

GLASS WINE

スパークリング

SPARKLING WINE/CIDER

CAVA CHAMCALET BRUT

カヴァ・チャンカレ・ブリュット

【スペイン】マカベオ・パレリャーダ・チャレロ

うっとりするほど優しい飲み口。瓶内2次発酵後、瓶内熟成なんと15カ月!

800yen
(税込880yen) **HAPPY HOUR!**
650yen
(税込715yen)

"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。

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はお肉の油と調和し、お食事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...言葉は言いませぬ。

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605yen)

AVVOLTO

アヴォルト

【イタリア/プリア】ジンファンテル (プリアティエーボ)

アメリカワインにオマージュしたイタリアワイン。バラ香と優美なブーケー。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
【純粋】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846円) **HAPPY HOUR!**
680円
(税込728円)

スモール 290cc **550円**
(税込595円) **HAPPY HOUR!**
480円
(税込516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、香りのバランスが良く、飲み終わりで後味も残る。

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、飲み終わりで後味も残る。

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。

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的。

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 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。

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が良く、

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958yen)

HAPPY HOUR!
730yen
(税込793yen)

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! WEEKDAYS ONLY

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 5,800yen(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 CUVÉE SAUVIGNON BLANC 7,500yen(税込 8,250yen)
ドゥルテ・グランキュベ・ブラン
 HAPPY HOUR! 5,500yen(税込 6,050yen)
 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)
シモネ・フェブル・シャブリ
 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)
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 4,800yen(税込 5,280yen)
ベルスター
 イタリア【ブレイク】
 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)
カヴァ レセルヴァ ファミリア ブリュット
 HAPPY HOUR! 4,000yen(税込 4,400yen)
 スペイン【カヴァ】
 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。

RABOURE-ROI CREMANT DE BOURGONE 8,000yen(税込 8,800yen)
ラブレ・ロワ・クレマン・ド・ブルゴーニュ
 HAPPY HOUR! 6,000yen(税込 6,600yen)
 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か月の複雑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.
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)
リリアーノ・キアンティ
 HAPPY HOUR! 5,000yen(税込 5,500yen)
 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 CUVÉE 8,000yen(税込 8,800yen)
ドゥルテ・グランキュベ
 HAPPY HOUR! 6,000yen(税込 6,600yen)
 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。複雑で繊細、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裏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】
 リンゴやみずみずのニュアンス辛口。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。