

# GLASS WINE

## スパークリング

### SPARKLING WINE/CIDER

#### CAVA RESERVA FAMILIA BRUT

カヴァ・レセルヴァ デラ ファミリア ブリュット

スペイン【バレーリャダ・チャレッコ・マカベオ・シャルドネ】

高品質なシャンパーニュに対抗し、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。

800yen  
(税込 880yen)

**HAPPY HOUR!**  
650yen  
(税込 710yen)

#### "TODAY" S CIDER

【本日のおすすめシードル】

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。

800yen~  
(税込 880yen~)

**HAPPY HOUR!**  
600yen  
(税込 660yen)

## WHITE WINE

#### BELLARETTA CHARDONNAY

ベッラレッタ シャルドネ

イタリア / アブルッツォ 【シャルドネ】

ステンレス鋼熱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。

750yen  
(税込 825yen)

**HAPPY HOUR!**  
550yen  
(税込 600yen)

#### MATUA SAUVIGNON BLANC

マトゥア・ソーヴィニヨンブラン

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。

900yen  
(税込 990yen)

**HAPPY HOUR!**  
700yen  
(税込 770yen)

#### DOURTHE LA GRANDE CUVÉE SAUVIGNON BLANC

ドゥルト・グランキュベ・ブラン

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...言葉は尽きません。

1,000yen  
(税込 1,100yen)

## 赤 RED WINE

#### BELLARETTA CABERNET SAUVIGNON

ベッラレッタ カベルネソーヴィニオン

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。

750yen  
(税込 825yen)

**HAPPY HOUR!**  
550yen  
(税込 600yen)

#### AVVOLTO

アヴォルト

イタリア / プーリア 【ジンファンデル (プミティエーボ)】

アメリカワインにオマージュしたイタリアワインにバラ香りと優美なブーケー。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。

900yen  
(税込 990yen)

**HAPPY HOUR!**  
700yen  
(税込 770yen)

#### DOURTHE LA GRANDE CUVÉE

ドゥルト・グランキュベ

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。

1,000yen  
(税込 1,100yen)



# CRAFT BEER

**HEINEKEN**  
ハイネケン  
Heineken  
【カスター】 Alc. 5.0%  
伝統製法から生まれる芳醇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)

SMALL 290cc **550円**  
(税込 600円)

**Hitachino Nest Daidai Ale**  
常陸野ネスト だいだいエール  
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。甘味、酸味、苦味、渋味、塩味

**Yona Yona Ale**  
よなよなエール  
ヤッホーブルーイング  
【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。甘味、酸味、苦味、渋味、塩味

**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美味しいエールビール。甘味、酸味、苦味、渋味、塩味

**Suiyoubi no neko**  
水曜日のネコ  
ヤッホーブルーイング  
【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。甘味、酸味、苦味、渋味、塩味

**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。甘味、酸味、苦味、渋味、塩味

**Aooni**  
インドの青鬼  
ヤッホーブルーイング  
【IPA】 Alc. 7.0%

味の特徴はまさにホップの香りと深いコク、強烈な苦さの中にモルトの風味がしっかり。甘味、酸味、苦味、渋味、塩味

**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。甘味、酸味、苦味、渋味、塩味

**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。甘味、酸味、苦味、渋味、塩味

**Spring Valley Silk Ale**  
シルクエール (白)  
スプリングヴァレー  
【ワイトエール】 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。甘味、酸味、苦味、渋味、塩味

**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。甘味、酸味、苦味、渋味、塩味

**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。甘味、酸味、苦味、渋味、塩味

**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%

独特のバナ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。甘味、酸味、苦味、渋味、塩味

**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。甘味、酸味、苦味、渋味、塩味

**Snow Blanche JWA**  
スノーブロンシュ・JWA  
小西酒造  
【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。甘味、酸味、苦味、渋味、塩味

**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。甘味、酸味、苦味、渋味、塩味

**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。甘味、酸味、苦味、渋味、塩味

**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。甘味、酸味、苦味、渋味、塩味

**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。甘味、酸味、苦味、渋味、塩味

**R** レギュラー 385cc  
**880yen**  
(税込 960yen)

**HAPPY HOUR!**  
730yen  
(税込 800yen)

**S** スモール 290cc  
**650yen**  
(税込 715yen)

**HAPPY HOUR!**  
550yen  
(税込 605yen)

**Tokyo Blues Session Ale**  
TOKYO BLUES セッションエール  
石川酒造  
【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。甘味、酸味、苦味、渋味、塩味

**Michinoku Red Ale**  
みちのくレッドエール  
いわて酒造  
【レッドエール】 Alc. 5.0%

遠野産ホップ「IBUKI」を一部使用。麦芽の旨味とコク、ホップの香りのバランスが良い。甘味、酸味、苦味、渋味、塩味

**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。甘味、酸味、苦味、渋味、塩味

**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した苦味が特長。甘味、酸味、苦味、渋味、塩味

**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・レモングラスを想わせる爽やかな香りが特長のゼノンスタイル。甘味、酸味、苦味、渋味、塩味

**Narita kinshachi Beer**  
金しゃち名古屋赤味噌ラガー  
扇田金しゃちビール  
【フリースタイル・ダークラガー】 Alc. 6.0%

麦芽と味噌の旨みを融合した深いコクと飲み口を持つ、個性的な一品。甘味、酸味、苦味、渋味、塩味

**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。甘味、酸味、苦味、渋味、塩味

**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。甘味、酸味、苦味、渋味、塩味

**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。甘味、酸味、苦味、渋味、塩味

**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。甘味、酸味、苦味、渋味、塩味

# 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)  
**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** 5,800yen(税込 6,380yen)  
 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** 6,800yen(税込 7,480yen)  
 日本 / 北海道 洞窟醸造 【**ゲヴェルトツトミネール**】  
 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 CUVEE SAUVIGNON BLANC** 7,500yen(税込 8,250yen)  
**HAPPY HOUR!** 5,500yen(税込 6,050yen)  
 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EARTHだけ！ボルドーのソーヴィニヨ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…言葉では伝わりません。飲めばわかる！

