



ROVIN

The best oyster & fresh fish Italian

We are ROVIN

牡蠣へのこだわり

北は北海道、南は福岡まで、
全国の契約生産者から届く
いま最高の生牡蠣

料理長が現地まで足を運び、生育方法、生産者の牡蠣に向ける情熱を肌で感じ、信頼できる生産者から、納得のいく生牡蠣だけを仕入れる。
牡蠣に傾ける情熱がそのままダイレクトにお客様の待つテーブルへ届く、それこそROVINのこだわり。



1

寺澤 昌敏さん
北海道釧路町仙鳳趾

牡蠣好きなら知っている牡蠣の名産地、仙鳳趾。潮の流れがきつい仙鳳趾で育った牡蠣は身が締り、大きく、強い甘味と濃厚でコクのある牡蠣に育ちます。

生産している牡蠣

• 仙鳳趾産 真牡蠣



2

松下一二三さん
兵庫県相生市

栄養分たっぷりの相生湾で育つ相生カキは、種付けから約半年で出荷できるまでに育ちます。殻いっぱいに入り、純白でふりふりとした弾力、加熱しても身が大きくなま縮みにくい、濃厚な旨味とくせのない味わいが絶品と名高いそれが相生カキです。

生産している牡蠣

• 松宝 • 相生産真牡蠣



3

OYSTER SISTERS 兵庫県赤穂市

情緒あふれる町に面した坂越湾は、穏やかな海域で日本名水百選にも認定されている清流千種川が流れ込むため、良質の植物性プランクトンが豊富で、牡蠣の成長に絶好の環境を与えています。坂越牡蠣は、身が大きく、ぷりっとしていて、風味・味・栄養・全てにおいて食べやすく・贅沢品として仕上がっています。初めての方・食わず嫌いだった方には、牡蠣のイメージが変わる絶品です。

生産している牡蠣

• サムライオイスター • サムライゴールド

生産者の
方々 OYSTER
PRODUCER

1

4



上野 慎一郎さん
福岡県糸島市

福岡県北西部の玄界灘に面する糸島・引津湾の土地、気候を熟知し、独自の方法で小ぶりながらも、身に栄養と旨味が豊富に詰まった牡蠣をつくる旅する牡蠣屋さん。

生産している牡蠣

• 糸島みるくがき

SPECIAL OYSTER FOR YOU

牡蠣はまさに“美容食”

ビタミン、鉄分、亜鉛、グリコーゲンなど
海のミルクで、さらに美しく、さらに健やかに



大阪の卸業者と信頼ある卸業者から
毎朝新鮮な魚を仕入れています



縄芳

人と魚を結ぶ会社縄芳。
仕入れから、せり、納品まで一括で
年中通して、安定して届けてくれる。



魚壱

鮮度のいい海鮮を一年中。
より早く、より新鮮に。
本日も魚壱からの食材が一皿に。



中央卸売市場

天下の台所大阪の新線が揃う市場。
その市場から毎日届く新鮮な海鮮を
お客様のために今日も仕入れます。

TODAY'S OYSTER

産直の鮮度を味わう本日の海のミルクたち



オイスタープラッター – 旬の生牡蠣産地食べ比べ – (単品よりお得!)

- まずはこれを人数分 → 2p [A~Dおまかせ2種 各1pずつ] 990 (税込1089)
- 食べ比べの醍醐味です → 3p [A~Dおまかせ3種 各1pずつ] 1550 (税込1705)
- 生牡蠣LOVEなあなたへ → 4p [A~D 4種すべて 各1pずつ] 2090 (税込2299)
- 生牡蠣の今の全てを → 5p [A~E 5種すべて コンプリート] 2690 (税込2959)

本日の産地直送の生牡蠣 (個別で1Pからご注文いただけます)

- A [潮のミネラル感と甘味のバランスが取れて食べやすい] 520 (税込572)
福岡県 糸島産「糸島みるく牡蠣」
- B [純白で、ぷりっぷりの弾力。濃厚な旨味とクセのない味わい] 520 (税込572)
兵庫県 相生産「真牡蠣」
- C [ぷりっとした安定の身入りと、王道の牡蠣の味] 560 (税込616)
長崎県 小長井産「真牡蠣」
- D [老舗水産卸会社 船曳商店が手がける絶品ブランド牡蠣] 560 (税込616)
兵庫県 坂越産「サムライオイスター」



