン

グレープフルーツ

ジンジャー（すりおろし有機生姜）

南高梅

ジンベース

ジンライム（ロック）

ジントニック（トニック）

ジンフィズ（レモン）

ジンリッキー（ライム）

ジンオレンジ（オレンジ）

ウォッカベース

ウォッカトニック

ソルティードッグ (グレープフルーツ+塩)

ブルドッグ (グレープフルーツ)

モスコミュール (ライム & ジンジャーエール)

スクリュードライバー (オレンジ)

リキュールベース

カシスソーダ

カシスオレンジ

カシスグレープフルーツ

カルーアミルク

ビターカルーアミルク

ライチ & グレープフルーツ

ライチ & オレンジ

ソルティーライチ

ピーチツリーフィズ

ファジーネーブル (オレンジ)

ピーチツリーミルク

ラムベース

モヒート (ミント & ライム & 天然ソーダ)