**MARC KREYDENWEISS ANDLAU RIESLING** 8,500yen(税込 9,350yen)  
 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。

**CIMONNET FEBVRE CHABLIS** 9,000yen(税込 9,900yen)  
**HAPPY HOUR!** 7,000yen(税込 7,700yen)  
 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タープレイヤーなワインです。

**PULIGNY MONTRACHET** 18,000yen(税込 19,800yen)  
 フランス / コート・ド・ボワーズ 【**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・モンラッシェから数少ないお時間を占領いたします。

# BOTTLE WINE

## スパークリング SPARKLING WINE

**BELSTAR PROSECCO** 4,800yen(税込 5,280yen)  
 イタリア 【**グレープ**】  
 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。最初のクリミーな泡立ちとドライな味わいのギャップに誘え

**CAVA RESERVA FAMILIA BRUT** 5,500yen(税込 6,050yen)  
**HAPPY HOUR!** 4,000yen(税込 4,400yen)  
 カヴァ レセルヴァ デラ ファミリア ブリュット  
 スペイン 【**パレリャーダ・チャレッコ・マカベオ・シャルドネ**】  
 高品質なシャンパーニュに対抗し、瓶内2次発酵 29ヶ月11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** 8,000yen(税込 8,800yen)  
**HAPPY HOUR!** 6,000yen(税込 6,600yen)  
 ラブレ・ロワ・クレマン・ド・ブルゴーニュ  
 フランス / ブルゴーニュ 【**ピノ・ノワール・シャルドネ**】  
 ブルゴーニュ屈指の名門ラブレロワ社のクレマン。瓶内2次発酵 12か月の極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** 19,000yen(税込 20,900yen)  
 ヴェーヴクリコ・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。際立ったフルーティーさとパチパチと音を立て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** 4,800yen(税込 5,280yen)  
 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華やかな香りが楽しめる。万能な赤ワインの豊かなタンニンと長い余韻が続きます。

**DOMAINES ARNAUD PINOT NOIR** 5,900yen(税込 6,490yen)  
 アルノー・ピノワール  
 フランス / ラングドック 【**ピノワール**】  
 ブドウを熟んでいるようなたっぷりとした果実味の中に、しっかりとした酸とタンニンがバランスよく溶け込んでいると感じられる一本です。

**AVVOLTO** 6,000yen(税込 6,600yen)  
 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ニラ香と優れたブーケ。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** 7,000yen(税込 7,700yen)  
**HAPPY HOUR!** 5,000yen(税込 5,500yen)  
 リリアーノ・キアンティ  
 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クラシコ。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** 8,000yen(税込 8,800yen)  
 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。パワフルで鮮やか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 CUVEE** 8,000yen(税込 8,800yen)  
**HAPPY HOUR!** 6,000yen(税込 6,600yen)  
 ドゥルテ・グランキュベ  
 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！始め柔らかな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HEARTH限定ワインここに！

**CROZES HERMITAGE ROUGE LES MEYSONNIERS BIO** 10,000yen(税込 11,000yen)  
 クローズ・エルミタージュレ・メゾニエビオ  
 フランス / ローズ 【**シラー**】  
 ローズの英雄【シャプティエ】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。お肉とのリアージュとはこのことです。

**LES FIEFS DE LAGRANGE** 15,000yen(税込 16,500yen)  
 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** 22,000yen(税込 24,200yen)  
 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・コンティ要するこの地は【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。極度に繊細、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。

# "39" BOTTLE WINE ALL 3,900 YEN (税込 4,290yen)

## 白 WHITE WINE

**FRENCH DOG BLANC**  
 フレンチドッグ・ブラン  
 フランス / ボルドー 【**コロナバル・シャルドネ**】  
 見た目の可愛らしさと真面目にしっかりとした骨格。お肉にもイケる。

**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辛口とした辛口に仄かな蜂蜜がお肉にも合いますよ！

**PETER MERTES LIEBFAUMLICH**  
 ペーター・メルテス リーブフラウミルヒ  
 ドイツ / ラインヘッセン 【**リースリング・シルヴァネール**】  
 リンゴやほろみつのニュアンス辛口。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・ピノワール**】  
 キメ細かな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・セモン・ピノワール**】  
 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 【**トレッピアーノ**】  
 「カモメ」を意味するラルスの名の通り。なんとも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・ルーージュ  
 フランス / ローズ 【**シラー・グルナッシュ**】  
 ローズの英雄が手掛けた。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、非常になららかな口当たり。

**FRENCH DOG MERLOT**  
 フレンチドッグ・ルーージュ  
 フランス / ボルドー 【**メルロー**】  
 かわいい見た目と厚みのある赤ワイン。ガレットやステーキなお肉に。