

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楽しみやすく演出します。

800yen
(税込 880yen)

HAPPY HOUR!
650yen
(税込 712yen)

"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

ベツラレッタ シャルドネ

イタリア / アブルツォ 【シャルドネ】

ステンレス精製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 605yen)

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とお肉の油と調和し、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

ベツラレッタ カベルネソーヴィニヨン

イタリア / アブルツォ 【カベルネソーヴィニヨン】

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 605yen)

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...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ヨン・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
【ピルスナー】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 847円)

SMALL 290cc **550円**
(税込 605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

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。

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。

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%

ホップの香りが非常に弱く、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。

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。

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。

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。

DHC Premium RICH ALE
DHC Premium RICH ALE
DHCビール
【エクストラスペシャルピター】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。

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。

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。

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%

みずやかな口当たりと、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。

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。

R レギュラー 385cc
880yen
(税込 968yen)

HAPPY HOUR!
730yen
(税込 803yen)

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。

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。

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。

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。

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。

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%

麦芽と赤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。

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。

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。

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。

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)
HAPPY HOUR! 3,800yen(税込 4,180yen)
 エロス・シャルドネ
 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)
 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 6,800yen(税込 7,480yen)
 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 CUVEE SAUVIGNON BLANC 7,500yen(税込 8,250yen)
HAPPY HOUR! 5,500yen(税込 6,050yen)
 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...言葉では伝わりません。飲めばわかる!

MARC KREYDENWEISS ANDLAU RIESLING 8,500yen(税込 9,350yen)
 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)
 シモネ・フェブル・シャブリ
 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)
 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)
 ベルスター
 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。最初のクリー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【カベレネ・デ・ノワール・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 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.
WEEKDAYS ONLY 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。万能赤ワイン!豊かなタンニンと長い余韻が続きます。

AVVOLTO 5,900yen(税込 6,490yen)
 アヴォルト
 イタリア/プーリア【ジンファンデル(プリミティーボ)】
 アメリカワインにオマージュしたイタリアワイン!バナナ香と優美なブーケ。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。

DOMAINES ARNAUD PINOT NOIR 6,500yen(税込 7,150yen)
 アルノー・ピノワール
 フランス/ラングドック【ピノワール】
 ブドウを噛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。

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 9,000yen(税込 9,900yen)
 スラムダンク
 カリフォルニア【ブティンフー・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。パワフルで華やか、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 CUVEE 8,000yen(税込 8,800yen)
HAPPY HOUR! 6,000yen(税込 6,600yen)
 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・ブティンフー・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・ブティンフー】
 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。多くのワインラヴラ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、ワインを心で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逆な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】
 リンゴやちみつニュアンス辛口。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、非常になめらかな口当たり。

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】
 かわいい見た目と反してワイルドな赤ワイン。ガレットやステーキのお肉に。