

# Drink Menu

TOOTH TOOTH GARDEN RESTAURANT

## Wine Set

ワインセット

-気軽に少しづつ色々なワインをお楽しみいただけます-

1600-

1. ソーヴィニヨンブラン バロンフィリップ [ France/Bordeaux ]  
トロピカルフルーツ。柑橘系の香り。アプリコットや黄桃の味わいが広がります。

2. エステートシャルドネ エラスリス -トゥーストゥースラベル- [ Chile ]  
マンゴー、洋梨、柔らかな蜂蜜の香り。フレンチオークでの熟成により十分な果実味も感じられます。TOOTH TOOTHオリジナルラベルです。

3. リースリング ヴァンダンジュ・タルディヴ [ France/Alsace ]  
リースリング100%使用。光沢のある山吹色のバナナやナッツの香り。綺麗な甘みが特徴。

or

2016ピノ・ノワール・アティテュード [ France/Loire ]

スマイルや薔薇、熟したフランボワーズのような味わい。作り手のパスカルジュリヴェが「もっと気軽にワインを楽しんでほしい」という想いが詰まった自然派ワイン。

## 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) 700-

## 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 ] 1,200-

## 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) 900-  
キールインベリアル (フランボワーズ×スパークリングワイン) 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

## BOTANICAL MOCKTEL

ボタニカルモクテル



バタフライレモネード

800-

{ 自家製レモネードに  
タイのハーブティー  
"バタフライピー"をソーダで  
割ったスッキリとした味わい

\*妊娠中の方はお控えください。

グレープフルーツとキウイの  
サングリア・ブランカ

900-

{ 濃厚なキウイの味わいと、  
グレープフルーツの酸味が  
感じられる一杯

搾りたてオレンジの  
サングリア

850-

{ 搾りたての  
オレンジの果汁と香りが  
楽しめる上品な味わい

## 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

850-

{ 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

930-

{ 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

930-

{ 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



オリエンタル バカンス  
850-

{ グレープフルーツにライチ  
オレンジのアクセント



自家製サングリア  
800-

{ 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



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。

当店は税抜き価格にて表示しております