

ARTISAN LUNCH COURSE

¥3,800

AMUSE

横浜漁港直送”生しらす” 5 つのテクスチャ
5 Textures of Fresh Whitebait

ANTIPASTO

薪火でさっと炙ったカツオとクレソンのカルパッチョ
Carpaccio of Bonito and Watercress

PIZZA 《右のページからお選びください》

レコメンドピッツァ または カスタマイズピッツァ
Chef's Recommended Pizza or Customizable Pizza

SECOND 《お一つお選びください》

門倉ポークロースの低温調理と白みそのリエット 緑茶香るチキンのジュ
Kadokura Pork cooked at low temperature and Rillette with White Miso Sauce, Green tea-scented ju of chicken

信州サーモンのレアグリルと神奈川県産季節野菜 グリーンピースのヴェルデー (+¥500)
Rare Grilled Salmon and Seasonal Vegetable with Green Peas Velouté (+¥500)

昆布の旨味を纏わせたやまゆり牛ランプ肉のシャリアピンステーキ (+¥800)
Shariapin Steak of Rump of Yamayuri Beef Coated with the Flavor of Kelp (+¥800)

DOLCE 《お一つお選びください》

クレーム・ダンジュ・オ・ジャスミン 小田原柑橘のソース
Creme d'Anjou aux Jasmine with Citrus Sauce

苺のモンブラン 華やかなローズのアロマ (+¥500)
Strawberry Mont Blanc with Rose Aroma (+¥500)

COFFEE or TEA

“27 COFFEE ROASTERS” オリジナルブレンドコーヒー (ホット／アイス)
“27 COFFEE ROASTERS” Original Coffee (Hot / Ice)

“ART OF TEA” オーガニックティー (ホット／アイス)
“ART OF TEA” Organic Tea (Hot / Ice)

Chef's Recommended Pizza

A. 魚醤香る湘南シラスマリナーラ
【BASE：マリナーラ】 かながわシラス / ペペロンチーノブロッコリー / 鰯沼魚醤
Shonan Marinara with Shirasu and Turnip in Fish Sauce

B. スモーキー × スモーキー
【BASE：神奈川レモンクレマ】 燻製モッツアレラ / 鎌倉ベーコン / じゃがいも
Smoky x Smoky

C. 濱の八百屋直送 旬野菜とサルシッチャのオルトラーナ
【BASE：ピアンカ】 本日の神奈川野菜 / やまゆり牛のサルシッチャ
Seasonal Vegetable and Sausage Ortolana

D. ペスカトーレ・ヴェルデ (+¥150)
【BASE：ヴェルデ】 ヤリイカソテー / チェリートマト / ブラックオリーブ / シュリンプ
Odawara Pescatore Verde (+¥150)

E. 完熟柚子胡椒チキンのビスマルク (+¥300)
【BASE：岩井の胡麻油と海苔のクレマ】 ローストチキンの完熟柚子胡椒マリネ / キノコロースト / タケノコの魚醤マリネ / かながわ赤たまご / 赤玉ねぎ
Pizza Diavolo (+¥300)

F. 限定 シェフのピッツァ・カプリチョーザ (+¥300)
【BASE：マルゲリータ】やまゆり牛のサルシッチャ / アスパラガスのフリット / キャベツのクリーム煮 / リコッタチーズ / 赤玉ねぎ
Chef's Pizza Capricciosa (+¥300)

Customizable Pizza

① BASE PIZZA 《ベースピッツァをお選びください》

マルゲリータ
トマト／モッツアレラ／バジル／オリーブオイル／グラナパダーノ
Margherita

神奈川レモンクレマ
神奈川県産レモンクリームソース／グラナパダーノ
Lemon Crema

ピアンカ
モッツアレラ／ガーリック／オレガノ／オリーブオイル／グラナパダーノ
Bianca

ヴェルデ
バジルペースト／モッツアレラ／グラナパダーノ
Verde

岩井の胡麻油と海苔のクレマ
岩井の胡麻油と海苔のクリームソース／グラナパダーノ
Sesami Oil and Seaweed Crema

マリナーラ
トマト／ガーリック／オレガノ／オリーブオイル
Marinara

② TOPPINGS 《トッピングを 3 つお選びください》

VEGETABLE

神奈川野菜	Kanagawa Vegetable
詳細はスタッフがご説明いたします。	
キャベツのクリーム煮	Stewed Cabbage with Cream
アスパラガスのフリット	Asparagus Fritters
タケノコの魚醤マリネ	Marinated Bamboo Shoots with Fish Sauce
ペペロンチーノブロッコリー	Peperoncino Broccoli
チェリートマト	Cherry Tomatoes
じゃがいも	Potatoes
キノコロースト	Roasted Mushrooms
ブラックオリーブ	Black Olives
赤玉ねぎ	Red Onion

