

# D

Drink menu

ROVIN

fresh oyster, beautiful trap

## recommend

ロビンが自信をもってお勧めする一杯たち



### ALCOHOL アルコール

贅沢あらかしレモンサワー	550
辛口の白グラス	830
〔日本の真牡蠣と相性抜群のミュスカデ種〕	
桃とパインのあらかしホワイトサンテリア	640
牡蠣シャンセット	
〔本日の生牡蠣2種+スペイン産スパークリングCAVA1杯〕	1390
〔本日の生牡蠣1種+スペイン産スパークリングCAVA1杯〕	980

### NON-ALCOHOL ノンアルコール

自家製あらかし国産レモンの贅沢レモネード	630
ワイン製法で作ったプレミアムぶどうジュース〔赤/白〕	600





# WHY NATURAL WINE?

ヴァン・ナチュラル（自然派ワイン）は、ブドウの栽培方法から、自然の酵母を使用して発酵させる過程、瓶詰めに至るまで、できるだけ自然に近い形で製造されているワインのことです。

こういった栽培・製造方法を通して作られたワインは、ブドウ本来の味が生きていたり、生産者の想いを感じたりすることができるため、ワインファンからの人気を集めています。また、味だけでなく、土地や環境のことを考えて作られているこだわりも、人気を集めている理由のひとつです。

ヴァン・ナチュラルは、農薬や化学肥料を使用せずに作られています。そのため、育ちのいい健康なブドウのフレッシュさが口いっぱいに感じられ、ブドウのえぐみも感じずに楽しむことができます。

また、無ろ過または軽いフィルターを通してろ過をしてから瓶詰めされることが多いため、ワインの色が濁っていたり瓶の底に澱（オリ）が溜まっていたりする場合があります。ですが、これはブドウのうまみがしっかりと凝縮されている証拠。品質的には問題ありませんので安心して飲んでいただけます。

ナチュラルワイン（自然派ワイン）に使用するブドウは、主に「ビオロジック農法」と「ビオダイナミ農法」という2種類の農法から作られます。



「ビオロジック農法」は、農薬・化学肥料を使用せず、遺伝子組み換えを行わない、また、認証を受けた有機肥料のみ使用することができるという有機農法です。加えて、有機栽培を3年以上続けていないと認証を受けることができません。

「ビオダイナミ農法」は、ビオロジック農法をベースとし、天体や植物・生態系との関連性を取り入れた有機農法です。オーストリアのルドルフ・シュタイナー博士によって提唱されました。

ブドウ栽培の作業は、月と地球の位置関係や星座が記されたカレンダーに合わせて行います。さらに肥料は天然由来の「プレパラシオン」を使用することで、土壌の活性化や生態系とのバランスを保っています。「ビオロジック農法」よりも、さらに手間がかかった方法といえるでしょう。


## WINE LIST

### 泡

- |   |             |   |  |
|---|-------------|---|--|
|  | 辛口<br>すっきり  | カステルロック・カヴァ・ブリュット(スペイン)<br>スッキリとした果実の香りでキレのある乾杯にふさわしいスペインの泡 | G... 790 <sup>(869)</sup><br>B... 5000 <sup>(5500)</sup> |
|  | やや辛口<br>華やか | コンテドール・グラン・キュヴェ (イタリア)<br>フルーティな香りと繊細な泡立ちでミネラル感が魅力的なイタリアの泡  | G... 730 <sup>(803)</sup><br>B... 4500 <sup>(4950)</sup> |









### 赤 & ナチュラル

[n]:ナチュラル

- |   |        |  |  |
|---|--------|--|--|
|  | ライトボディ | オーガニック・トスカーナ<br>決して呑み飽きない気軽さで楽しむ、軽めの赤。 | G... 830 <sup>(913)</sup><br>B... 5500 <sup>(6050)</sup> |
|---|--------|--|--|

