

GLASS WINE

スパークリング SPARKLING WINE/CIDER

BESO RESERVA BRUT NATURE
ベソ・レゼルヴァ・ブリュット・ナチュレ
800yen (税込 880yen) **HAPPY HOUR! 650yen** (税込 715yen)
スペイン / バルンシア 【🍷 マカベオ・パレリャーダ・チャレロ】
シャンパーニュと同じ瓶内 2 次発酵。白い花やレモンを思わせる爽やかな香りが魅力的。きめ細かい泡がお食事を楽しくしてくれます。

"TODAY" S CIDER
【本日のおすすめシードル】
800yen~ (税込 880yen) **HAPPY HOUR! 500yen** (税込 550yen)
香り高いりんごのスパークリングワイン。ガレットやお料理に合わせてその日のシードルをご用意致します。お気軽にスタッフにお声掛けください。

白 WINE

BELLARETTA CHARDONNAY
ベッラレッタ シャルドネ
750yen (税込 825yen) **HAPPY HOUR! 550yen** (税込 605yen)
イタリア / アブルッツォ 【🍷 シャルドネ】
ステンレス樽熟成のキリッと辛口のシャルドネ。レモンのような香りが特徴的。

MATUA SAUVIGNON BLANC
マトゥア・ソーヴィニヨンブラン
900yen (税込 990yen) **HAPPY HOUR! 700yen** (税込 770yen)
ニュージーランド 【🍷 ソーヴィニヨンブラン】
マトゥアはニュージーランドを代表する品種ソーヴィニヨンブランを始めて生産したワイナリー。グレープフルーツを思わせる香りとも味わいとお肉の油と調和し、お食事をより引き立ててくれます。

DOURTHE LA GRANDE CUVÉE SAUVIGNON BLANC
ドゥルト・グランキュベ・ブラン
1,000yen (税込 1,100yen)
フランス / ボルドー 【🍷 ソーヴィニヨンブラン】
これが飲めるのは HEARTH だけ! ボルドーのソーヴィニヨンブラン! レモンとグレープフルーツの魅力的でフルーティーな味わい...言葉は限りません。

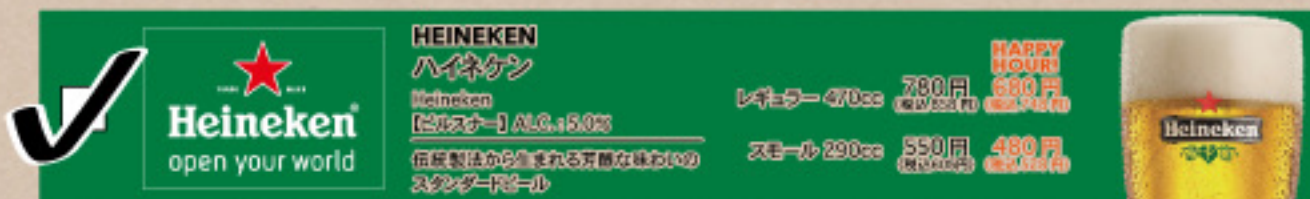
赤 RED WINE

BELLARETTA CABERNET SAUVIGNON
ベッラレッタ カベルネソーヴィニオン
750yen (税込 825yen) **HAPPY HOUR! 550yen** (税込 605yen)
イタリア / アブルッツォ 【🍷 カベルネソーヴィニオン】
ザ・イタリアの赤! 果実味もしっかりとしたどんな料理とも合わせられるミディアムボディ。

LOUIS MAX 'HAUT VALLEE' PINOT NOIR
ルイマックス・オートヴァレ ピノワール
900yen (税込 990yen) **HAPPY HOUR! 700yen** (税込 770yen)
フランス / ラングドック 【🍷 ピノワール】
ロシアン人の作るこのフランスワインはブルゴーニュのピノワールとは違う? 複雑な香りは残しつつ、まろやかで濃厚な味わいのピノワールです

