

# Drink Menu!

◎ドリンクメニュー

Champagne / Summer Cocktail / Beer / HighBall / Sour / Standard Cocktail /  
 boiron Fruit Cocktail / boiron Nonalcoholic Cocktail / Ginger Cocktail /  
 Tabasco Cocktail / Mocktails / Fresh Soft Drink (Sanpallgrino・Soft Drink・Japanese tea・  
 Nonalcoholic HighBall Taste・Nonalcoholic Red Wine & Sparkling Wine) /  
 Sake / Japanese Black tea / Recommend Wine / Glass Wine / WineCocktail /  
 Glass Sparkling / Champagne & Sparkling / Whisky

アルコール類からノンアルコールドリンク、ソフトドリンクまで豊富な種類のドリンクを各種取り揃えております。  
 ほろ酔い気分がいいんだよね〜という方もお酒を飲むのは、ちょっと苦手だな〜という方もみんなで一緒にワイワイお楽しみください!!



## CONTENTS

- 12 — スタンダードカクテルリスト
- 13 — Resort Cocktail <バーテンダーがプロデュースするリゾートカクテル>  
*boiron Fruit Cocktail* ボワロンフルーツカクテル
- 14 — Beer / HighBall / Sour <ビール / ハイボール / サワー>
- 15 — Standard Cocktail <スタンダードカクテル>
- 16 — キリッとさっぱり!! ジンジャーカクテル6選
- 17 — ピリッと刺激的!! タバスコカクテル
- 18 — Mocktails <モクテル>
- 19 — *Fresh Soft Drink* <フレッシュソフトドリンク>  
 boiron ノンアルコールカクテル・ソフトドリンク・日本茶・ノンアルコールハイボールテイスト・スパークリングワイン
- 20 — Recommend Wine kurama おすすめワイン (赤・白) Champagne & Sparkling シャンパン & スパークリング
- 21 — *Glass Wine / WineCocktail / Glass Sparkling* ●グラスワイン ●ワインカクテル ●グラススパークリング  
 大野町ダイニングkuramaで楽しめる 澤田酒造の風味と伝説
- 22 — あなたのお好みはどれですか? 蒸留酒リスト
- 23 — RICCO CAFE ハーフティールーム  
リッコカフェ&ガーデン / 和紅茶専門店 Tea & Life style / 農業生産法人SKH



家族や仲間との  
パーティーに!!

Party plan  
 <パーティープラン>



断然お得です! 前日までにご予約ください!!

90分飲み放題付き!! お一人様 5,300円

- 8種オードブル盛
- ローストビーフサラダ
- エビのアヒージョ&バケット
- 知多豚のグリル
- 本日のパスタ
- ポテトフライ
- デザート

飲み放題延長 お1人様+600円/30分毎ご相談承ります。お気軽にお問い合わせください。

要予約

2名様~20名様

キッズセット 850円

- 甘口カレーライス
- ポテト
- ゼリー
- ドリンカー杯

※小学生以下のお子様  
対象となります。



## ディナーパーティーフリードリンクメニュー Dinner party Free drink

【アルコール65種 ノンアルコール31種 全96種】

### Cocktail ◎カクテル

- ◎ジンベース
  - ・ジントニック
  - ・ジンバック
  - ・ジンライム
- ◎ウォッカベース
  - ・スクリュードライバー
  - ・ブルドッグ
  - ・ブラッディメアリー
- ◎ラムベース
  - ・モヒートソーダ
  - ・ラムコーク
  - ・ラムトニック
- ◎ピーチベース
  - ・ピーチオレンジ
  - ・ピーチウーロン
  - ・ピーチミルク
- ◎カシスベース
  - ・カシスオレンジ
  - ・カシスグレープフルーツ
  - ・カシスウーロン
- ◎ライチベース
  - ・ライチオレンジ
  - ・ライチグレープフルーツ
  - ・ライチウーロン
- ◎マンゴーベース
  - ・マンゴーオレンジ
  - ・マンゴーパイン
  - ・マンゴートニック
- ◎マリブベース
  - ・マリブオレンジ
  - ・マリブコーラ
  - ・マリブパイン
- ◎カンパリベース
  - ・カンパリグレープフルーツ
  - ・カンパリオレンジ
  - ・カンパリソーダ
- ◎ミルクベース
  - ・カルーアミルク
  - ・イチゴミルク
  - ・メロンミルク