- E [旨味成分をたっぷりと蓄え、濃厚で爽やかな味わい。冬の限定牡蠣] 620 (税込682)
北海道 サロマ湖産「湖白牡蠣」

COLD appetizer

鮮度を味わう海の恵みの一品

魚イタリアン前菜盛り合わせ

魚イタリアン前菜盛り合わせ
1290 (税込 ¥1419)

カルパッチョ・前菜・おつまみタパスなど
いろいろをすこしずつ楽しめるこちらの一皿。
お好きな白ワインを選んで、こちらの一皿をチョイス。
今夜のスタートはいいと思います。ぐっ！！！！

本日の鮮魚のカルパッチョ 5種盛り合わせ
1人前 990 (税込 ¥1089)

朝獲れの漁港から産地直送した魚を店内で丁寧に調理。
海の自然の恵みが一度に贅沢に味わえるおすすめの一皿。
一人飲みにも嬉しい1人前から対応致します。



HOT OYSTER

アツアツでも大粒な
ぶりっぷりの身を楽しむ
牡蠣天国



ホットオイスタースペシャル盛り合わせ

2名盛り 2490 (税込 ¥2739)

3名盛り 3730 (税込 ¥4103)

ぶりっぷりの大粒の牡蠣を2名で楽しめます。
カキフライ、グラタン焼き、おろしポン酢の
人気焼き牡蠣とカキフライの盛り合わせです。

FRIED OYSTER

アツアツでも大粒な
ぶりっぷりの身を楽しむ
揚げ牡蠣



“ざくっ、じゅわ〜”口に広がるうまさ

“広島県産真牡蠣”自家製粗パン粉

特製大粒カキフライ-特製タルタル- 390 (税込 ¥429)

“さくっふわっ”衣が奏でる上品な美味しさ

“兵庫県坂越産真牡蠣”

薄衣チーズフリット-天ぶら仕立て- 390 (税込 ¥429)

HOT appetizer

温かい一皿でテーブルに彩りを。



バター香るパイ生地で包む
牡蠣クラムチャウダースープ



オマールビスクの
ラザニアグラタン

今、一番頼むべき逸品

みんな大好きな、あの音、あの感触。そして香り。
寒い今、いちばんおいしい美味しい特製スープ作りました♡



バター香るパイ生地包み
牡蠣クラムチャウダースープ
690 (税込 ¥759)



バター香るパイ生地包み
オマールビスクの贅沢スープ
740 (税込 ¥814)

オマールビスクのラザニアグラタン 990 (税込 ¥1089)

丁寧に贅沢に仕込んだオマールビスクの
旨みをたっぷり味わう贅沢なグラタンです。

神ズッキーニのグリル	580 (税込 ¥638)
贅沢濃厚カニクリームコロッケ	680 (税込 ¥748)
特選牛ハラミの石焼きステーキ	880 (税込 ¥1089)
特選牛ハラミと牡蠣の濃厚バターソテー	1290 (税込 ¥1419)



vege:AJILLO

牡蠣の旨みで作ったアヒージョオイルで
“お野菜が主役”の500°Cオーブンガーリックオイル煮

*ちいさなバケット 2枚付き
追加アヒージョ専用バケット 40/枚 (税込 ¥44)

トマトのお野菜アヒージョ	850 (税込 ¥935)
マッシュルームのお野菜アヒージョ	850 (税込 ¥935)
ブロッコリーのお野菜アヒージョ	850 (税込 ¥935)

GRILL OYSTER

アツアツでも大粒な
ぷりっぷりの身を楽しむ
焼き牡蠣



焼き牡蠣 「王道3種のスタンダード」盛り合わせ

¥1340
(税込¥1474)

人気焼き牡蠣「おろしポン酢・焦がし醤油バター・国産岩海苔グラタン」を
各1pずつ盛り合わせにしてお楽しみいただけるお得なセットです。

STEAM OYSTER

アツアツでも大粒な
ぷりっぷりの身を楽しむ
蒸し牡蠣



蒸し牡蠣 「ぷりっぷり蒸し牡蠣ぽっか〜ん」3P

¥990
(税込¥1089)

蒸したて、ぷりっぷりの大粒の蒸し牡蠣を、
たっぷりの湯気と共にお客様のテーブルへお届けしてぽっか〜ん！

焼き 牡蠣

¥440～ (税込 ¥484～)



焼き牡蠣 鬼おろしポン酢

440 (税込 ¥484)



焼き牡蠣 魚がしバター醤油 440 (税込 ¥484)



焼き牡蠣 岩海苔チーズグラタン 460 (税込 ¥506)