DOURTHE LA GRANDE CUVÉE
ドゥルト・グランキュベ
1,000yen (税込 1,100yen)
フランス / ボルドー 【🍷 カベルネソーヴィニオン・プティベルド・メルロー】
これが飲めるのは HEARTH だけ!
ザ・ボルドーワイン! 始め柔らかな味わいから急速にボリュームを増し、綺麗でまろやかな味わい。表情豊かな。

CRAFT BEER



HEINEKEN
ハイネケン
Heineken
【ホップ】 Alc. 5.0%
伝統製法から生まれる爽やかな味わいのスタンダードビール

レギュラー 470cc 780円 (税込 850円) **HAPPY HOUR! 680円** (税込 735円)
スモール 290cc 550円 (税込 605円) **HAPPY HOUR! 480円** (税込 520円)

Hitachino Nest Daidai Ale
常陸野ネスト だいたいエール
常陸野ネストビール
【IPA】 Alc. 6.0%
茨城特産の「福米みかん」を使用した、華やかな香りの IPA。

Yona Yona Ale
よなよなエール
ヤンナーブルーイング
【ペールエール】 Alc. 5.5%
あざやかな華やかなカスケードホップの香り、飲み終わりで続く余韻。

Tokyo Blues Session Ale
TOKYO BLUES セッションエール
石川浩道
【セッションエール】 Alc. 4.5%
エールタイプで、広がる豊かな柑橘系の香りと、余韻に残るシャープな苦味が印象的。

Hitachino Nest Hop Fest 2022
常陸野ネスト Hop Fest 2022
常陸野ネストビール
【ペールエール】 Alc. 5.0%
国産麦芽と横手産フレッシュホップ使用。この時期ならではの華やかなエールビール。

Suiyoubi no neko
水曜日のネコ
ヤンナーブルーイング
【ベルジャンホワイトエール】 Alc. 5.0%
ホップの香みが非常に弱く、小麦のやわらかな味わいと甘酸っぱいフレーバーが特徴的。

Michinoku Red Ale
みちのくレッドエール
いわて蔵ビール
【レッドエール】 Alc. 5.0%
遠野産ホップ「IBUKI」を一歩使用。麦芽の旨味とコク、ホップの香りのバランスが良い。

Hitachino Nest White Ale
常陸野ネスト ホワイトエール
常陸野ネストビール
【ベルジャンホワイトエール】 Alc. 5.5%
果実やスパイスの爽やかな香り、小麦麦芽によるほのかな酸味と柔らかな味わい。

Aooni
インドの青鬼
ヤンナーブルーイング
【IPA】 Alc. 7.0%
味の特徴はまさにホップの苦味と深いコク。強烈な苦さの中にモルトの風味がしっかりと。

Brooklyn Lager
ブルックリン ラガー
ブルックリン・ブルワリー
【アンバーラガー】 Alc. 5.0%
爽やかな飲み口と、華やかなホップの香りやカラメル麦芽の余韻が楽しめる。

Hitachino Nest Yuzu Lager
常陸野ネスト ゆずラガー
常陸野ネストビール
【フレーバーラガー】 Alc. 5.5%
日本産の柚子をふんだんに使用した、繊細で奥深いシトラスの香りのフレーバーラガー。

Ginga Kogen Beer
銀河高原ビール 小麦のビール
銀河高原ビール
【ヘーフェヴァイツェン】 Alc. 5.5%
バナナのようなフルーティーな香りと、小麦麦芽が生み出すまろやかな味わいが特徴です。

Brooklyn Defender IPA
ブルックリンディフェンダー IPA
ブルックリン・ブルワリー
【ゴールデン IPA】 Alc. 5.5%
トロピカルフルーツのような香りとしっかりと苦味が特長。

Spring Valley Silk Ale
シルクエール (白)
スプリングヴァレー
【ワйтエール】 Alc. 5.5%
きめ細やかなふわとろの泡と、華やかな香り。シルクのような上質でまろやかな口当たり。