### Beer ◎ビール

- ・サッポロ黒ラベル
- ・シャンディガフ  
(ビール+ジンジャーエール)
- ・レッドアイ  
(ビール+トマトジュース)
- ・グレープフルーツピア
- ・カシスピア

### Whisky ◎ウイスキー

- ・ハイボール
- ・ジンジャーハイボール
- ・コークハイボール
- ・ロック
- ・水割り

### Shochu ◎焼酎

- ・芋 (水割りorロック)
- ・麦 (水割りorロック)

### Sake ◎日本酒

- ・冷 (グラス)

### Plum wine ◎梅酒

- ・ロック
- ・水割り
- ・ソーダ割り

### Non alcoholic cocktail ◎ノンアルコールカクテル

- ・シンデレラ (オレンジ+ パイン)
- ・パッションオレンジ (オレンジ+ パッションシロップ)
- ・ブルーティアーズ (グレープフルーツ+ トニック+ ブルーキュラソーシロップ)
- ・スノーホワイト (ミルク+ 杏仁シロップ)
- ・シャーリーテンブル (ジンジャーエール+ グレナデンシロップ)
- ・オレンジサンライズ (オレンジ+ グレナデンシロップ)
- ・カナリアキャンディー (パイン+ ジンジャーエール+ キウイシロップ)
- ・ミントドロップ (トニック+ ミントシロップ)
- ・レモンスカッシュ (トニック+ レモン)

### Soft drink ◎ソフトドリンク

- ・ウーロン茶
- ・コーラ
- ・ジンジャーエール
- ・オレンジジュース
- ・グレープフルーツジュース
- ・パインジュース
- ・トマトジュース
- ・マンゴージュース
- ・ノンアルコールビール
- ・ノンアルコールワイン (赤)
- ・ノンアルコールスパークリングワイン
- ・アイスコーヒー
- ・炭酸水





### モヒート

モヒートの歴史は16世紀後半、とある海賊がアグアルディエンテ(ラム酒の一種)やミント、ライムを使ったカクテル「draque」(ドラケ)をキューバに伝えたのが始まりとされています。kuramaのモヒートは3年以上熟成したキューバ産のラムをベースに、フレッシュライムとミントの葉をたっぷり使用した本格派です。アクセントは上にフロートしたアロマチックビターズという苦味酒です。キューバに思いを馳せてお楽しみください。

# Resort Cocktail

バーテンダーがプロデュースする  
リゾートカクテル

ビーチサイドのバーで堪能したい至福の「リゾートカクテル」いろいろ。見た目も爽やかな爽快カクテルをお楽しみください。



### オーガスタセブン

パッションフルーツのリキュール「パッション」とパイナップルジュースの甘み、それにオリジナルレシピではレモンの酸味がマッチして創作家曰く「フルコース料理の中のお口直しのシャーベットのイメージのカクテル」大阪のバー「Augusta」のバーテンダー野氏の7番目のオリジナルカクテル。当店でよりエキゾチックにレモンをライムに変えてご提供いたします。



### トミーズ マルガリータ

グッと沁みるあのマルガリータよりも幾分穏やかに、陽気に、親しみやすくなった、トミーズマルガリータの味わいは、万人受けする、まさに「普及版の新しいマルガリータ」。フレッシュライムの酸味とアガベシロップの甘味とのバランス、そしてクラッシュドアイスの爽快感で、何杯でもおかわりしたくなる美味しさ。近年のカクテル史に名を刻む、「新たなスタンダードカクテル」です。



### ブルーハワイ

カクテルの由来には、出自がハッキリしているものとうそでないものがある。この有名な、あまりに有名なカクテル「ブルーハワイ」。この有名すぎるブルーハワイの由来は実はハッキリしていない。ハワイで考案されたとは言われているものの、どのだれがいつ作ったのかは定かではない。しかし創作者にとってみればむしろ本望であろう。作品で評価されること、作家は作品で評価されるべきであるのだから。当店で、少し南国の甘さとしてライチリキュールをブレンドしてお楽しみいただいております。

