

Today's Drink Menu

本日のドリンクメニュー

生ビール ... 1100	日本酒
サッポロ 黒ラベル	久保田 千寿(新潟) ... 1200
	仙禽 モダン無垢(栃木) ... 1500
クラフトビール ... 1300	焼酎
ブルックリンラガー	麦焼酎 佐藤(鹿児島) ...1500
ブルックリンIPA	芋焼酎 佐藤(鹿児島) ...2000
常陸野ネスト ホワイトエール	
グラスワイン(赤、白) ...1500	果実たっぷりレモンサワー ...1100
スコッチウイスキー	ノンアルコールビール
ザ・マッカラン 12Y ... 2500	プレミアムアルコールフリー ... 800
タリスカー 10Y ... 1700	
ボウモア 12Y ... 1700	カクテル
ザ・グレンリベット12Y ... 1500	ジントニック ... 1200
バランタイン17Y ... 1900	スクリュードライバー ... 1200
	テキーラサンライズ ... 1200
ジャパニーズウイスキー	スプモーニ ... 1200
竹鶴17Y ... 3200	カシスオレンジ ... 1200
竹鶴ピュアモルト ... 1600	キューバリブレ ... 1200
シングルモルト余市 ... 1600	ベイリーズミルク ... 1200
シングルモルト宮城峡 ... 1600	ノンアルコールカクテル
フロム・ザ・バレル ... 1500	カシスオレンジ ... 800
イチローズモルト ミズナラ ...1700	チャイナブルー ... 800
シングルモルト嘉之助 ... 1800	ピニャコラーダ ... 800
	シャーリーテンプル ... 800
バーボン	サラトガクーラー ... 800
IWハーパー ... 1200	ファジーネーブル ... 800
ワイルドターキー12Y ... 1500	
ブラントン ... 2300	ソフトドリンク
	オレンジジュース ... 500
テキーラ	アップルジュース ... 500
カスカウィン ブランコ ... 1600	ウーロン茶 ... 500
パトロン アネホ ...1800	ペリエ ... 600
カーサミーゴス アネホ ...2200	

NAME

NONAMECAFÉ SHISHIDO HILLS

Today's White Wine

2019 イラリア シャルドネ

アメリカ/カリフォルニア ナバ・バレー 、シャルドネ、辛口

9 0 0 0

2019年のイラリア・シャルドネは、抜栓とともに、洋ナシ、熟したメロン、ジューシーな桃、グアバ、パッションフルーツなど、カリフォルニアシャルドネらしい果実味たっぷりの豊潤なアロマが広がります。それを追いかけるように、春を感じる花々、クリームブリュレ、ハチミツなどの香りが層をなして感じられます。

味わいは、果実味たっぷりで、綺麗なオークのニュアンス、バタークリームのニュアンスが果実と交わり、仄かな酸味と共に、カリフォルニアらしいシャルドネと仕上がっています。

2021 カレラ シャルドネ

アメリカ/カリフォルニア セントラルコースト 、シャルドネ、辛口

1 2 0 0 0

カリフォルニアのロマネコンティと称され不動の人気を誇るカレラ。みずみずしい果実味にミネラル感を備える、上品な仕上がりの白ワイン。

2022 シャブリ プルミエ・クリュ ボーロイ ダニエル・ダンブ

フランス/ブルゴーニュ シャルドネ、辛口

1 5 0 0 0

秀逸な一級畑を造る、いぶし銀のシャブリ生産者。優れた日当たりとキンメリジャンを多く含む土壌によって生まれる、エレガントで円熟したスタイル。

2021 ムートン・カデ レゼルヴ ソーテルヌ

フランス/ボルドー・ソーテルヌ セミヨン、ソーヴィニヨン・ブラン、ミュスカデル 甘口

1 5 0 0 0

限られた地域で生産されるムートン・カデ・レゼルヴシリーズ。現代のライフスタイルや嗜好を鑑みた味わい、スタイリッシュなデザインなど、ボルドーワインのさらなる魅力を提案しています。外観はゴールドイエロー。グラスに注ぐとミラベルやマルメロ、桃、アプリコットなどの果実のアロマが広がり、時間が経っていくとスイカズラを思わせる白い花の甘いニュアンスが漂います。まろやかな舌触りで、洋ナシやマルメロの砂糖漬け、パイナップルやマンゴーなどの濃厚な果実味が口いっぱいに広がります。豊富なミネラル感がフレッシュで深みのある余韻を誘います。ソーテルヌらしいコクのある贅沢な味わいをお楽しみください。

NAME

NONAMECAFÉ

Please have a good time !!

Champagne

ドン・ペリニヨン

フランス/シャンパーニュ ピノノワール・シャルドネ 辛口

45000

ドン・ペリニヨンの最もスタンダードなシャンパーニュ。
その年の特徴とドン・ペリニヨンの秘密—が対話を重ねて響き合うようになるには、8年以上の熟成を要します。
完璧なバランスを獲得し、すべての要素が一致して調和を奏めます。

ヴーヴ・クリコ イエローラベル・ブリュット

フランス/シャンパーニュ ピノノワール・シャルドネ・ピノムニエ 辛口

18000

1772年に創業したヴーヴ・クリコ・ポンサルダン社。このイエローラベルはグランクリュ、ブルミエク
シュを主体に50～60にも及ぶ異なる畑の葡萄がブレンドされています。
酸味と果実味がバランスよく広がり、心地よい爽やかさと際立ったフルーティさが印象的な一本です。

NAME

NONAMECAFÉ

Please have a good time !!