



スパークリングワイン

ぐらす 杯

NV

バレンシア



ミケタ ブルット
トレ・オリア

■ブドウ品種
マカベオ 50%、アイレン50%

オレンジなどの柑橘果実や白桃のようなフルーティな味わいと、軽快な泡立ちが魅力です。
お食事と共に気軽に楽しめる1本です。

SWEET DRY **900 yen**



NV

ノーザン・グリース



クシノマヴロ ブリュット
キリヤーニ

■ブドウ品種
クシノマヴロ 85%/モスカート 15%

爽やかな柑橘果実のアロマと引き締まった酸塩味を感じる長い余韻を持つ本格派の泡です。

SWEET DRY **1,300 yen**



白ワイン

2023

ラングドック



クロード・ヴァル・ブラン
ドメヌ・ポール・マス

■ブドウ品種
グルナッシュ・ブラン 35%,ヴェルメンティーノ 25%,他

南仏の豊かな気候を表現した白ワイン。
柑橘系のフレッシュな香りが口いっぱいに広がり丸みのある酸味と優しい喉越し。

SWEET DRY **900 yen**



2023

ノーザン・グリース



パランガ ホワイト
キリヤーニ

■ブドウ品種
ロディティス 80%、マラグジア 20%

マスカットの爽やかなアロマを持ち、豊かな果実味が特徴です。パセリやスパイスのアクセントも印象的で心地よい酸味を持ちます。

SWEET DRY **1200 yen**



赤ワイン

2023

ラングドック



クロード・ヴァル・ルージュ
ドメヌ・ポール・マス

■ブドウ品種
グルナッシュ 50%,カリニャン 25%,シラー 15%,メルロー 10%

フルーティなアロマと豊かな果実の味わい、
軽快な口当たりが心地よくカジュアルなシーンにぴったりです。

LIGHT FULL **900 yen**



2017

バレンシア



ドス
ラファエル・カンブラ

■ブドウ品種
カベルネ・ソーヴィニヨン50%、カベルネ・フラン50%

ブルーベリーや黒スグリの表情豊かなアロマに
バニラの香りが隠れている。完熟しており奥行き深くエレガント。ベルベットのよう舌触りと長い余韻が楽しめる。

LIGHT FULL **1350 yen**



あか 赤



2023 |  ラングドック

クロード・ヴァル・ルージュ
ドメーヌ・ポール・マス

■ブドウ品種

グルナッシュ 50%, カリニャン 25%
シラー 15%, メルロー 10%

フルーティなアロマと豊かな果実の味わい、
軽快な口当たりが心地よくカジュアルな
シーンにぴったりです。

LIGHT  FULL 4500



2017 |  バレンシア

ドス
ラファエル・カンブラ

■ブドウ品種

カベルネ・ソーヴィニヨン50%、カベルネ・フラン50%

ブルーベリーや黒スグリの表情豊かなアロマにバ
ニラの香りが隠れている。完熟しており、奥行き
深くエレガント。ペルベットのよう舌触りと長い
余韻が楽しめる。

LIGHT  FULL 7200



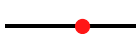
2021 |  カタルーニャ

アルタロセス
セラーズ ジョアン ダンゲラ

■ブドウ品種

グルナツチャ 100%

タンニンが細かく味わいは、凝縮していながら
柔らかな口当たり。たっぷりとした果実味の
ふくよかなワイン。注目のスペインナチュラル。

LIGHT  FULL 7,800



2021 |  シチリア

エトナ・ロッソ
テッレ・ネーレ

■ブドウ品種

ネレッロ・マスカレーゼ98%、