リゾートカクテル各種 ALL 980円(税込)

## ボワロン フルーツ カクテル

boiron Fruit Cocktail



les vergers  
boiron

パティシエのニーズから生まれた  
レヴェルジュ ボワロン社(フランス)の  
冷凍ジュレを使って  
四季を彩る4種のカクテルを  
ご用意致しました。



### グリーングラス (青リンゴ)

「さわやかな酸味がこちよい」エルダーフラワーのシロップを使ってトニックウォーターで割りました。アルコールはシトラスラムを使って甘くさっぱりと仕上げしております。



### サマーデライトNo.2 (マンゴー)

「トロピカルな風味が夏らしい」パッションフルーツのシロップを使ってトニックウォーターで割りました。ラム酒ベースで南国気分一杯です。



### ヴァンフレ (イチゴ)

「ちょっと大人なイチゴのカクテル」アガベシロップを使ってスパークリングワインで仕上げました。ノンアルコールもノンアルコールのスパークリングワインを使って上品に大人っぽく仕上げしております。



### オリヴィエオドラ (モモ)

「桃とキンモクセイに包まれて」金木犀のシロップを使ってスパークリングワインで割りました。ノンアルコールはノンアルコールのスパークリングワインを使って、ひと夏の思い出をイメージしました。

ボワロンフルーツカクテル各種 ALL 980円(税込)

# Cocktail List

カクテルリスト

## ショートカクテル

ALL 1,100円(税込)

ジンベース  
・マティーニ  
・ギムレット

ウォッカベース  
・M-30レイン  
・バラライカ

ラムベース  
・ダイキリ  
・X.Y.Z

テキーラベース  
・マルガリータ  
・モッキンバード

ウイスキーベース  
・マンハッタン  
・ゴッドファーザー

ブランデーベース  
・サイドカー  
・ジャックローズ

リキュールベース  
・プラスホッパー  
・ピンクスクアーレル

・ネグローニ  
・シェリーベース  
・バンブー

・アドニス

## ロングカクテル

ALL ¥780円(税込)

ジンベース  
・ジンリッキー  
・ジン&グレープフルーツ

ウォッカベース  
・スクリュードライバー  
・ブラッディ・マリー

ラムベース  
・ラムトニック  
・ラムコーク

テキーラベース  
・テキーラトニック  
・テキーラサンライズ

リキュールベース  
・ファジーネーブル  
・レゲエパンチ  
・ガルフストリーム  
・チャイナブルー  
・マンゴーパイン  
・ヨーグルトパイン  
・パソアグレープフルーツ  
・スプモーニ  
・イタリアンサーファー  
・グレープフルーツ・クーラー

カクテルメニューは  
スタンダードからオリジナル、ショートからロングまで無限大。

心地よいシェイカーの音とともにカクテルの華やかさ、豊富な種類、バーテンダーの技術などをお楽しみ下さい。

# Standard Cocktail

スタンダードカクテル

スタンダードは変わらないから  
いつ飲んでも、やっぱり旨い

スタンダードカクテルは、  
長い歴史の中で多くの人の支持を受け、  
ときには特徴的な世相や文化とも結び付いた、  
定番中の定番といえるカクテルです。  
一般的にはジン、ラム、ウォッカ、テキーラ、ブランデー、  
ウイスキー、ワイン、リキュール、ビールなどをベースに  
酒、甘味、酸味を満たしたものが、  
スタンダードカクテルと呼ばれます。



*gin base*  
**ジンバック ¥780 (税込)**  
ドライジンにレモン果汁と  
ジンジャーエールを加えたカクテル。



**ジントニック ¥780 (税込)**  
「ジン」と「トニックウォーター」によって  
作られる定番のカクテルです。



*draft beer*  
**生ビール(ジョッキ) ¥680 (税込)**



**生ビール(グラス) ¥580 (税込)**



**レッドアイ ¥680 (税込)**

ビルスナースタイルのビールに  
トマトジュースを加えたもので、  
赤色のカクテル。  
やや大きめの細長いグラスで  
出されることが多い  
人気のビールベースのカクテル。



**シャンディガフ ¥680 (税込)**

アッサリした後味が人気の、  
ビールベースカクテルです。  
割っているのはジンジャーエール。  
ビールの風味を  
邪魔しないのが魅力で  
ビールが苦手な人も  
シャンディガフなら美味しく  
いただけます。



**グレープフルーツビア ¥680 (税込)**

素朴な組み合わせ?  
これが新定番!!