PROTEIN

かながわ赤たまご	Kanagawa Egg
アンチョビ	Anchovy
鎌倉ベーコン	Kamakura Bacon
かながわシラス	Kanagawa Shirasu
やまゆり牛サルシッチャ	Yamayuri Beef Salsiccia
ローストチキンの 完熟柚子胡椒マリネ	Roasted Chicken with RipeYuzu Pepper
シュリンプ	Shrimp
ヤリイカソテー	Sauteed Spear Squid

CHEESE

リコッタチーズ	Ricotta Cheese
ゴルゴンゾーラ	Gorgonzola Cheese
燻製モッツアレラ	Smoked Mozzarella
カマンベールチーズ	Camembert Cheese
クリームチーズ	Cream Cheese

1 KANAGAWA APPETIZER

Sweet Shrimp and Red Couscous Herb Salad with Tomato Vinaigrette 1,280
甘海老と赤いクスクスのハーブサラダ 井出トマトのヴィネグレット

Smoked Sashima Octopus with Mashed Potatoes 1,180
佐島タコのスモークとマッシュポテト

Aged Cured Fujisawa Prosciutto 1,280
熟成 ふじさわ生ハム

Carpaccio of Bonito and Watercress 1,680
横浜漁港直送”カツオ”とクレソンのカルパッチョ

Caprese of Strawberry, Burrata Cheese, Frutica Tomato 2,480
いちご・井出農園フルティカトマト・ブラータチーズのカプレーゼ

2 MAKIBI / OKIBI

薪が燃え、熾火に変わり、灰になる。
自然な火を使ったサスティナブルな調理法でそれぞれの良さを引き出した料理

Marinated Baked Eggplant Roasted Over a Wood Fire 980
薪火で炙った焼き茄子の冷やしマリネ

Horsemeat and Jerusalem Artichoke Smoked Tartare 1,680
馬肉と菊芋の薪スモークタルタル

Instant Wood-fired Marinated Seafood Harissa 1,780
薪火で瞬間火入れした魚介のハリッサマリネ

Roasted "Yamayuri Beef" with Seasonal Vegetables 3,000
“やまゆり牛”赤身肉と季節野菜の熾火ロースト
※ご注文をいただいてから窯で焼き上げますので少しお時間をいただきます。

神奈川の前菜
薪火／熾火

3 WOOD PLANK

木の板と食材と一緒にピザ窯で焼き上げ
旨味をぎゅっと閉じ込めた料理をご用意しております

※ご注文いただいてから窯で焼き上げますので少しお時間をいただきます

mytreee	Grilled Seasonal Vegetables on Wood Plank 旬の神奈川県産野菜のウッドプランクグリル	1,080
mytreee	Oven-Baked Camembert and Rye Bread 窯焼きカマンベールとライ麦ブレッド	1,580
mytreee	Rare Grilled Salmon and Aligot with 12-month-aged Comte cheese 信州サーモンのレアグリルと12ヵ月熟成コンテチーズのアリゴ	2,580
mytreee	Wood-plank Roasted Kadokura Pork 門倉ポークのウッドプランクロースト	2,780

800° × mytreee
DEGREES

島根県隠岐の島において伐採後、様々な理由により使用されていない木、山に廃棄されたままの木、山の手入れの際に伐採する植物などを、隠岐の『隠木』と命名して「モノ」「コト」に生まれ変わらせる活動を行っている my treee と協働し、神奈川県産の旬の食材と組み合わせたウッドプランクグリルメニューを提案。使用されているプレートの売上金の一部を隠岐の島の森林保護のために使用しています。

ウ
ッ
ド
プ
ラ
ン
ク

4 PREMIUM PIZZA

Premium Pizza 3,400~

お客さまと一緒に創りあげるプレミアムピッツァ

当店のピッツァ生地は風味豊かな秦野産の石臼挽き小麦粉「ぼくらの小麦」をブレンドして使用。
さらに、神奈川各地よりシェフが集めた厳選食材と共に味わう『プレミアムピッツァ』をお楽しみください。

