



Ding how menu / Feb-2025

御飲み物珈琲 カップサービス

マンデリン / エチオピア / コスタリカ	¥680-
ブルーマウンテン	¥980-
エスプレッソドッピオ	¥680-
カフェオレ	¥880-
カプチーノ	¥880-

紅茶 ¥1200- ポットサービス

ウェディングインペリアル ダージリンプリンストン	
アールグレイインペリアル 《1854》 チャイアールグレイ	
フラワームーン *ロイヤルミルクティは+¥250-	

中国茶 ポットサービスもしくは茶器

梨山高冷茶 / 阿里山高山茶 / 文山烏龍茶 / 東方美人 / 凍頂烏龍茶	¥1,320-		
金萱烏龍茶 / 鉄観音 / ジャスミン茶	¥1,200-		
白毫銀針	¥840-	白牡丹	¥680-
プーアル茶	¥840-	工芸ジャスミン	¥980-

ビール ¥720- 水で冷やした、または室温

ハイネケン330ml / コロナ330ml / ギネス 330ml

ジン ストレート、ロック、水割り、ソーダ、トニック

虎ノ門蒸留所 ラベンダー	¥1,420-
虎ノ門蒸留所 ギンバイカ	¥1,380-
トキヨーハチオウジン CLASSIC	¥1,220-
トキヨーハチオウジン ELDER FLOWER	¥1,020-
京屋酒造 油津吟 瓶	¥1,020-
まさひろ オキナワジン レシピ01	¥980-
KI NO BI(季の美) (きのび) 京都ドライジン	¥980-
養命酒製造 クラフトジン 香の森	¥980-
北海道自由ウキスキー ジン 9148	¥980-
ムーンジン (ベルギー)	¥1,380-
クローバージン (ベルギー)	¥1,280-

ワイン

本日のグラスワイン	¥980-
-----------	-------

ボトル 赤

シャトー オステンピカン ルージュ サント・フォア・ボルドー 2018	¥8,000-
ユニメドック 2018	¥6,500-
ネメアエルゴ 2021	
ランティディス・エステート	¥5,900
ファンティーニ ヴィーノ・ノヴェットロ 2024	¥5,400
グールガゾー カベルネ・ソーヴィニヨン	¥4,900-
シャトー タヌンダ カベルネソーヴィニヨン	¥4,900-
ナターレ・ヴェルガ オーガニック ネーロ・ダーヴォラ	¥4,900-
リッチランド カベルネ・ソーヴィニヨン 2022	¥3,900-

ボトル 白

マコン・フュイッセル・ロンテ 2022 ドメーヌ ラ スフランディーズ	¥6,400-
マルキ・ド・ペノティエ シャルドネ 樽熟成 2022	¥5,700-
ル・プティ・クードゥリ ブラン	¥4,900-
フィンカ・ラ・エスタカード シャルドネ・ソーヴィニヨン 2023	¥3,900-
シャトー・レ・グラヴ 白	¥3,900-
コルテ ピノ・グリーンジョ	¥3,900-

ウイスキー ストレート、ロック、水割り、ソーダ

アードベッグ 5年	¥980-
ラフロイグ 12年	¥1,220-
サントリー 知多	¥1,200-
ニッカ 余市	¥1,320-

御召し上がりもの

サーモンソテー / ローストポーク	¥1,600-
たまごサンド / サーモンサンド	¥1,200-
季節のフルーツと生ハム、チーズ	¥980-
ドライフルーツとクリームチーズ	¥980-
チーズメルティングトースト	¥980-
その日のお茶漬け、またはスープ	¥480-

