

EXECUTIVE FREE DRINK

フリードリンクメニュー

BEER

- ・アサヒ スーパードライ（中瓶）
- ・アサヒ スーパードライ エクストラコールド
- ・アサヒ ドライゼロ

SAKE

- ・ 獺祭 純米大吟醸 （山口県）
- ・ 飛露喜 特別純米 （福島県）
- ・ 浜千鳥 大吟醸 （岩手県）
- ・ 梅酒

ORIGINAL JAPANESE SPIRITS

- ・ 529 麦焼酎 （長崎県）
- ・ 磨き大島 芋焼酎 （長崎県）

WHISKY

- ・ バランタイン 12 年
- ・ ウッドフォードリザーブ
- ・ ジャックダニエル
- ・ イチローズ モルト
 & グレーン ホワイトラベル

FEVER-TREE PREMIUM COCKTAIL

「フィーバーツリー」は世界中から厳選した植物由来の成分を使用したプレミアムミキサーです。味わいの良さからソフトドリンクとしてもお楽しみいただけます。

- ・ ジントニック
 ジン+メディタレーニアントニックウォーター
- ・ ジンバック
 ジン+プレミアムジンジャーエール
- ・ モスコミュール
 ウォッカ+プレミアムジンジャービア
- ・ カシスソーダ
 カシス+プレミアムソーダウォーター

SPARKLING COCKTAIL

- ・ プレミアム ベリーニ
 信州の白桃 + シャンパン
- ・ みかんミモザ
 原口みかん + シャンパン
- ・ キールロワイヤル
 カシスリキュール + シャンパン



CHAMPAGNE

- ・ ビシャ ブリュット

NON ALCOHOLIC SPARKLING

- ・ ピエールゼロ

WHITE WINE

- ・ ヴィーニャ エスメラルダ
 スペイン / モスカート / ゲヴェルツトラミネール / 甘口
- ・ コルネラーナ ソーヴィニヨン ブラン
 チリ / ソーヴィニヨンブラン / 辛口

- ・ コルネラーナ シャルドネ バレルリゼルバ
 チリ / シャルドネ / 辛口

- ・ シャブリ ドメーヌ アンスト
 フランス / シャルドネ / 辛口

RED WINE

- ・ コルネラーナ メルロー
 チリ / メルロー / ミディアムボディ
- ・ ラヴィー ピノノワール
 ルーマニア / ピノノワール / ライトボディ
- ・ コルネラーナ グラン リゼルバキュヴェ
 チリ / メルロー、カベルネソーヴィニヨン / フルボディ
- ・ シャトー ジュリアン オーク樽熟成
 フランス / カベルネソーヴィニヨン、メルロー / フルボディ

SOFT DRINK

- ・ ウーロン茶 ・ コーラ
- ・ オレンジジュース ・ 信州の白桃
- ・ ジンジャーエール ・ 原口みかん

FEVER-TREE PREMIUM SOFTDRINK

- ・ プレミアムジンジャーエール
- ・ プレミアムジンジャービア
- ・ メディタレーニアントニックウォーター
- ・ プレミアムソーダウォーター

PAIRING NON-ALCOHOLIC DOUCLESS ペアリングノンアルコール ドウレス

ミシュラン店出身のソムリエが開発。
料理に合わせるためのノンアルコールブランド。
果汁ベースながらも甘さ控えめ。
広がる奥行き、続く余韻。

- ・ ラウンドジンジャー
 生姜のカドに対してアプリコットピューレの酸味、甘み、そしてジャスミンとシナモンの柔らかさを加える事で、まろやかな味わいに仕上がっています。
 <おすすめペアリング> 前菜・魚料理

- ・ エレガントアップル
 りんごをベースに清涼感ある釜炒り茶、りんご間を増幅させるカモミールで土台を作りながらも柚子の果汁で爽やかな酸味、柚子の皮で上品ですっきりとした苦味＝余韻を作り上げています。
 <おすすめペアリング> 前菜・魚料理

- ・ カオスグレープ
 ぶどう、カシス、紅茶に共通している「渋味」を起点に、甘み、酸味を絶妙に調和させシラーのようなスパイシーさを黒胡椒と山椒で表現しました。
 <おすすめペアリング> 肉料理