ネレッロ・カプッチョ2%

若いうちから非常に優れたフィネスを備えてお
り、フレッシュで香り高く、細身で適度なタンニ
ンがあり、独自の自然なエレガンスを備えている

LIGHT  FULL 11000



2023 |  ペロポネソス半島

サントール クラシス
サントール・ワイナリー

■ブドウ品種

マヴロダフニ 100%

チェリーやストロベリーなどの煮詰めた果実やダ
ークフルーツ、森林や大地、動物的な要素もあり
滑らかな質感とスパイシーな風味が特徴です。

LIGHT  FULL 13000



2022 |  ラングドック

レ・キャレタル
アンヌ・グロエジャンポール・トロ

■ブドウ品種

カリニャン80%、グルナッシュ20%

魅惑的な ラズベリー の風味が軸となり、
そこに バニラとスパイスのニュアンスが
複雑な味わいを与えて長い余韻へ。
シルキーだが存在感のあるタンニン

LIGHT  FULL 19,000

あわ 泡



NV |  バレンシア

ミケタ ブルット
トレ・オリア

■ブドウ品種
マカベオ 50%、アイレン50%

オレンジなどの柑橘果実や白桃のようなフルーティな
味わいと、軽快な泡立ちが魅力です。
お食事と共に気軽に楽しめる1本です。

SWEET ——— DRY **4500**



NV |  エミリア・ロマーニャ

ランブルスコ キューイング
メディチ・エルメーテ

■ブドウ品種
ランブルスコ・サラミーノ/ランブルスコ・マラーニ

穏やかな泡立ちで、軽やかなタンニン、軽快な酸
のバランスが素晴らしく、様々な料理との
相性が抜群です。

SWEET ——— DRY **5800**



NV |  ノーザン・グリース

クシノマヴロ ブリュット
キリヤーニ

■ブドウ品種
クシノマヴロ 85%/モスカート 15%

爽やかな柑橘果実のアロマと引き締まった酸
塩味を感じる長い余韻を持つ本格派の泡です。

SWEET ——— DRY **7700**



NV |  シャンパーニュ

ランソン ブラック クリエイション
プリス

■ブドウ品種
ピノ・ノワール70%、シャルドネ30%

エルダーフラワーのような上品な花の香からはじ
まり、リンゴ、グレープフルーツ、ほのかなレド
チェリーなど豊かでピュアな果実の
風味が感じられる。

————— DRY **18,000**

ろぜ 薔薇



2023 |  サルデーニャ

アラゴスタ ロゼ
サンタ マリア ラ パルマ

■ブドウ品種
カンノナウ、カニユラーリ
モニカ、カリニャーノ

バラや野生のベリー系が香るフレッシュで
すっきりした上品なアロマ。口当たりはドライで
風味がよく特徴的な軽い飲み口。
果実味が程よく調和した生き生きとした味わい。

SWEET ——— DRY **4,500**



2023 |  プロヴァンス

バンドールロゼ
シャトー・カナデル

■ブドウ品種
ムールヴェードル 45%、サンソー 45%
グルナッシュ 10%

デビューと同時に世界的ワイン評価誌で最高評価を
獲得。淡く美しい色合い。様々なフルーツとハー
ブ、ミネラルが感じられ風味豊かな味わいです。

SWEET ——— DRY **9,500**



2023 |  ノーザン・グリース

アガソトロゼ
キリヤーニ

■ブドウ品種
クシノマヴロ100%

ハーブやラベンダー、心地よいバリックのニュア
ンスを持ちます。トマトやフレッシュな果実、熟した
オリーブを感じ、高い酸と丁寧なタンニン、長い余
韻を持つ複雑味のあるロゼワイン。

