

Drink Menu

TOOTH TOOTH GARDEN RESTAURANT

Wine Set

ワインセット

-気軽に少しず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. レ・テール・ブランシュ ブレ・タンドル [France/Loire]
シュナンブラン100%。洋梨・白桃の香り。
柑橘の果実のコンポートを思わせる優しい甘みと酸味。

or

2016ピノ・ノワール・アティテュード [France/Loire]

スマレや薔薇、熟したフランボワーズのような味わい。
作り手のバ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 }

ベリーニ 850-
(桃×スパークリングワイン)
ミモザ 850-
(オレンジ×スパークリングワイン)
キールロワイヤル 900-
(カシス×スパークリングワイン)
キールインベリアル 900-
(フランボワーズ×スパークリングワイン)

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

季節のドリンク



フレーズ・ソーダ
900-

シロップに漬けた甘いイチゴをソーダで
割ったすっきりとした味わい。
キウイピューレが隠し味。



桜レモネード
850-

優しい口当たりに、
桜の風味を感じる春のドリンク。
色の変化もお楽しみください

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。

当店は税抜き価格にて表示しております