◆ Main Toppings 《トッピングをお選びください》



Japanese
Kanagawa Chicken
かながわ鶏の
ジャポネーゼ



Aged Prosciutto di Fujisawa
and Salami
熟成ふじさわ生ハムと
サラミ



Bresaola of
Red Bream
金目鯛の
ブレザオラ



Turban Shell with
Liver Butter Sauce
横浜漁港直送
サザエの
肝バターソース

◆ Base Pizza 《ベースをお選びください》

Margherita

マルゲリータ

トマト/モッツアレラ/バジル
オリーブオイル/グラナパダーノ

Lemon Crema

神奈川レモンクレマ

神奈川産レモンクリームソース/グラナパダーノ

Bianca

ビアンカ

モッツアレラ/ガーリック/オレガノ
/オリーブオイル/グラナパダーノ

Verde

ヴェルデ

バジルペースト/モッツアレラ
グラナパダーノ

Sesami Oil
and Seaweed
Crema

岩井の胡麻油と
海苔のクレマ

岩井の胡麻油と海苔のクリームソース/グラナパダーノ

Marinara

マリナーラ

トマト/ガーリック/オレガノ/オリーブオイル

◆ Toppings 《トッピングを4つお選びください》

VEGETABLE

野菜

神奈川野菜
Kanagawa Vegetable

詳細はスタッフがご説明いたします。

PROTEIN

魚・卵

Anchovy

アンチョビ

Kanagawa Egg

かながわ赤たまご

CHEESE

チーズ

Ricotta Cheese

リコッタチーズ

Gorgonzola Cheese

ゴルゴンゾーラ

Smoked Mozzarella

燻製モッツアレラ

Camembert Cheese

カマンベールチーズ

Cream Cheese

クリームチーズ

《DELI》

Stewed Cabbage with Cream キャベツのクリーム煮

Asparagus Fritters アスパラガスのフリット

Marinated Bamboo Shoots with Fish Sauce タケノコの魚醤マリネ

Peperoncino Broccoli ペペロンチーノブロッコリー

《BASIC》

Cherry Tomatoes チェリートマト

Potatoes じゃがいも

Black Olives ブラックオリーブ

Roasted Mushrooms キノコロースト

Red Onion 赤玉ねぎ

プ
レ
ミ
ア
ム
ピ
ツ
ア

5 DESSERT

Yagishita Farm Citrus Cheesecake 880
八木下農園 柑橘のチーズケーキ

"27 COFFEE ROASTERS" Espresso Tiramisu 880
"27 COFFEE ROASTERS" エスプレッソ・ティラミス

< Seasonal Dessert >

Seasonal Gelato 550
季節のジェラート

Strawberry Millefeuille 1,200
いちごを楽しむミルフィーユ

Glass of Wine

SPARKLING

Codrniu Clasico Seco	900
コドルニウ クラシコ セコ	
【スペイン】〈マカベオ / チャレツロ / パレリャーダ〉生産者：コドルニウ	

WHITE

Mare Magnum Crudo Catarratto Zibibbo	900
マーレ マンニユム クルード ジビツポ カタラツト	
【イタリア】〈ジビツポ / カタラツト〉生産者：マーレ マンニユム	
Castoro Cellars Estate Chardonnay Paso Robles	1,100
カストロ セラーズ エステート シャルドネ パソ ロブレス	
【アメリカ】〈シャルドネ〉生産者：カストロ セラーズ	
Today's White Wine	ask
本日の白ワイン	

RED

Barone Cornacchia Montepulciano d'Abruzzo	900
パローネ コルナツキア モンテブルチアーノ ダブルツォ	
【イタリア】〈モンテブルチアーノ〉生産者：パローネ コルナツキア	
Ultraviolet Cabernet Sauvignon California	1,100
ウルトラバイオレット カベルネソーヴィニョン	
【アメリカ】〈カベルネソーヴィニョン / カベルネフラン〉生産者：ウルトラバイオレット	
Today's Red Wine	ask
本日の赤ワイン	

グラスワイン

Bottle of Wine

Sparkling

Bottega Accademia Blu 4,800

ボッテガ アカデミア ブルー

【イタリア】〈プロセッコ〉生産者：ボッテガ
ゴールデン種のリンゴ、パッションフルーツ、パイナップル、アカシアの花の豊かな芳香がある。
非常にフルーティーな辛口で、爽やかなのと越し。ミネラルと酸のバランスのとれた心地よい味わい。