**ソルティドッグ ¥780 (税込)**  
ウォッカ+グレープフルーツをベースに作られ  
グラスのフチに塩がついている、  
とても特徴的なカクテルです。



*vodka base*  
**モスコミュール ¥780 (税込)**  
スタンダードなカクテルの一つで、  
ウォッカをライムジュースで割ったものに、  
ライムなどのスライスを添えたもの。



**ソルクバーノ ¥780 (税込)**  
ホワイトラムをグレープフルーツと  
炭酸水で割ったカクテルです。



**カシスオレンジ ¥780 (税込)**  
カシスリキュールに  
オレンジジュースを混ぜたカクテルで、  
すっきりとした甘味が特徴です。



*liqueur base*  
**カルーアミルク ¥680 (税込)**  
高品質なアラビカ種のコーヒー豆を100%使用した、  
深くまるやかなコクと、やわらかな甘さで人気の  
コーヒーリキュールです。



*wine base*  
**オペレーター ¥680 (税込)**  
白ワインにジンジャーエールを混ぜて作るカクテルで、  
生姜やソーダ水の清涼感が白ワインに加わり、  
さっぱりとした口当たりをしています。



**キティ ¥680**  
赤ワインベースのカクテルで、  
同量のジンジャーエールを  
合わせるだけのシンプルなカクテル。



*spirit base*  
**レモンソーダ ¥680 (税込)**

「バカルディ」は世界で初めて、  
チャコールフィルタリング(木炭ろか)を行い、  
そのスムーズなフレーバーによってカクテルの  
ベースとして使用するスピリッツのバイオニアです。



*sherry*  
**シェリーソーダ ¥680 (税込)**

「ティオペペ」は辛口シェリー酒の代名詞とも言える  
シェリー酒の定番!!。  
ただ、辛口という程辛口でもなく、  
初めてシェリー酒を飲む方にもおすすめです。



*beer base*  
**知多ハイボール ¥780 (税込)**

サントリーウイスキー「知多」の魅力は、  
ハイボールで花開きます  
風のように軽やかな飲みごち、  
ウイスキーの清々しくやさしい香り、  
そして、ほのかな甘みが  
うまみを引き立てます。



**デュワーズハイボール ¥580 (税込)**

「デュワーズ」でつくる、  
こだわりのハイボール。  
スムーズな味わいと  
華やかな香り&炭酸の爽快感を  
お楽しみください。



**クレイジードッグ+オリジナルソース**  
甘い香りに惑わされることなかれ。ポーランド産ウォッカとタバスコの刺激がまるで制御不能な狂犬のよう。ちょっと冒険したい夜にピッタリのカクテル。

ピリツと刺激的!!  
タバスコカクテル



**キューカンバーズ+ジントニック+ハラペーニョソース**  
定番のジントニックをアレンジ、きゅうりの青っぽさとハラペーニョのさわやかな辛味が絶妙にマッチ、ジンとキュウリは相性がバツグン! プールサイドで飲みたい一杯。



**スパイシーマルガリータ+ハバネロソース**  
テキーラベースの超定番カクテルには、マンゴー、パパイヤ、バナナ、ジンジャー、黒コショウなどをブレンドしたジャマイカ風ホットソースをDROPLしてテンションMAX!!

**TABASCO+COCKTAILS** (タバスコプラスカクテル)  
今、海外のバーやSNSではタバスコを使ったカクテルが大人気! DROPLするだけで驚くほど美味しくなります! マスターバーテンダー鈴木雄太が、タバスコを使って4種のカクテルを作りました!