DHC Premium RICH ALE
DHC Premium RICH ALE
DHCビール
【エクストラ スペシャル ビター】 Alc. 6.0%
苦味だけを強調せず華やかな香りにもこだわり、苦味とコクが絶妙なバランス。

Brooklyn Sorachi Ace
ブルックリンソラチエース
ブルックリン・ブルワリー
【ゼノン】 Alc. 7.0%
柑橘・レモングラスを思わせる爽やかな香りが特長のゼノンスタイル。

Spring Valley Daydream
Daydream (デイドリーム)
スプリングヴァレー
【ジャパニーズホワイト】 Alc. 5.0%
和の素材を丁寧に使った、濃密かつ繊細なホワイトビールタイプ。

Setouchi Weizen
瀬戸内ヴァイツェン
山口地ビール
【ヘーフェヴァイツェン】 Alc. 6.0%
独特のパナのような香りと小麦のまろやかさが楽しめるスムーズな飲み口。

FAR YEAST TOKYO IPA
FAR YEAST 東京 IPA
Far Yeast Brewing
【ベルジャン IPA】 Alc. 6.0%
アメリカンホップとベルジャン酵母が融合した、香り豊かなベルジャン IPA。

Spring Valley JAZZBERRY
JAZZBERRY (ジャズベリー)
スプリングヴァレー
【フルーツビールタイプ】 Alc. 5.0%
ラズベリーの心地よい酸味と爽やかな、本格派のフルーツビールタイプ。

Snow Blanche JWA
スノーブロンシュ JWA
小西浩道
【ジャパン・ホワイトエール】 Alc. 5.0%
苦味は少なく、ハーブと発酵熟成による爽やかな風味と酸味のバランス感。

FAR YEAST TOKYO WHITE
FAR YEAST 東京ホワイト
Far Yeast Brewing
【ワイトゼノン】 Alc. 5.0%
フルーティーかつドライでシャープな口当たり。苦味も少なく飲みやすい。

Spring Valley Afterdark
Afterdark (アフターダーク)
スプリングヴァレー
【ブラックラガー】 Alc. 6.0%
ふくやかな口当たりと、選んだ飲み口の黒ビール。

Spring Valley Houjun
豊潤 (496)
スプリングヴァレー
【IPA】 Alc. 6.0%
きめ細やかなふわとろの泡と、口に広がる麦のうまみ。豊潤なのに綺麗な後味。

ISEKADOYA BREWERY PALE ALE
伊勢角屋麦酒 ペールエール
伊勢角屋麦酒
【ペールエール】 Alc. 5.0%
鮮やかなアメリカンホップの香りと、豊かなフレーバー。そして、キレの良い後口。

Kyushu Craft Hyuganatsu
九州CRAFT日向夏
宮崎ひでしビール
【フルーツビールタイプ】 Alc. 5.0%
宮崎県産の日向夏を使用。ほどよい酸味と爽やかな香りがホップの香りと絶妙にマッチ。

Spring Valley MURAKAMI SEVEN IPA
MURAKAMI SEVEN IPA
スプリングヴァレー
【IPA】 Alc. 5.5%
希少な日本産ホップ「MURAKAMI SEVEN」を使用。上質感のある IPA。

ISEKADOYA BREWERY HIME WHITE
伊勢角屋麦酒 ヒメホワイト
伊勢角屋麦酒
【ベルジャン・ホワイト】 Alc. 5.0%
柚子とコリアンダーの香りを少しだけつけた、柔らかな口当たりと優しい酸味が爽やか。



HAPPY HOUR!