焼き牡蠣 クワトロチーズグラタン 520 (税込 ¥572)



焼き牡蠣 マルゲリータ焼き 440 (税込 ¥484)

SPECIAL PIZZA

生地から美味しい。ロビンー押しの一枚をぜひ。



自然の恵みたっぷりで感じる
新鮮なトマト、香るバジル、モッツァレラ。
それだけに飽き足らず、たくさんの香草を。



“ロビン名物”

1390 (税込 ¥1529)

500℃ 絶品マルゲリータ

シンプルだからこそ難しい。マルゲリータを新解釈して再構築。たっぷりの香草と、選び抜いた素材のバランスを感じる一枚。高温で焼き上げたアンチョビソース香る自家製生地とのバランスに思わず、「白ワインお代わり♡」のお声、続出です。

PIZZA

HALF&HALF

自家製生地が美味すぎる
500°Cで一気に焼き上げる

石窯ピザ

「2つの欲張り」を
特製石窯で焼き上げる



ハーフ & ハーフ
生ハムプロシュート

ハーフ & ハーフ
マルゲリータ



マルゲリータ & クワトロフロマーージュ

1290 (税込 ¥1419)

1番人気の2つの味を一度に楽しめるピッツァ。迷ったらこちらを。

マルゲリータ & 生ハムプロシュート

1390 (税込 ¥1529)

男性に不動の人気のこちら一枚。男性の方はぜひこちらを。

クワトロフロマーージュ & 生ハムプロシュート

1390 (税込 ¥1529)

「チーズと生ハムが好き」そんなあなたにはこちらで間違いなし。

P A S T A

海と大地の恵みを愉しむパスタ



北海道直送 ズワイガニと濃厚オマールビスクのクリームパスタ

1590 (税込1749)



牡蠣のクリームグラタンと
魚介のトマトペスカトーレ

1290 (税込 ¥1419)

魚介の旨みが味わえるトマトソースに
牡蠣クリームグラタンで2度楽しめる一皿。



大粒真牡蠣と岩海苔
海のミルク・ペペロンチーノ

1390 (税込 ¥1529)

大粒の牡蠣を贅沢と、浜名湖産岩海苔と合わせ
コク旨なバターオイルで仕上げた大人な一皿。
ロビンでしか味わうことのできない一品。



海老尽くしの
オマールビスク・ペスカトーレ

1490 (税込 ¥1639)

海老が大好き。そんなお声にお応えして
お作りした海老尽くしな一皿。エビっ♡



トリュフ薫る”キノコの王様”
ポルチーニ・クリームパスタ

1390 (税込 ¥1529)

キノコの王様ポルチーニ茸の贅沢ソースに
トリュフが贅沢に薫る圧倒的人気の一皿。

DESSERT

食後のちょっとした幸せ

“ほろ苦”大人のショコラ・アイス

500 (税込 ¥550)

“甘じょっぱい”塩ミルク・ソルベ

500 (税込 ¥550)

SET DRINK

食後のほっと一息に是非。

コーヒー [H/I]

490 (税込 ¥549)

エスプレッソ

490 (税込 ¥549)

紅茶 [H/I]

490 (税込 ¥549)





産地直送 ワインセレクション

世界中のワイナリーからお届け



当店で取り扱うワインの一部は、
ヨーロッパを中心とした
契約ワイナリーから届けられる
「産地直送」のワインです。

自社で輸入することで、抜群の
コストパフォーマンスを実現しております。
丹精込めて作られた上質な味わいはもちろん、
生産者の想いとともにお楽しみください。



SPARKLING WINE

WE ARE USING ONLY THE INGREDIENTS WITH A PASSION



まさに牡蠣のための、牡蠣専用スパークリングワイン



カステルロック・カヴァ・ブリュット

Castell Roc Cava Brut

350年以上のワイン作りの歴史あるワイナリーが届ける
スペイン最高級スパークリングワイン

チャレロ・マカペオ・パレリャーダ

[ドライな辛口]

G... 590 (税込 ¥649)

B... 3800 (税込 ¥4180)



「まさに海鮮専用泡」骨太で、極上の飲み心地。
しっかりした酸を泡が優しく包み込む、イタリアの泡。



イル・グリッロ・スプマンテ・オーガニック

Jean Archambaud Blanc De Blancs Alliance Vins

ミディアムボディの辛口。ゴールドがかかった淡い麦わら色
フレッシュな柑橘系の香りの後からくる、葡萄の完熟感からくるハチミツや白い花の香り。

G... -

B... 4800 (税込 ¥5280)