**タバスコカクテル 各種**  
ALL 780円(税込)



**ブラッディシーザー+ガーリックソース**  
ハマグリエキス入りトマトジュースで作るブラッディメアリー。カナダではポピュラーなカクテルで、まるで料理のような深い味わい。ガーリックソースが合わないわけない!



**スパイシーマミーテイラー**  
辛口のジンジャーエールを使って、スコッチとレモンが心地よい「マミーテイラー」を、よりスパイシーに官能的に仕上げました。カクテル言葉は「いつもあなたと」



**スパイシージンバック**  
辛口のジンジャーエールを使って、バーで定番のカクテル「ジンバック」を、よりスパイシーに煽動的に仕上げました。カクテル言葉は「正しき心」



**スパイシーポッチボール**  
辛口のジンジャーエールを使って、杏仁風味のアマレットとオレンジがマッチする「ポッチボール」を、よりスパイシーに挑戦的に仕上げました。カクテル言葉は「自分の意見を主張できる一匹狼」

# WILKINSON GINGER ALE COCKTAILS

【辛口ジンジャー】  
ウィルキンソンの辛口ジンジャーエールのスパイシーさが刺激的なカクテルたちです。  
ルーティンワークの日常に、たまには刺激的な休息を...



辛口ジンジャーカクテル各種  
ALL 780円(税込)

キリツとさっぱり!! 辛口ジンジャーカクテル6選



**スパイシーモスコミュール**  
辛口のジンジャーエールを使って、世界的に有名なカクテル「モスコミュール」を、よりスパイシーに刺激的に仕上げました。カクテル言葉は「けんかしたら、その日のうちに仲直りする」



**スパイシーエルディアプロ**  
辛口のジンジャーエールを使って、テキーラとカシスが絶妙な「エルディアプロ」を、よりスパイシーに悪魔的に仕上げました。カクテル言葉は「気をつけて」



**スパイシーレモンチェッロ**  
辛口のジンジャーエールを使って、イタリアのレモンのお酒「レモンチェッロ」を、よりスパイシーに魅惑的に仕上げました。カクテル言葉は「あなたへの感謝」

# Fresh Soft Drink

<フレッシュソフトドリンク>



## ボワロンのノンアルコールカクテル boiron non-alcoholic cocktail

お酒が入ってなくてもテンションを上げてくれるボワロン冷凍ピューレを使ったノンアルコールカクテルです。  
ノンアルコールだから、お酒が苦手な方でも楽しめます。今、話題のドリンクです。



ノンアルボワロン  
(もも)

「桃と金木犀に包まれて」  
金木犀のシロップを使ってノンアルコールスパークリングワインで割った香り高い一品です。



ノンアルボワロン  
(いちご)

「ちょっと大人なイチゴのカクテル」  
アガベシロップを使ってスパークリングワインで上品に大人っぽく仕上げてあります。



ノンアルボワロン  
(マンゴー)

「トロピカルな風味が夏らしい」  
パッションフルーツのシロップを使ってトニックウォーターで割った南国気分な一杯です。



ノンアルボワロン  
(青リンゴ)

「さわやかな酸味がこころよい」  
エルダーフラワーのシロップを使ってトニックウォーターで割りました。

ボワロンカクテル各種 ALL 780円(税込)

ノンアルコールの  
スパークリング  
ワインが人気です!  
立ち上る上品な泡は  
インスタ映え、必至!



●ノンアルコール  
スパークリングワイン  
580円(税込)

お酒と間違えるほど、  
再現度高すぎの  
ノンアルコール  
ハイボールテイスト!  
気分は、もはやほろ酔い。



●アサヒノンアルコール  
ハイボールテイスト  
580円(税込)

人気が高まるハイボールテイストのノンアルコール。  
爽やかなコクと香り、  
ソーダの爽快な喉越しが楽しめます。



今こそ日本茶を飲もう!