平日 11:30-19:00 は、対象ドリンクがハッピーアワー価格にてお楽しみ頂けます。
We will be offered at the price of Happy Hour from 11:30-19:00

白 WHITE WINE

EROS CHARDONNAY 5,000yen(税込 5,500yen)
エロス・シャルドネ
 HAPPY HOUR! 3,800yen(税込 4,180yen)
 イタリア/エミリア・ロマーニャ【シャルドネ】
 愛の神「エロス」をイメージして作られたワイン。オーク樽の優しい香りがバナナやバターを思わせます。ワイン単体でももちろん、お肉との相性も抜群の白ワインです!

MATUA SAUVIGNON BLANC 5,500yen(税込 6,050yen)
マトゥア・ソーヴィニオンブラン
 ニュージーランド【ソーヴィニオンブラン】
 マトゥアはニュージーランドを代表する品種ソーヴィニオンブランを始めて生産したワイナリー。グレープフルーツを思わせる香りと味わいはお肉の油と調和し、お食事をより引き立ててくれます。

TSURUNUMA GEWURZTRAMINER 5,800yen(税込 6,380yen)
鶴沼ゲヴェルトツラミネール
 日本/北海道 洞窟醸造【ゲヴェルトツラミネール】
 ジャスミンやライチの様な芳醇な香り。ワインが苦手な方でもきっと好きになれる爽やかな。

DOURTHE LA GRANDE CUVÉE SAUVIGNON BLANC 6,800yen(税込 7,480yen)
ドゥルト・グランキュベ・ブラン
 HAPPY HOUR! 4,500yen(税込 4,950yen)
 フランス/ボルドー【ソーヴィニオンブラン】
 これが飲めるのはEARTHだけ!ボルドーのソーヴィニオンブランはこういことです!レモンとグレープフルーツの魅力的でフルーティーな味わいが...言葉は行きません。飲めばわかる!

CIMONNET FEBVRE CHABLIS 8,000yen(税込 8,800yen)
シモネ・フェブル・シャブリ
 HAPPY HOUR! 6,000yen(税込 6,600yen)
 フランス/シャブリ【シャルドネ】
 ドライでキレのある辛口とはこのワインのことを例えているのではないのでしょうか。どんなお料理にも合わせられるスーパースタイルなワインです。

MARC KREYDENWEISS ANDLAU RIESLING 8,000yen(税込 8,800yen)
マルク・クライデン・ヴァイス・リースリング
 フランス/アルザス【リースリング】
 明るく爽やかなシトラスとフローラルなアロマ。豊かなミネラルとしっかりとした酸味が印象的な辛口のリースリング。絶対に損をしない逸品です。

PULIGNY MONTRACHET 18,000yen(税込 19,800yen)
ピュリニー・モンラッシェ
 フランス/コート・ド・ボーズ【シャルドネ】
 エレガントな果実味に溶け合う洗練された酸...ブルゴーニュを代表するピュリニー・モンラッシェから贅沢なお時間を過ごしてください。

BOTTLE WINE

スパークリング SPARKLING WINE

BELSTAR PROSECCO 4,300yen(税込 4,730yen)
ベルスター
 イタリア【ブドウ】
 ドライで辛口スパークリングとはこのこと。あとから仄かな塩味が料理を引き立てます。最初のクリーミーな泡立ちとドライな味わいのギャップに驚かす。

BESO RESERVA BRUT NATURE 4,300yen(税込 4,730yen)
ベソ・レゼルヴァ・ブリュット・ナチュレ
 スペイン/バレンシア【マカベオ・パレリャーダ・チャレロ】
 シャンパーニュと同じ瓶内2次発酵。白い花やレモンを思わせる爽やかな香りが魅力的。きめ細かい泡がお食事を楽しくしてくれます。

CAVA RESERVA FAMILIA BRUT 4,800yen(税込 5,280yen)
カヴァ レセルヴァ デラ ファミリア ブリュット
 HAPPY HOUR! 3,800yen(税込 4,180yen)
 スペイン【パレリャーダ・チャレロ・マカベオ・シャルドネ】
 高品質なシャンパーニュに對抗し、瓶内2次発酵 29ヶ月! シャルドネを少しだけブレンドすることでよりキレを加え、シルクのような泡立ちや豊かな風味がお食事をより楽しく演出します。