グリッロ 100%

[骨太なボディ感のある辛口]

ORANGE WINE

WE ARE USING ONLY THE INGREDIENTS WITH A PASSION



白ワイン用ぶどうで赤ワインを作ったオレンジワイン。
旨みと複雑味を愉しむ、トレンドをお楽しみください。



アランサット・ヴィノ・ビアンコ

Orange Wine ARANSAT Non-Filter

美しく輝く麦わら色。アブリコットや熟したオレンジの香りにダーズリン、
カルダモン、ナッツのアロマがある。ヨーグルトに似た複雑味なニュアンスも。
豊かな果実味と、ノンフィルターならではの旨みと複雑味を是非。

G... 830 (税込 ¥913)

B... 5500 (税込 ¥6050)

ピノグリージョ / ソーヴィニヨブラン

[複雑味・辛口]



カリフォルニアらしい自由さ。
透明感の中に、旨味がぎゅっ。



オーストリアの天才が作る
世界各地でベストセラー・オレンジ



スキング・フィールド

レコーディングス
FIELD RECORDINGS SKINS

G... -

B... 6000 (税込 ¥6600)



ワビサビ・ムーン

WABI-SABI MOON

G... -

B... 8000 (税込 ¥8800)

タンニンが強すぎず、酸のバランスも素晴らしい。
透き通るような透明感がありながら、旨味が詰まって軽やかな。
幅広い食事と合わせられ、ゆっくりと味わいたいワイン。

柑橘系果実の爽やかなアロマに、清涼感を感じるミント
オレンジリキュールのようなビターなニュアンスが広がる。
口に含むと、やや微発泡。ソフトな口当たりが特徴。

シュナンブラン41% / ピノグリ37% /
アルパリーニョ9% / ヴェルデーリョ8% / リースリング5%

グリューナー・ヴェルトリーナー
リースリング

WHITE WINE

WE ARE USING ONLY THE INGREDIENTS WITH A PASSION



ナチュラル規格ビオロジック栽培の
コスパ抜群の南仏ナチュラルワイン



マス・ド・ジャニーニ

Mas De Janiny Blanc

G... 530 (税込 ¥583)

B... -

瑞々しい酸と果実味のバランスが良く、旨味を伴う苦味が印象的。
ジューシーな口当たりで、塩気のあるミネラル感やレモンを思わせるフレッシュな果実味。

ソーヴィニヨンブラン / ヴェルメンティエーノ / グルナッシュブラン

[フルーティな辛口]



柔らかく、フルーティな味わい
「まずはシャルドネ」そんなあなたに。



ヴィーニャ・サンペドロ・コセチャ・シャルドネ

COSECHA Chardonnay by NALTAHUA

G... 660 (税込 ¥726)

B... 4000 (税込 ¥4400)

明るい麦わら色。パイナップル、バナナ、桃などフレッシュで力強い果実の香り。
カジュアルに楽しめる、そんな1杯にぜひ。

シャルドネ 100%

[フルーティな辛口]



「牡蠣と合わせたい白」を味わう。
日本酒の淡麗辛口のように、軽やかに、そしてキリッと。



クレムザー・シュミット・グリュナー・フェルトリーナー

Michel Delhommeau Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie Cuvée Harmonie

G... 690 (税込 ¥769)

B... 4500 (税込 ¥4950)

オーストリア最大級の生産者が作る、上質な白。白い花やりんごを思わせるニュアンス。
開栓時は舌先にピリッと心地良い発泡感。2日目以降はマスカットの香りを楽しめる。

グリュナー・フェルトリーナー 100%

[ミネラル感のある辛口]

飲み疲れなし、すっきりな飲み心地。
イタリアからきた爽やか辛口イケメン。



プリンチペ・デッレ・ロッケ・ダブルツツォ

Principe Delle RoccheD'abruzzo

G... 470 (税込 ¥517)

B... 4000 (税込 ¥4400)

グレープフルーツなどの爽やかな香りに、黄桃やアプリコットなどのフルーティーな香り。
レモンなどの柑橘系のニュアンス、柔らかな酸味が広がる辛口。

トレッピアーノ 100%

[すっきりな辛口]

ザ・ドイツワインを表現した「甘口」
いろいろ話したい女子会な夜にぴったり。



ライン・マスター
Rhein Muster

G... 690 (税込 ¥759)
B... 4500 (税込 ¥4950)