おやつ

フレンチトースト	¥980-
ナッツ / 生ハム / チーズ	¥680-
クッキー / ちいさなパイ / その日あるもの	¥450-

- ◆ 当店は禁煙です。喫煙場所はありません。
- ◆ 階上はマンションの生活空間です。路上、店内での会話は控え目をお願いします。



お飲み物の説明

紅茶			
ウェディング インベリアル	アッサムにキャラメルとチョコレートの香り。	まさひろ オキナワジン レンピ01	泡盛、シークワサー、グアバ(葉)、ゴーヤー、ローゼル(ハイビスカス属)、ピーパズ(ヒハツモドキ)
ダーズリンプリンストン	上品なダーズリン	KI NO BI(季の美)(きのび) 京都ドライジン	赤松、柚子、レモン、玉露、生姜、紫蘇、笹の葉、山椒(実)、木の芽
アールグレイ インベリアル	ベルガモットの香り	養命酒製造 クラフトジン 香の森	クロモジ、ローズマリー、ローレル、セージ、杉、松、杜仲葉、生姜、シナモン、カルダモン、花椒、アニス、クコ、桑、レモン、オレンジ
《1854》	中国とインドのお茶にジャスミンの香り	紅桜蒸溜所 北海道自由 ウヰスキー ジン 9148	コリアンダー、アンジェリカ、シナモン、日高昆布、レモンピール、ブルーベリー、切干大根、ラベンダー、カルダモン、クローブ、ブラックペッパー、干し椎茸、ピンクペッパー
チャイアールグレイ	ベルガモット、ジンジャー、ペッパー、カルダモン、シナモン、クローブ。 Let's Party!	ムーンジン (ベルギー)	月の石
フラワームーン	青いお茶。エモい。	クローバージン (ベルギー)	クローバー
青茶、白茶、黒茶		ワイン	
梨山高冷茶	標高2000メートル、樹木限界もちかいあたりで取れるお茶。 丁寧に飲んで幸せになるお茶。	ネメア エルゴ レッド 2021 ランティディス・エステート	ブルーベリーやプラムの果実味とスパイスの風味、酸とミネラルに富み、ボリュームがあり力強い。タンニン強め。
阿里山高山茶	梨山ほど高くないけど、1000-1600mあたりで作ってるらしい。香り、味、うまし。	ファンティーニ ヴィーノ・ノ ヴェッロ 2024	イタリアはファンティーニの2024年新酒。豊かな酸、果実味とタンニン。現地では焼き栗と飲んだそう。
文山烏龍茶	すごく軽い醗酵。爽やかな花の香り。 リラックスタイム用。	シャトー オステンピカン ルー ジュ サント・フォア・ボルドー 2018	果実、キャラメル、ナッツ、チョコレートなどすっぱー複雑で絡み合った香り。骨太で力強く、お値段以上♥
東方美人	紅茶に近い醗酵度。甘く濃厚。	グールガソー カベルネ・ソー ヴィニヨン	赤いラベルでジャケ買い。カベルネ・ソーヴィニヨンでまろやかに作った気軽なワイン。
凍頂烏龍茶	いわゆる烏龍茶より醗酵度は低く、爽やかな甘みと香り。聞香杯必須。	リッチランド カベルネ・ソー ヴィニヨン2022	オーストラリアの家族経営、受賞歴多数の蔵元が作る、スイスイ美味しく飲める赤。
金萱烏龍茶	金色のお茶で、さっぱりとした味わいと、ココナツやパニオのような甘い香り	シャトー タムダ カベルネ ソーヴィニヨン	オーストラリアで唯一CHATEAU(シャトー)と名付けている家族経営の老舗ワイナリー。パニオのアロマとキメの細かいタンニン。
鉄観音	ザ・烏龍茶。香ばしく爽やかな香り。 おやつタイムにも素敵。	ユニメドック 2018	ボルドー農協が作ってシャトーの人たちが毎日飲んでるうまいやつ。コクあり、まろやか。
ジャスミン茶	若く、力強い香りのジャスミン茶。 食事にも、おやつにも。	ナターレ・ヴェルガ オーガニック クネーロ・ダーヴォラ	アヒルのラベルでジャケ買い。 メディアムボディのシチリアのオーガニック赤ワイン
白茶 白毫銀針	お茶の葉っぱになる前の芽を摘んで作る。 まろやかだけれど力強さもある。	マコン・フェイッセ ル・ロンテ 2022 ドメヌ ラ スフラン ディーズ	辛口。酸がフレッシュでしっかりミネラル。コスパ良しとしてあちこちで褒められてるらしい。
白茶 白牡丹	飲みやすい、スムーズなお茶。優しい味と香りでお酒に何にでも合う。	フィンカ・ラ・エスタカーダ シャ ルドネ・ソーヴィニヨン 2023	背の高い青ボトルが素敵。 シャルドネとソーヴィニヨン・ブランをブレンドしたスッキリした白
黒茶 プーアル茶 2021年	お茶というより薬じゃないのかぐらいの味の濃さ。 健康になりそう。	マルキ・ド・ベネティエ・シャル ドネ・樽熟成 2022	南仏、濃厚、シャルドネ100%。 コクあり、バターの香り。よくわかんなかったらとりまこれ飲んどけ的な一本。
工芸茶 ジャスミン	ポットでお茶の花が開く。こまめなこたあいいんだよ、って思いたいときに。	ル・プティ・クドゥリ ブラン	ローヌの若手が一人で作る甘めの白。 おやつと合わせてもよし。
ジン		シャトー・レ・グラウヴ	ボルドーのレストランには大概ある、ってVINOSヤマザキのおねーちゃんが言った。爽やかで軽い白。
虎ノ門蒸留所 ラベンダー	ラベンダー・オカムラサキ、生姜	コレピノ・グリージョ	ヴェネツィアのレストランには大概ある、ってVINOSヤマザキのおねーちゃんが言った。フレッシュでドライ。
虎ノ門蒸留所 ギンバイカ	銀梅花の葉と実		
トーキョーハチオウジン CLASSIC	レモン、甘夏、カモミール、エルダーフラワー		
トーキョーハチオウジン ELDER FLOWER	甘夏、エルダーフラワー		
京屋酒造 油津吟 瓶	柚子、山椒、生姜、きゅうり、日向夏		