SWEET ——— DRY **17,000**

しろ 白



2023 |  ラングドック
クロード・ヴァル・ブラン
ドメーヌ・ポール・マス

■ブドウ品種

グルナッシュ・ブラン 35%,ヴェルメンティーノ 25%,他

南仏の豊かな気候を表現した白ワイン。
柑橘系のフレッシュな香りが口いっぱいに広がり、丸みのある酸味と優しい喉越し。

SWEET ——— DRY **4500**



2023 |  シュッド・ウエスト
ユニーク ソーヴィニヨン・ブラン
ユービー

■ブドウ品種

ソーヴィニヨン・ブラン100%

新鮮な柑橘とアプリコットの香りが印象的で
エキゾチックなフルーツの風味が、フルボディ寄りの十分な飲みごたえを与えている。

SWEET ——— DRY **6300**



2023 |  ノーザン・グリース
パランガ ホワイト
キリ・ヤーニ

■ブドウ品種

ロディティス 80%、マラグジア 20%

マスカットの爽やかなアロマを持ち、豊かな果実味が特徴です。パセリやスパイスのアクセントも印象的で心地よい酸味を持ちます。

SWEET ——— DRY **7500**



2023 |  カンパーニャ
フィアーノ
ピエトラクーパ

■ブドウ品種

フィアーノ100%

リンゴをはじめとするフルーツの
アロマティックな香りに蜂蜜のニュアンス。
力強いミネラル、美しい酸が特徴的

SWEET ——— DRY **9,500**



2021 |  ラングドック
レクストリーム ブラン
レ クロ ペルデュ

■ブドウ品種

グルナッシュ グリ、マカブー

熟したアプリコットやアーモンドの香り。
エキス分が強く密度がしっかり詰まっている。
まるでグランヴァンのような質感を持つ、
ポテンシャルの高いワイン

SWEET ——— DRY **15000**



2021 |  シチリア
シャルドネ
プラネタ

■ブドウ品種

シャルドネ100%

アプリコットやヴァニラの芳醇なアロマ。オレンジの花の蜜のようなヒントにナッツを思わせるトーン。。味わいは柔らかく丸みがあり、魅惑的。アルコールのボリュームも感じられ濃厚な印象。

SWEET ——— DRY **22000**

酒無

□ LEMON SQUASH

自家製レモンシロップのレモンスカッシュ
姉妹店cross47スーパーマネージャー茅野太陽の直伝レシピ

900 yen

□ ACEROLA SQUASH

本部 “アセローラスカッシュ”
沖縄県本部町産の無農薬栽培アセロラ使用

900 yen

□ PINEAPPLE JUICE

石垣島 八重山ファーム パイナップルジュース
砂糖を使わないプレミアムなパイナップルジュース

1000 yen

□ PASSION FRUIT

石垣島 川平ファーム パッションフルーツジュース
自然落下完熟果汁を使用

900 yen

□ ARANCIA ROSSO

シチリア島 ブラッドオレンジジュース
100%ストレート果汁で添加物不使用

800 yen

□ NON-ALCOHOLIC BEER

オリオンクリアフリー ノンアルコールビール
ALC. 0% 糖質0% カロリー0%

700 yen

□ ACQUA PANNA

アクアパンナ 750ML ミネラルウォーター

950 yen

□ S.PELLEGRINO

サンペレグリーノ 750ML ガス入りミネラルウォーター

950 yen

□ORION THE PREMIUM BEER

オリオン・ザ・プレミアム

900 yen

Whisky

□BLACK NIKKA

ブラックニッカ

800 yen

□OKINAWA WHISKY

新里酒造 新里WHISKY

1300 yen

Cocktail

□SPRITZ

= スプリッツ =

オレンジリキュール、スパークリングワイン、ソーダ
オレンジスライス、ローズマリー

900 yen

□ORIGINTONIC

= オリジントニック =

首里 瑞穂酒造 県産クラフトジン “オリジン”
ライム、バジル、トニック

990 yen

□OKINAWAN COLADA

= オキナワコラーダ =

首里 瑞穂酒造 アイランドラム
石垣島パインジュース 黒糖のスノースタイル

1300 yen

□PASSION FRUIT MARGARITA

= パッションフルーツマルガリータ =

テキーラ、パッションフルーツ、コアントロー、屋我地島の塩

1200 yen

Non-alcoholic wine

□ NON-ALCOHOLIC SPARKLING WINE

ピエール・ゼロ ノンアルコールスパークリングワイン

900 yen

Non-alcoholic cocktail

□ OKINAWA CINDERELLA

= オキナワ シンデレラ =

パッションフルーツ × パイン × シークワァーサー

960 yen

□ MIRAGE ROUGE

= ミラージュ・ルージュ =

アセロラ × ローズマリーシロップ × ブラッドオレンジ

960 yen

□ LIMON MARE

= リモン・マーレ =

レモン × タイムシロップ × 屋我地島の塩 × ソーダ

960 yen

□ MIRTO BIANCO

= ミルト・ビアンコ =

白ブドウ × セージシロップ × ジュニパーベリー × トニック

960 yen