RABOURE-ROI CREMANT DE BOURGONE 7,500yen(税込 8,250yen)
ラブレ・ロワ・クレマン・ド・ブルゴーニュ
 HAPPY HOUR! 5,500yen(税込 6,050yen)
 フランス/ブルゴーニュ【ピノ・ノワール・シャルドネ】
 ブルゴーニュ産の名門ラブレロワ社のクレマン。瓶内2次発酵 12ヶ月の繊細な泡とキレのある口当たりが乾杯を彩ります。

VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL BRUT 18,000yen(税込 19,800yen)
ヴーヴクリコ・イエローラベル
 フランス/シャンパーニュ【シャルドネ・ピノ・ノワール・ピノ・ムニエ】
 1分間に1億にも及ぶ泡が立つといわれるフレッシュで爽やかな口当たりのシャンパーニュ。剛立ったフルーティーさとバチバチと音まで楽しめるこのシャンパーニュをぜひご堪能ください。

HAPPY RAINY DAY!
 雨の日限定!マークがついたボトルワインを半額にてご提供いたします。
Bottles marked with the are 50% off on rainy days.
HAPPY HOUR!
 平日 11:30-19:00 は対象ドリンクがハッピーアワー価格にてお楽しみ頂けます。
We will be offered at the price of Happy Hour from 11:30-19:00

赤 RED WINE

GRAN SASSO ROSSO 4,500yen(税込 4,950yen)
グランサッソ・ロッソ
 イタリア/アブルッツォ【モンテプルチアーノ・ダブルツツォ】
 プルーンやチェリーの甘やかなジャムのような香やかな香りが楽しめる。万能型赤ワイン!豊かなタンニンと長い余韻が続きます。

LOUIS MAX 'HAUT VALLEE' PINOT NOIR 4,800yen(税込 5,280yen)
ルイマックス・オートヴァレ ピノノワール
 フランス/ロングドック【ピノノワール】
 ロシア人の作るこのフランスワインはブルゴーニュのピノノワールとは違う?!複雑な香りは随分つつ、まるでやがて濃厚な味わいのピノノワールです。

AVVOLTO 5,500yen(税込 6,050yen)
アヴォルト
 イタリア/プーリア【ジンファンデル(プリミチーボ)】
 アメリカワインにオマージュしたイタリアワイン!バナナ香と優れたブーケ...アヴォルトとは【包み込む】という意味。エチケット同様、優しく包み込んでくれるワインです。

LILLIANO CHIANTI 6,000yen(税込 6,600yen)
リリアーノ・キアンティ
 HAPPY HOUR! 4,500yen(税込 4,950yen)
 イタリア/トスカーナ【サンジョベーゼ】
 イタリアトスカーナ代表キャンティ!熟したベリーと凝縮感あふれる果実味が特徴的。余韻も非常に長く楽しめる【時】を大切に方と共有していただきたい。

SLAM DUNK 6,800yen(税込 7,480yen)
スラムダンク
 カリフォルニア【プティシノー・ジンファンデル】
 カリフォルニアカルトワイン【スクリーミングイーグル】を手掛ける醸造チームが「ジョーダンに例えたらどんなワインが生まれるだろう」と作ったワイン。パワフルで爽やか、複雑な味わいのこのワインは、【バスケットボール】を表現しているのではないのでしょうか。

DOURTHE LA GRANDE CUVÉE 6,800yen(税込 7,480yen)
ドゥルト・グランキュベ
 HAPPY HOUR! 4,500yen(税込 4,950yen)
 フランス/ボルドー【カベルネソーヴィニオン・プティベルド・メルロー】
 これが飲めるのはEARTHだけ!ザ・ボルドーワイン!始め柔らかい味わいから急速にボリュームを増し、最後で柔らかい味わいに...1本でいろんな顔を見せてくれるEARTH限定ワインここに!