もぎたてフルーツを優しい甘味がギュッと詰まったセミスイートワイン。
ほかのワインと比べ、9.5%とアルコールも少なめのため、デザートワインとしてもおすすめ。

リヴァーナー (ミュラートゥガルウ) 100%

[フルーティな超甘口]



「美味しい白、頂戴。」鼻に抜ける余韻。
香りを大切にする女性にこそ味わっていただきたい。



アストロラーベ・マールボロ・ソーヴィニヨブラン
Astorolabe Marlborough Sauvignon Blanc

G... -
B... 7000 (税込 ¥7700)

レモングラス、ライム、レッドペッパーの香りがはっきり現れ、フレーヴァーが心地いい。
口当りはフレッシュかつ爽やか。完熟した黄色い果実のフルーティな風味に塩味を含んだミネラルが交じり合い、
ワインに旨味を与えています。果実味と酸味のバランスがよく、長い余韻が楽しめる1本です

ソーヴィニヨンブラン 100%

[コク旨すっきりな辛口]



「生牡蠣と絶対的マリアージュ」
数多くの金賞を受賞。ボトルでお考えなら、圧倒的おすすめの一本。



アルモニ・ミュスカデ・シュールリー
Michel Delhommeau Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie Cuvée Harmonie

G... -
B... 5500 (税込 ¥6050)

澱の上で熟成させる「シュール・リー」による旨みと、フレッシュで爽やかな酸味が特徴
ロワール川河口近くで造られる、魚介はもちろん、是非とも生牡蠣と合わせて愉しんで。

ミュスカデ100%

[ミネラル感のある辛口]



「牡蠣にはシャブリだよね？」
その常識、新しくする、そんな一本です。



ドメーヌ・グランジェット・ピクプール・ド・ピネ
Picpoul De Pinet Domaine La Grangette

G... -
B... 6300 (税込 ¥6930)

しっかりとした酸が特徴で、ガリーグに由来するほんのりとしたハーブの香り。
豊富な酸とミネラルを含んだ味わいは魚介類との相性もよく、とくに牡蠣との相性はシャブリにも勝る。

ピクプール 100%

[ミネラル感のある辛口]



「魚介の旨みを引き出すワイン」
フランス名門アルザスワインの美しく、旨い挑戦



キュベ・ギョタク
CUVEE GYOTAKU DOMAINE MITTNACHT FRERES

G... -
B... 8000 (税込 ¥8800)

透明感のある外観、ほのかな白桃の香りが上品な印象。魚介と一緒に召し上がっていただくと、
爽やかな酸とミネラルが魚介の旨みを引き出します。

リースリング / ガヴェルツラミネール / ミュスカ / ピノグリ / ピノブラン

[しっかりとした辛口]

RED WINE

WE ARE USING ONLY THE INGREDIENTS WITH A PASSION



ナチュラル規格最上級ビオディナミ栽培。
しっかり冷やして楽しむ、高品質。



パンドルファ・サンジョベーゼ

G... 790 (税込 ¥868)

Rubicone IGT "Pandolfa Sangiovese" Pandolfa

B... -

植樹から10年以内の若いサンジョベーゼをベースに、ステンレスタンクで熟成。
マセレーション10日のち半年静置。ベリー感とこなれたタンニンを感じる一杯。

サンジョベーゼ 100%

[ライト]

軽すぎず、重すぎず。ちょうどいい。
フレッシュなベリー感が華やかな、スペインから。



ロス・モリノス・テンプラリーニョ

G... 690 (税込 ¥759)

LOS MOLINOS TEMPRANILLO 2022

B... 4000 (税込 ¥4400)

凝縮感のある果実の香りを楽しみながら莓キャンディのようなニュアンスも。
透明感のある美しい赤とタンニンのバランスが心地良い、スムーズな口当たりの赤ワイン

テンプラリーニョ 100%

[ライトミディアム]



待ちました。しっかりな飲みごたえ。
ナチュラルなフルボディ、クマちゃん。



クマ・オーガニック・カベルネソーヴィニオン

G... 730 (税込 ¥803)

Cuma Organic Cabernet Sauvignon

B... 5000 (税込 ¥5500)

ブラックオリーブのようなニュアンスと、どっしりとしたしっかりめの果実味。
飲みごたえがある味わいに、タパスのお肉、チーズとの相性も◎。

カベルネソーヴィニオン 100%

[フルボディ]



南仏のシャトーマルゴから届いた一本
なめらかで、程よい重みの、おしゃれな赤。



ル・ジャジャ・ド・ジョー・ルージュ・シラー

G... -

Le Jaja de Jau Rouge Syrah 2021

B... 5000 (税込 ¥5500)