Farnese Fantini Spumante Gran Cuvee Rose 6,000

ファンティーニ スプマンテ グラン キュヴェ ロゼ

【イタリア】〈アリアニコ〉生産者：ファンティーニ
熟したチェリーや、レッドカラント、ワイルドベリーやキイチゴの香りが感じられ、
口を含むと、すばらしくフレッシュでアロマティック、とてもバランスがとれている。

Raventós I Blanc Blanc De Blanc 6,500

ラベントス ブランド ブラン

【スペイン】〈マカベオ / チャレツロ / パレリャーダ〉生産者：ラベントス イ ブラン
淡い麦わら色で豊かな泡立ちがありレモンやリンゴ、花の香りがある。ソフトで気品があり、
とてもフルーティー。複雑味の中に土壌のミネラルと塩味が感じられる。18 ヶ月熟成。

Champagne

Laurent Perrier La Cuvee 12,000

ローラン・ペリエ ラ・キュヴェ

【フランス】〈シャルドネ / ビノ・ノワール / ムニエ〉生産者：ローラン・ペリエ
メゾンのスタイルである「エレガントさ」「フレッシュさ」を十分に楽しめるよう、
全て手摘みで収穫されたぶどうの一番搾り果汁、まさに「ラ キュベ」のみが使用されている。
まさにメゾンのスピリッツが体现されているシャンパン。

Lambrusco

Reggiano Lambrusco Amabile Frizzante 4,800

レッジャーノ ランブルスコ アマービレ フリッツァンテ NV

【イタリア】〈ランブルスコサミーノ / ランブルスコマラーニ / アンチェロッタ〉生産者：アルフレード・ベルトラーニ
心地よい赤の果実のアロマが広がる。柔らかで優しい口当たり、アロマと同じ豊かな赤い果実の
フレーバーが感じられる。一般的なランブルスコらしい、やや甘口の飲みやすい微発泡ワイン。

ボ
ト
ル
ワ
イ
ン

White Wine

Mare Magnum Crudo Bianco

4,500

マーレマンニョム クルード ビアンコ カタラット ジビッポ

【イタリア】〈ジビッポ / カタラット〉 生産者：マーレ・マンニョム

トロピカルフルーツ、ニフトコの花そしてシトラスの香り。味わいはパイナップルやマンゴーを
思わせる熟した果実が感じられる、フレッシュでフルーティーな味わい。

Vinho Verde Dom Diogo Arinto

4,500

ヴィーニョ ヴェルデ ドン ディオゴ アリント 2021

【ポルトガル】〈アリント〉 生産者：キンタ・ダ・ハーザ

単一品種で造られる珍しいヴィーニョ・ヴェルデ。輝きのある淡い黄色、桃や熟した林檎、
洋梨のトロピカルなアロマが広がる。口当たりは非常にフレッシュ、調和の取れた味わい。

Teresa Raiz Ribolla Gialla

5,000

テレザライツ リボッラ・ジャッラ

【イタリア】〈リボッラ・ジャッラ〉 生産者：テレザライツ

レモンのような硬質のミネラルと酸の香り。
花やハーブ、紅茶のようなニュアンスが面白い。瑞々しい果実の味わいで厚みがある

Pascal Jolivet Sauvignon Blanc Attitude

5,500

パスカル ジョリヴェ ソーヴィニヨンブラン アティテュード

【フランス】〈ソーヴィニヨンブラン〉 生産者：パスカル ジョリヴェ

ロワール屈指の実力を誇る自然派ワイナリー。パスカル・ジョリヴェのワインの特徴である
豊富なミネラル感が口中に広がり、スムーズでエレガントなスタイルを楽しむことができる。