CROZES HERMITAGE ROUGE LES MEYSONNIERS BIO 9,000yen(税込 9,900yen)
クローズ・エルミタージュレ・メゾニエビオ
 HAPPY HOUR! 6,500yen(税込 7,150yen)
 フランス/ローヌ【シラー】
 ローヌの英雄【シャブティエ】が手掛ける代表的なワイン。野性味あふれる味わいの中にもどこか優しさを感じさせます。お肉との相性はピカイチ。お肉とのマリアージュはこのことですよ。

LES FIEFS DE LAGRANGE 12,000yen(税込 13,200yen)
レフィエフ・ラグランジュ
 フランス/サンジュリアン【カベルネ・メルロー・プティヴェルト】
 日本が唯一、本場フランスに認められた【シャトーラグランジュ】のセカンドワイン。エレガントで余韻も長く、グラスの中でゆっくりと柔らかく変化していきます。お肉とも、ワインだけでもゆっくりお楽しみいただけます。

VOSNE ROMANEE 18,000yen(税込 19,800yen)
ヴォーヌ・ロマネ
 フランス/ブルゴーニュ【ピノ・ノワール】
 ロマネ・コンティ産するこの地は【神に愛される村】と称えられる。多くのワインラヴァーを虜にするブルゴーニュの頂点を極めた銘醸地。産地で精製。フルーティーなのに奥深い味わいは、ワインを心愛好きになれるまさに黄金のワイン。

"ガブノミ" BOTTLE WINE ALL 3,000 YEN (税込 3,300yen)

白 WHITE WINE

FRENCH DOG BLANC
フレンチドッグ・ブラン
 フランス/ボルドー【コロナール・シャルドネ】
 見た目の可愛らしさは真逆!しっかりとした骨格。お肉にもイける。

RARE VINEYARDS CHARDONNAY
レア・ヴィンヤーズ・シャルドネ
 フランス【シャルドネ】
 ステンレスタンク熟成のキリッとした辛口に仄かな蜂蜜がお肉にも合いますよ!

PETER MERTEES LIEBFAUMILCH
ペーター・メルテス リーフラウミルヒ
 ドイツ/ラインヘッセン【リースリング・シルヴァネール】
 リンゴやみずみずのニュアンスが口。ランチにもディナーにも。

スパークリング SPARKLING WINE

DE BORTOLI LORIMER
デ・ボルトリ・ロリマー ロゼ
 オーストラリア【シャルドネ・ピノノワール】
 キメ細かい泡とフレッシュな酸。可愛らしいロゼ色のスパークリング。

VALDIVIESO BRUT
バルディビエソ・ブリュット
 チリ【シャルドネ・セミヨン・ピノノワール】
 シャンパーニュと同じ瓶内2次発酵。シルキーな泡。練った酸が魅力的。

LARUS SPUMANTE BRUT TREBBIAN CEVICO
ラルス・スプマンテ
 イタリア【トレッビア】
 "カモメ"を意味するラルスの名の通り、なんと爽やかなすっきりとした口当たり。どのお食事にも合うこと間違いなし!

赤 RED WINE

MARIUS ROUGE
マリウス・ルージュ
 フランス/ローヌ【シラー・グルナッシュ】
 ローヌの英雄が手掛けた。シラー、グルナッシュの黄金コンビ!是非お肉に!!

CASTELLI DI SEVERINO
カステッリ・セヴェリーノ
 イタリア/プーリア【サンジョベーゼ・カベルネソーヴィニオン】
 赤身肉。チーズによく合う!味わい深く、非常にいなりかな口当たり。

FRENCH DOG MERLOT
フレンチドッグ・メルロー
 フランス/ボルドー【メルロー】
 かわいい見た目に反しパワフルな赤ワイン。ガレットやステーキなお肉に。