- オレンジジュース
- グレープフルーツジュース
- パイナップルジュース
- クランベリージュース
- マンゴージュース
- トマトジュース
- 日本茶 (※常滑焼の茶器で提供致します。)
- ジンジャーエール(甘口/辛口)
- トニックウォーター
- コーラ
- 烏龍茶
- コーヒー(Hot/Ice)
- アサヒドライゼロ(ノンアルコールビール)

ソフトドリンク各種  
ALL 580円(税込)



シャリーテンブル  
ジンジャーエール+  
グレナデンSyrup



ブルーティーズ  
グレープフルーツジュース+  
トニックウォーター+  
ブルーキュラソーSyrup



カナリアキャンディー  
パイナップルジュース+  
ジンジャーエール+キウイSyrup



シンデレラ  
オレンジジュース+  
パイナップルジュース



スノーホワイト  
杏仁Syrup+ミルク



ミントドロップ  
ミント+トニック+ミントSyrup



ロイヤルリッチミルク  
ミルク+ローズSyrup+  
ラフランスSyrup



サラトガクーラー  
ライム+ジンジャーエール



ウーウー  
ピーチSyrup+クランベリー



オレンジサンライズ  
オレンジジュース+ざくろSyrup

## Non-alcoholic Cocktail Mocktails

モクテルとは  
「擬似」を意味する「mock(モック)」と  
「cocktail(カクテル)」を組み合わせた造語で、  
ノンアルコールカクテルの新しい呼び方。

モクテル各種  
(ノンアルコールカクテル)  
ALL 680円(税込)

# Wine Cocktail

ワインカクテル

ワインはカクテルにしても美味しく楽しむことができます。  
ワインが苦手な人にも飲みやすく、見た目もおしゃれなので  
パーティーにもぴったり!



ワインにフルーツやスパイスなどを加えてなじませたスペイン生まれのお酒。フルーティーな味わいと飲みやすさから、多くのファンに愛されています。

サングリア

《赤》 ¥780 (税込)

《白》 ¥780 (税込)



カシスリキュールと辛口のスパークリングワインで割ったキールロワイヤルは、カシスの優しい果実味とキリッとしたシャンパンの酸味がバランスの良い飲みやすさです。



キール  
ロワイヤル  
¥780 (税込)

この世でもっともおいしくて  
贅沢なオレンジジュースといわれる、  
スパークリングワインベースのカクテル。  
ミモザ ¥780 (税込)

# Glass Wine

グラスワイン



グラス《白ワイン》  
¥580 (税込)



グラス《赤ワイン》  
¥580 (税込)

# Glass Sparkling

グラス スパークリング



グラス  
スパークリングワイン  
¥680 (税込)



(右) 白老梅(ロックソーダ)・・・¥780 (税込)

(左) からから(グラス)・・・¥580 (税込)



常滑市には2軒の酒蔵が現存している。  
そのうちの1つが幕末の嘉永元年創業の「澤田酒造」である。  
その丁寧な酒造りは、伝統を大切に保持しながらも、進化を厭  
わない、まさに常滑という土地を代表する誇るべきブランドで  
ある。常滑の人間からは「ハクロウさん」と親しまれるその清酒  
は、そこで働く熱い心を持った蔵人たちの美しい結晶である。  
「白老からから」は、料理を邪魔しないデシリーターブルSAKE。  
「白老梅」は、こんな梅酒が飲みたかったとその酸味とまる味に感  
動を覚えるほど。常滑に来たらお土産にも最適な「白老」澤田酒造  
さんにぜひお寄りください。

# 酒造 澤田

創業 嘉永元年  
SINCE 1848  
常滑市古市場町4-10



澤田副社長・社長

大野町ダイニングkuramaで楽しめる  
澤田酒造の風味と伝説

# Recommend Wine

大野町ダイニング kurama

大野町ダイニング kurama おすすめのワインです。  
繊細で上品な味わいのプレミアムなワインをはじめ、デイリーに楽しめ、お食事にもぴったりなワインをソムリエが厳選しました。  
お好みのワインを見つけて、香り、味わいをお楽しみ下さい。

## White Wine

白ワイン

- タクンセレクション白(チリ) ¥3,980 (税込)
- コートドガスコーニュ
- ソーヴィニヨンブラン(フランス) ¥4,980 (税込)
- ファンティーニピノグリージョ(イタリア) ¥4,980 (税込)
- バルテンリースリング
- QbAトロッケン(ドイツ) ¥4,980 (税込)