Jean Leon 3055 Chardonnay

5,500

ジャン レオン 3055 シャルドネ

【スペイン】〈シャルドネ〉 生産者：ジャン レオン

南国系のフルーティーな力強いアロマが特徴で、活気のある酸味も持ち合わせており、
熟した果実が魅力の飲み口がリッチな白ワイン。

Clos Henri Estate Sauvignon Blanc

5,500

クロ・アンリ ソーヴィニヨンブラン

【ニュージーランド】〈ソーヴィニオン・ブラン〉 生産者：クロ・アンリ

熟したシトラス、オレンジの花、白桃の香り、ジュシーでリッチな味わいとフレッシュな酸。

Greco di Tufo L'Ariella

6,500

グレコ・ディ・トゥーフォ ラリエッラ

【イタリア】〈グレコ〉 生産者：ヴィノジア

豊かな酸とミネラルを包むようなボリュームがある。長い余韻には柑橘系の爽やかさも。
グレコの力強く骨太な旨みが詰まったリッチな味わい。

Castoro Cellars Estate Chardonnay Paso Robles

6,500

カストロ セラーズ エステート シャルドネ パソ ロブレス

【アメリカ】〈シャルドネ / ヴィオニエ〉 生産者：カストロ セラーズ

シャルドネの美質を更に引き立てるべく選ばれたヴィオニエ (5% 前後) により、一層と芳醇で贅沢な口あたりを
持ったワイン仕立ている。柑橘類、リンゴ、バニラの香味が広がる複雑さを楽しませてくれる。フレンチオーク樽熟成。

Domaine Sylvain Loichet Cote de Nuits Villages Blanc

12,000

ドメヌ シルヴァンロワシェ コート・ド・ニュイ ヴィラージュ ブラン

【フランス】〈シャルドネ〉 生産者：ドメヌ シルヴァン ロワシェ

思わず引き込まれるピュアでクリーンな柑橘のアロマにナッツのアクセント。
豊かな果実味と美しい余韻が長く続く。

Planeta Chardonnay

14,000

プラネタ シャルドネ

【イタリア】〈シャルドネ〉 生産者：プラネタ

ライム、シトラスや、ピーチなどフルーツのはっきりして深い香り。ふくよかな酸味とミネラル感、
バターやナッツのような滑らかさとコクがあり、力強くエレガンスさを合わせ持ったワイン。

Red Wine

Barone Cornacchia Montepulciano d'Abruzzo 4,500

バローネ コルナッキア モンテプルチアーノ ダブルツォ

【イタリア】〈モンテプルチアーノ〉生産者：バローネ コルナッキア

ほとんど透けて通らないしっかりとした濃い赤色で、かすかに甘さを感じる力強さと、熟成できるたくましさ、またしなやかさ、滑らかさもある。

Vina Errazuriz Max Reserva Cabernet Sauvignon 5,000

エラスリス マックス レゼルヴァ カベルネソーヴィニヨン

【チリ】〈カベルネソーヴィニヨン / カベルネ・フラン / プティ・ヴェルドー〉生産者：ヴィーニャ・エラスリス

熟したカシス、ブラックチェリー、モカ、ハーブの香り。力強い土のニュアンス。杉やペッパーのアクセントもあり飲みごたえ十分。

Barbera d`Alba Superiore 5,000

バルベーラ ダルバ スペリオール

【イタリア】〈バルベーラ〉生産者：テッレ デル バローロ

伝統を残しつつ新しいスタイルを取り入れたワインで、樽が効果的に使われ、バランスも取れている。酸の豊かさがあり、柔らかく、まろやか。

Jean Leon 3055 Merlot Petit Verdot 5,500

ジャン レオン 3055 メルロー プティ ヴェルド

【スペイン】〈メルロー / プティヴェルド〉生産者：ジャン レオン

チェリーなどの熟した赤系果実やパプリカの力強いアロマと、スパイシーなニュアンスも感じられます。口に含むと柔らかなタンニンやピロードのような滑らかな舌触りと風味が広がりバランスの良い味わい。

Southern Cross Hawkes Bay Pinot Noir 5,500

サザンクロス ホークスベイ ピノ・ノワール

【ニュージーランド】〈ピノ・ノワール〉生産者：サザン・クロス

ストロベリーやプラム、ラズベリーなどの赤果実に、ココアやマッシュルームのニュアンスが交錯する、軽やかで柔らかなタンニン。

Ultraviolet Cabernet Sauvignon California 6,500

ウルトラバイオレット カベルネソーヴィニヨン

【アメリカ】〈カベルネ ソーヴィニヨン / カベルネフラン〉生産者：ウルトラバイオレット

女性醸造家サマンサ・シーンのワイナリー。ブルーベリーのコンポート、プラム、スマイルの花びらなどの熟した香り。口当たりにはボルドーのワインのような土のようなニュアンスがあり、はっきりした酸と長く続くタンニンがある。

