

MOJITO FAIR

フレッシュストロベリーモヒート/¥1430-

フレッシュの苺で作るフルーツモヒート☆可愛い色合いの甘酸っぱいモヒート♪

フレッシュキウイのモヒート/¥1430-

キウイとミントを使用した、見た目も味も爽やかなさっぱりモヒート☆

フレッシュオレンジのコアントローモヒート/¥1430-

フレッシュのオレンジとコアントローを使用した、飲みやすいすっきりモヒート♪

紅茶のバージンモヒート/¥880-

紅茶をベースに作るミントティーのようなさっぱりノンアルコールモヒート☆

レモネードモヒート/¥1100-

自家製のフレッシュレモネードで作る、ノンアルコールモヒート♪

マリブモヒート/¥1210-

ココナッツリキュールをベースに作る、夏らしいさっぱりモヒート☆

ベルモットモヒート/¥1210-

ベルモットをベースに作るさっぱりモヒート♪

モヒート/¥1320-

シンプルな定番モヒート☆

トロピカルモヒート/¥1320-

トロピカルフルーツの味わいが楽しめるモヒート♪

ピーチ&エルダーフラワーモヒート/¥1320-

ピーチリキュールとエルダーフラワーシロップを使用した、とろける甘さのモヒート☆

アイリッシュミストモヒート/¥1320-

ウイスキーリキュールをベースに作るモヒート♪

メキシカンモヒートモヒート/¥1320-

テキーラとコーラで作るスパイシーモヒート☆

ミント×ミントモヒート/¥1320-

ミント好きにはたまらない、ミントの香りと清涼感を堪能できるモヒート♪

ダイヤモンドモヒート/¥1430-

スパークリングワインをベースに作る大人なモヒート☆

ロンサカパモヒート/¥1540-

ロンサカパをベースに作る贅沢モヒート♪

Season Menu

シーズンごとに、旬の食材を使用して作る季節限定メニューや、
新メニューをご提供しております。
是非、ご堪能ください！

ポルチーニ茸とマッシュルームのポタージュ

¥ 660-

生ハム&オクラ&みょうがのマリネ

¥ 660-

カツオのたたきのカルパッチョ

～自家製ヴィネグレット使用～

¥ 1100-

北あかりのニョッキ

～ポルチーニ茸とマッシュルーム～

¥ 1100-

エビとブロッコリーのアヒージョ

¥ 1320-

イベリコ豚ベーコン&アスパラガス&カマンベールのピザ

¥ 1540-

バニラアイス

～パッションフルーツリキュール～

¥ 650-

キウイとオレンジのさっぱりタルト

¥ 1100-