コートドガスコーニュ  
ソーヴィニヨンブラン(フランス)  
明るく鮮やかな黄色、ライムやハーブを思わせる香り、はつらつとした風味とフルーティーな味わいです。



タクンセレクション白(チリ)  
ふたつのぶどう品種の魅力が融合。  
フレッシュな果実味とキレの良い酸味のピチピチな  
テイストの辛口ワインです。



バルテンリースリングQbA  
トロッケン(ドイツ)  
林檎や白桃、ミルクを感じさせる香りに、  
雑味のない繊細なミネラルと力強いアロマを感じる  
滑らかな飲み口!



ファンティーニピノグリージョ(イタリア)  
ピチピチな果実味、レモンライム、ミネラルの  
フレイバーがあり、心地よい口当たりです。

## Red Wine

赤ワイン

- タクンセレクション赤(チリ) ¥3,980 (税込)
- レフラン(フランス) ¥4,980 (税込)
- ペイドックシラー(フランス) ¥4,980 (税込)
- VdPヴァオクリューズブルー・ジュグルナッシュ(フランス) ¥4,980 (税込)
- ザブネーロダーヴォラ(イタリア) ¥4,980 (税込)
- エディツィオーネチンクエアウトークトニ(イタリア) ¥9,980 (税込)



ペイドックシラー(フランス)  
スマイルの花やブラックベリーの豊かな香りの中に、  
かすかにコリアヤリコリスのニヤンスが感じられます。



レフラン(フランス)  
フレッシュな果実味が楽しめ、良い熟しをして、  
爽やかなミントのテイストがあるのが特徴です。



タクンセレクション赤(チリ)  
スパイス風味と渋味をメルローの繊細で  
果実味がやわらげ、なめらかな飲み口です。



エディツィオーネ  
チンクエアウトークトニ(イタリア)  
サクランボやプラム、ブラックカランツの香り、タンニンや  
バナナ、チョコレートスパイシーな風味があります。



ザブネーロダーヴォラ(イタリア)  
凝縮感を感じるどしどしとした果実味、ほのかな甘さ  
があり、切れ味も良く、爽やかな印象です。



マリウスルージュ by  
ミッシェル・シャブティエ(フランス)  
程よい凝縮感のある赤い果実の風味と、  
シルクのような滑らかなタンニンが感じられる  
ワインです。

# Champagne & Sparkling

シャンパン & スパークリング

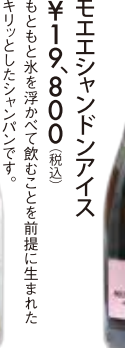
誕生日・お祝い・記念日・クリスマスなど、特別な日に、ポンとコルクの弾ける音がすると、たちまち気分は高揚する。  
口に含むとふわりと鼻にぬける、香ばしい香りと、滑らかな舌触り。他のお酒とは一線を画して、その場所をお祝いの雰囲気仕立てしてくれる。



ドンペリニオン ¥55,000 (税込)  
国内でも知名度抜群のシャンパーニュ。  
作柄の素晴らしい年に収穫されたブドウのみを使い、  
絶妙なバランスで  
造られる名品。



ルイナルブランドブラン  
¥22,000 (税込)  
銘醸地コート・ド・フランスの繊細なシャルドネと、  
モンターニュ・ド・ランの力強いシャルドネを  
ブレンドしました。



モエエシャンドンアイス  
¥19,800 (税込)  
もともと氷を浮かべて飲むことを前提に生まれた  
キリッとしたシャンパンです。



モエエシャンドンロゼ  
¥19,800 (税込)  
世界中で愛され続ける、屈指のロゼシャンパーニュ。  
生き生きとした果実味と熟成感が豊富です。



グヴクリコイエローラベル  
¥17,800 (税込)  
偉大なシャンパーニュ・メゾンが贈る爽やかで  
辛口のイエローラベル!