Peter Lehmann Barossan Shiraz 6,500

ピーターレーマン バロッサン シラーズ

【オーストラリア】〈シラーズ〉生産者：ピーター・レーマン

鮮烈なチェリーとダークフルーツのアロマ。滑らかな舌触りに、甘いチョコとモカのノートが感じられる。果実の蜜が詰まった凝縮感のあるフルボディーのワイン。

Ninfa 2020 8,500

ニンファ 2020

【イタリア】〈モンテプルチアーノ / カベルネ / ソーヴィニヨン / メルロー / シラー〉生産者：ヴェレノージ

新樽で 18 ～ 24 ヶ月熟成、更にボトリング後に 3 ヶ月寝かせている。深く、エレガントで持続性のあるリッチな口当たり、洗練されたソフトで丸みのあるタンニンが感じられ、心地よい果実味が漂うフルボディ。

Maison Jean-Philippe Marchand Bourgogne Hautes Cotes de Nuits Rouge 9,500

メゾン・ジャン・フィリップ・マルシャン オー・コート・ド・ニュイ

【フランス】〈ピノ・ノワール〉生産者：メゾン・ジャン・フィリップ・マルシャン

新鮮味があり、ベリー系のニュアンス。程よいミディアムボディで品質の良さが感じられる。まさにクラシックタイプのワイン。

Robert Sarotto Barolo Audache 12,000

ロベルトサロット バローロ アウダチェ

【イタリア】〈ネッピオーロ〉生産者：ロベルト・サロット

外観がオレンジがかっていながら中心は美しいルビーの色。果実味が豊かで樽からの旨味、香りが絶妙なバランスをなし、タンニンは優しく良く溶け込んでいる。

Beer

800° DEGREES Original Craft Beer 800° DEGREES ORIGINAL クラフトビール(瓶)	880
800° DEGREES Original Stout 800° DEGREES ORIGINAL スタウト(瓶)	880
The Premium Malt's ザ・プレミアムモルツ	800
All Free (Non-Alcoholic) オールフリー	700

Cocktail

Purple Fizz パープルフィズ <クラフトジン / エルダーフラワートニック / パタフライピー / ラベンダー>	1,100
Bitter Sweet Symphony ビター スウィート シンフォニー <アマーロ / ラム / アマレット / ジンジャーエール>	1,100
Bergamot Tea Cocktail ベルガモットティーカクテル <ベルガモット / カンパリ / 紅茶>	1,000
Sangria サングリア	950
Limoncello Squash リモンチェッロスカッシュ	900
Maker's Mark Highball メーカーズマーク ハイボール	800

Liqueur

Cassis Philipe Bourgogne カシス フィリップブルゴーニュ <オレンジ / ソーダ / ウーロン茶 etc>	900
Amaro アマーロ 伊勢角酒造相模原 <ソーダ / トニックウォーター / オレンジ etc>	900
Bergamot ベルガモット <ソーダ / トニックウォーター / オレンジ etc>	1,000
Amaretto Bio アマレット ビオ <ジンジャーエール / ソーダ / オレンジ etc>	1,000

*ご要望の割り方をスタッフにお伝えください。

Whisky / Spirits

Craft Gin クラフトジン	ask
Rum ラム	ask
Whisky ウイスキー	ask

* 銘柄は時期によって変わります。スタッフにお尋ねください

カ
ク
テ
ル
ビ
ール

Soft Drink

Italian Ginger Ale	850
イタリアン ジンジャーエール 【イタリア】 生産者：ガルパニーナ	
Yokohama Craft Cola	1,000
横浜クラフトコーラ	
Kamamura Cider	700
鎌倉サイダー 【鎌倉】 生産者：鎌倉ビール	
Roter Traubenmost Grape Juice	750
ローター トraubensteinmost 赤ぶどうジュース 【オーストリア】《ツヴァイゲルト》 生産者：ワインアンドコマース	
Blood Orange Juice	700
ブラッドオレンジジュース	
Black Oolong Tea	650
黒烏龍茶	
Acqua Panna	660
アクアパンナ	
Sanpellegrino	660
サンペレグリーノ	
“27 COFFEE ROASTERS” Original Blend Coffee (Hot/ice)	650
27 COFFEE ROASTERS オリジナルブレンドコーヒー (HOT / ICE)	
“ART OF TEA” Organic Tea (Hot/ice)	650
ART OF TEA オーガニックティー (HOT / ICE)	

ソフトドリンク