### 白 & ナチュラル

[n]:ナチュラル

- |   |               |   |  |
|---|---------------|---|--|
|  | 辛口<br>バランス◎   | [n]アストロラーベ・マールボロ・ソーヴィニョブラン<br>新鮮な海鮮ならなんでもお任せな、乾杯でも、二軒目でも◎   | G... 960 <sup>(1056)</sup><br>B... 7000 <sup>(7700)</sup>  |
|  | 辛口<br>ミネラル感   | [n]アルモニ・ミュスカデシュールリー<br>日本産の真牡蠣にミュスカデのマリアージュを◎   | G... 830 <sup>(913)</sup><br>B... 5500 <sup>(6050)</sup>   |
|  | 辛口<br>すっきり    | ノビール・デッレ・ロッケ・ダブルツォ<br>華やかな香りとすっきりと上品な飲み◎  | G... 750 <sup>(825)</sup><br>B... 5000 <sup>(5500)</sup>   |
|  | 辛口<br>牡蠣の新定番  | [n]ドメヌ・グランジェット・ピクプール・ド・ピネ<br>牡蠣にはシャブリを覆す、潮気を含むミネラル感。新鮮な海鮮と◎   | G... 1080 <sup>(1188)</sup><br>B... 7200 <sup>(8920)</sup> |
|  | 超甘口<br>呑みやすさ◎ | ラインマスター<br>飲みやすさが人気の超スイート系白ワイン  | G... 790 <sup>(869)</sup><br>B... 5200 <sup>(5720)</sup>   |
|  | 辛口<br>ミネラル&コク | アルタマリア・シャルドネ・サンタマリア 2013<br>フレッシュでクリアな果実味と生き生きとした酸が印象的。<br>サンタ・マリア・ヴァレーの特徴である潮風の風味を感じます。                    | B... 9800 <sup>(10780)</sup>                               |
|  | 辛口<br>コクあり    | [n]イルファルネート・ジャンドンピアンコ2021<br>ナチュラル好きな女性に是非。<br>タンニン、果実を感じつつ、全体を引き締める酸、エレガントさが◎                              | B... 7200 <sup>(8920)</sup>                                |
|  | 辛口<br>コクあり    | アバダル・ヌアット<br>ピクプールとマカベオン葡萄を使うことで、青魚との相性も◎<br>しっかりとコクと味わいを感じながら、リゾットなどと合わせても。<br>特別な夜に、じっくり楽しみたいスペインが誇る一本です。 | B... 13000 <sup>(14300)</sup>                              |



## COCKTAIL

### WINE COCKTAIL ワインカクテル ALL 690

- オペレーター〔白+ジンジャエール〕
- キティ〔赤+ジンジャエール〕
- カリモーチョ〔赤+コーラ〕
- スプレッツァー〔白+ソーダ〕

### SANGRIA サングリア ALL 640

- シトラス”レッド”サングリア
- 桃とパインの”あらかし”ホワイト”サングリア
- サングリアソーダ〔お好みの割り方でどうぞ〕

赤 / 白

×

ジンジャエール / ソーダ / トニック / レモンスカッシュ

### COCKTAIL カクテル ALL 630

ジン Gin

×

- ジントニック〔トニック〕
- ジンバック〔ジンジャエール〕
- オレンジブロッサム〔オレンジ〕

ウォッカ Vodka

×

- ウォッカトニック〔トニック〕
- モスコミュール〔ジンジャエール〕
- スクリュドライバー〔オレンジ〕
- ブルドック〔グレープフルーツ〕

ピーチ Peach

×

- ファジーネーブル〔オレンジ〕
- 上海ピーチ〔ウーロン〕
- ピーチグレープ
- ピーチソーダ

カシス Cassis

×

- カシスオレンジ
- カシスグレープ
- カシスウーロン
- カシスソーダ

## LEMON SOUR

スロージャーサーで毎日手仕込みの自信のレモンサワー

- 贅沢”あらかし”レモンサワー 550
- フローズンレモンの白いレモンサワー 590
- ピュア蜂蜜と国産レモンの蜂蜜レモンサワー 550

## HI-BALL

蒸留酒 x 強炭酸で疲れた体に爽快な一杯を

- 京橋ハイボール 490
- 京橋ハイボール〔濃いめ〕 540
- カルダモンハイボール 540
- ウイスキーロック〔シングル/ダブル〕 500 / 700

## BEER

やっぱり生ビール。きめ細やかな泡の一杯をあなたに。

- アサヒスーパードライ〔生〕 620
- ジンジャービア 570
- あらかしレモンの贅沢レモンビア 570
- アサヒドライゼロ〔ノンアルコール〕 550



## PREMIUM Non-alcohol

ワイン製法で造ったプレミアムぶどうジュース”赤”	600
ワイン製法で造ったプレミアムぶどうジュース”白”	600
オレンジティーソーダ	630
自家製あられし国産レモンの贅沢レモネード	630
スパイス 香るライムクラフトソーダ	590

## SOFT DRINK and cafe

オレンジジュース〔100%〕	烏龍茶
アップルジュース〔100%〕	ジャスミンティ
グレープフルーツジュース〔100%〕	紅茶〔H/I〕
カルピス	コーヒー〔H/I〕
カスピスソーダ	エスプレッソ〔H/I〕
コカコーラ	
ジンジャエール	
レモンスカッシュ	
炭酸水 with ライム	

ALL 490

The world is my oyster.