ナソレレケナーブリュット(カヴァ)  
¥5,500 (税込)  
バレンシア州レケナで生産される、希少なカヴァ。  
適度な酸味と爽やかな飲み口が特徴です。



ココロとカラダに優しい贈り物  
kuramaで味わえるリックカフェのハーブティー



# RICCO CAFE

ハーブティー農園 リッコカフェ&ガーデン(南知多町山海)

ハーブ農園リックの屋号「Ricco」とはイタリア語で「豊」と言う意味です。  
リックのハーブティーは自社農園で農薬を使用せずに栽培しており  
安心して飲み頂ける「安心安全の国産ハーブティー」です。  
お友達にもお勧めできる「ハーブティー」を栽培しているハーブ農家です。

リックカフェ ブレンドハーブティー

気スッキリ ¥580 (税込)

冷やしても美味しく飲めるスペアミントをベースに  
アップルミントとレモンバーベナをブレンド。  
食べ過ぎ飲み過ぎの時に気分はスッキリ。

心ホッと ¥580 (税込)

カモミールをベースにレモンバームとレモンバーベナを  
ブレンド。ストレスや不安を沈め穏やかな心に。



和紅茶専門店

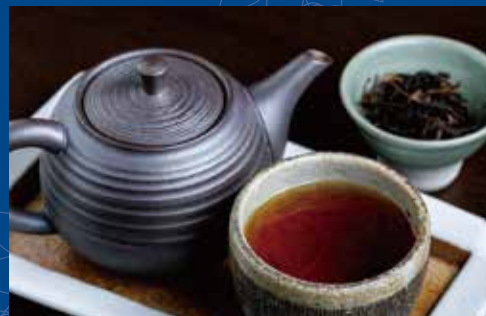


Tea & life style



愛知県知多半島を拠点に、  
国産の紅茶「和紅茶」を使用した  
ドリンクを移動販売しています。  
季節に合わせた一杯をご提供  
出来るように考えています。皆  
さんの日々の生活に和紅茶を  
取り入れて貰えるようになると  
嬉しいです。

店主 紅茶アドバイザー  
浅井 中正



＜出店スケジュールをチェック!!＞

kuramaおすすめ べにふうき ¥580 (税込)

日本で紅茶用に改良された紅茶品種で、  
和紅茶の代表的な茶葉です。濃厚なコクのある味わいと、  
華やかな香りをお楽しみください

和紅茶とは?

日本の土地で育った茶葉を  
使用し、日本で紅茶に加工したものを  
和紅茶と言います。

kuramaのサラダが新鮮で美味しいのは、ここに理由あり!!



契約農家  
農業生産法人 株式会社 SKH  
愛知県常滑市大曾町 2-15-1  
TEL : 0569-36-3363  
FAX : 0569-34-7948  
営業日 : 月～金 (土日祝 休)  
営業時間 : 8時～17時



鮮度維持が  
スゴイ!!

農薬  
不使用!!

安心・安全  
手間いらず!!

お客様の「理想の野菜」を作り出す  
農業生産法人SKHさんと契約。  
SKHは小規模工場ならではの丁寧な作業で、  
鮮度の良い体に優しい葉野菜を生産しています。  
水耕栽培による卓越した生産技術が、安心安全な  
「理想の野菜」を天候に左右されることなく  
年間を通して安定的に供給することを可能にしています。



Spirits

お酒は大人の教養です。  
ウイスキー、ブランデー、ラム、テキーラなど、  
原料も国籍も違う、多彩なスピリッツの世界にご案内します。

## 蒸留酒 LIST

＜飲み方をご指定ください。ロック・ストレート・ソーダ・水割＞

### アメリカンウイスキー

ジャックダニエル……680円  
フォアローゼス・イエロー680円  
メイカーズマーク……680円  
ワイルドターキー8年…680円  
ブラントン・ブラック……880円



### アイリッシュウイスキー

ブッシュミルズ10年……680円  
カナディアンウイスキー  
カナディアンクラブ8年…680円

### ブランデー

ヘネシーV.S……680円  
ポールジョー15年……1,500円

### ラム

エル・ドラド15年……980円  
キャプテン・モルガンP.S 880円  
ロン・サカパ23年……880円

### テキーラ

パトロン・アネホ……1,500円

### 焼酎

中々(麦)……580円  
蔵の師魂(芋)……580円

