

Drink Menu

TOOTH TOOTH GARDEN RESTAURANT



SEASONAL DRINK

Sangria

苺とオレンジのサングリア

800-

2種のフルーツを一晚漬け込んだ
すっきりとした甘さの
白サングリア。

Lemonade

SAKURA レモネード
-アルコール-

850-

春を感じる桜風味のレモネード。
小瓶のシロップを注いで、
変化する色合いも楽しんで。

※ご提供までに少しお時間をいただきます

Beer

{ 生ビール }

キリン 一番搾り

650-

零ICHI (ノンアルコールビール)

650-

Champagne

{ グラスシャンパン }

シャンパーニュ ヴーヴ・アンジュリー [France]

1,100-

Sparkling cocktail

{ スパークリングカクテル }

キールロワイヤル
(カシス×スパークリングワイン)

850-

キールインペリアル
(フランボワーズ×スパークリングワイン)

850-

White Wine

{ グラスワイン -白- }

トゥーストウスオリジナルラベル シャルドネ [Chile]

800-

バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド ソーヴィニヨンブラン [France]

900-

Red Wine

{ グラスワイン -赤- }

トゥーストウスオリジナルラベル カベルネソーヴィニヨン [Chile]

800-

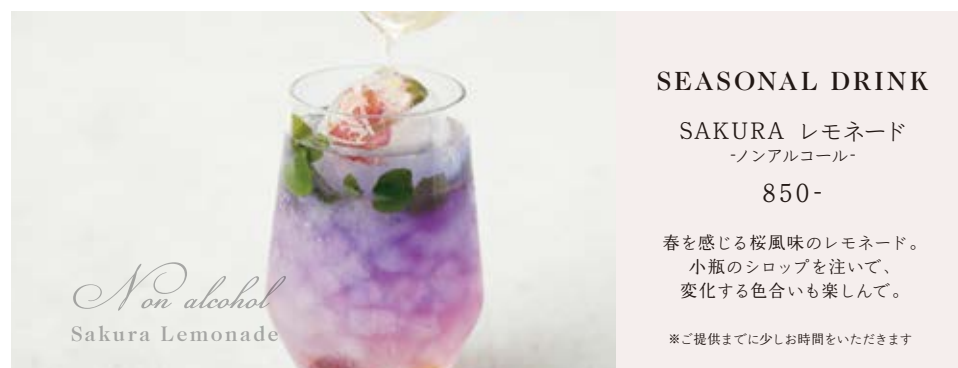
バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド シラー [France]

900-

当店は税抜き価格にて表示しております

Non alcohol Menu

ノンアルコール メニュー



SEASONAL DRINK

SAKURA レモネード
-ノンアルコール-

850-

春を感じる桜風味のレモネード。
小瓶のシロップを注いで、
変化する色合いも楽しんで。

※ご提供までに少しお時間をいただきます

ORIGINAL LEMONADE COLLECTION

シチリア産レモン果汁を使用したレモネード



〔スタンダードレモネード〕

800-

レモン、フレッシュレモングラス、
ミントを使った
爽やかなレモネード

〔コロニアルレモネード〕

900-

ライムの酸味と
ライチの濃厚な甘みが
効いたレモネード

〔ハーブレモネード〕

900-

イギリス産のエルダー
フラワーと、ローズマリーの
香りが心地よいレモネード

NON-ALCOHOLIC COCKTAIL

ノンアルコールカクテル



ORIENTAL
VACANCE

オリエンタル バカンス

800-

グレープフルーツにライチ
オレンジのアクセント



ORIGINAL
SANGRIA

自家製サングリア

750-

フルーツ果汁にフレッシュの
フルーツを添えて仕上げた
オリジナルサングリア



VAGIN
MOJITO

ヴァージンモヒート

800-

フレッシュミントと
ライムを使った
清涼感のあるカクテル

Fruit Juice

国産フルーツジュース
All 800-

きよみ -オレンジジュース-

和歌山で育った果実を皮や袋の苦味、アクが入らないように
やさしく絞った、混じりっ気のない100%ピュアジュース。

信州すりおろし林檎 -りんごジュース-

実の中に蜜が入った、格別に甘い信州産りんご「ふじ」を
使った果汁100%ジュース。

白桃 -ももジュース-

世界の桃を味見し、選び抜いた国産のももを使った、白桃ジュース。

アランミア -洋梨ジュース-

上品な香りをもつ、フランス産ウィリアム種の洋梨を使用。
香り高く、食感豊かなジュースです。

当店は税抜き価格にて表示しております