スモーキーで、キルシュ、カシス、ハーブなどの複雑な香りと軍を抜くベリー感。
口いっぱいに広がる香りと、奥行きを楽しめる、おしゃれな一本。エチケットもいい。

シラー 100%

[フルボディ]



柔らかな舌触り。カリニャンとシラーのバランスも◎
旨みがギュッと詰まった至極のナチュラル。



ルル・AOC・サン・サテルナン

G... -

LOU LOU SAINT SATURNIN

B... 5500 (税込 ¥6050)

香りは赤い果実、ラズベリーやブラックベリー、ほのかに香辛料やタイム、コーヒーの香りも。
はじめに程よいボディを感じますが、後味はまるやかで上品

カリニャン80%/シラー/グルナッシュ

[ミディアム・フル]

WINE COCKTAIL

ワインカクテル

WINE COCKTAIL ワインカクテル

ALL 630 (税込693)

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]

スプリッツァー [白+ソーダ]

SANGRIA サングリア

ALL 640 (税込704)

[スパイスの効いた大人味] シナモン香る”レッド”サングリア

[女子人気No.1] リンゴとパインの”ホワイト”サングリア

[爽やかで飲みごちすっきり] サングリア・ホワイトレモネード

[女性スタッフ人気No.1] サングリア・キティ



FAIR WINE COCKTAIL



ピンク・ムード・スプモーニ



〔カクテル人気No.1〕

- トロピカルで甘い味わいが特徴の女性人気ナンバーワンカクテル。

白桃ジューシー・ワインクーラー 750 (税込 ¥825)

〔ベリーの爽やかさと贅沢感〕

- ベリーの香りをふんわりと感じながら、爽快感のあるソーダカクテルに。

ベリーベリー・ティークーラー 730 (税込 ¥825)

〔柑橘を感じる限定10杯の優越感〕

- 大人なピンクグレープフルーツを彷彿とさせるちょっぴりビターな一杯。

ピンク・ムード・スプモーニ 780 (税込 ¥858)

H I - B A L L



京橋ハイボール

450 (税込495)

京橋ハイボール [濃いめ]

550 (税込605)



牡蠣専用 爽快レモンハイボール

550 (税込605)

カルダモンハイボール

500 (税込505)



B E E R

アサヒスーパードライ [生]

620 (税込682)

ジンジャービア

570 (税込627)

アサヒドライゼロ [ノンアルコール]

550 (税込605)



COCKTAIL

スタンダードカクテル

ALL 630 (税込693)

自家製 オリジナル ジン Gin

×



薫るジントニック [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]

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]

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



その旨さに、ファン続出。
とっておきの、贅沢を味わって。

毎日、丁寧にスロージューサーで手仕込み。
レモン本来の酸味、香りを活かすのに、
必要なのは『甘さ』でした。

究極のスタンダードな『あらごしレモンサワー』か。
純正はちみつでまるやかな『はちみつレモンサワー』か。

自然が作る、美味しい味わいで、
今宵、ヘルシーに楽しい夜をお過ごしください。

LEMON SOUR



毎日手仕込み 粒感感じる贅沢”あらごしレモン”サワー

490 (税込539)

BUNBUN♡はちみつレモンサワー 🍋🍯🍯

490 (税込539)



#ほろよいくらいが
ちょうどいい夜

PREMIUM
LOW-alcohol

ほろ酔いで愉しむ夜。

白桃のジュースィーワインクーラー

750 (税込825)

ベリーベリーティークーラー

750 (税込825)



白桃のスパークリング・ほろ酔いーニ

630 (税込693)

ほろ酔い、ベリーサンングリアキティ

640 (税込704)

ほろ酔い、ホワイトサンングリアレモネード

640 (税込704)

PREMIUM Non-alcohol

ノンアルで愉しむ夜。

ワイン製法で造ったプレミアムぶどうジュース”赤”
600 (税込660)

ワイン製法で造ったプレミアムぶどうジュース”白”
600 (税込660)

白桃のスパークリング・ヴァージン・ベリーニ
630 (税込693)

自家製あられし国産レモンの贅沢レモネード
630 (税込693)

スパイス 香るライムクラフトソーダ
550 (税込605)

自家製あられし国産レモンの贅沢レモネード

SOFT DRINK

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

コカコーラ

ジンジャエール

炭酸水 with ライム

ALL 490 (税込539)