



DRINK MENU

2016,09~



肉ラボの乾杯

がぶ飲みスパークリングワイン 590円 (税込638円)
表面張力の限界に挑戦します！肉LABOの乾杯はこれにキマリ！

肉ラボ式塩レモンサワー 550円 (税込594円)
肉ラボの新定番！！

フリージングハイボール 430円 (税込465円)
ブラックニッカ樽詰めハイボールを氷点下(-2℃~0℃)に冷やすことで、
今までにない「冷涼感」と「爽快感」が楽しめる氷点下ハイボール

Standard Cocktail

ウーロンハイ	490円 (税込530円)
ピーチウーロン	490円 (税込530円)
モヒート	590円 (税込638円)
ストロベリーモヒート	590円 (税込638円)
ジントニック	590円 (税込638円)
モスコミュール	590円 (税込638円)
ラムコーク	590円 (税込638円)
アマレットジンジャー	590円 (税込638円)
カシス (オレンジ or グレープフルーツ or アールグレイ)	590円 (税込638円)
カンパリ (オレンジ or グレープフルーツ)	590円 (税込638円)
ディタ (オレンジ or グレープフルーツ)	590円 (税込638円)

Beer & Beer Cocktail

アサヒ スーパードライ	550円 (税込594円)
ノンアルコールビール瓶 334ml	550円 (税込594円)
ハートランド瓶 330ml	590円 (税込638円)
クララ (レモンジュース+ビール)	590円 (税込638円)
レッドアイ (トマトジュース+ビール)	590円 (税込638円)
シャンディガフ (ジンジャーエール+ビール)	590円 (税込638円)
モヒートビア (モヒート・シロップ+ビール)	590円 (税込638円)
マンゴービア (マンゴー・シロップ+ビール)	590円 (税込638円)
エルダーフラワービア (エルダーフラワー・シロップ+ビール)	590円 (税込638円)

Special Wine

サーリチー・サレンティーノ・リセルヴァ・トッレ・サラチーナ(ネグロamaro、マルヴァジアネーラ/イタリア)
アルーン、グリオット・チェリーなどの赤いフルーツの豊かな香りにはのかなヴァニラ香。
4,500円 (税込4,860円)

イントゥーピノ・ノワール カリフォルニア(ピノ・ノワール/アメリカ)
ジュースで果実見溢れるふくよかなピノ・ノワール、オーク樽熟成から来る複雑味も特徴です。
4,500円 (税込4,860円)

オー・ジー・ヴィー オールド・ヴァイン・ジンファンデル (ジンファンデル/アメリカ)
ラズベリーのジャムやミルク・チョコレートやモカのフレーヴァー。柔らかなタンニンです。
4,500円 (税込4,860円)

シラー・ド・メーヌ レブルイェール(シラー/フランス)
黒色果実の香りに、黒胡椒、甘草などのニュアンス。肉厚な果実味と綺麗な酸やミネラルも。
5,000円 (税込5,400円)

フェリーノ マルベック メンドーサ(マルベック/アルゼンチン)
ブラックベリーやアラム、モカやチェリーのアロマが杉の香りと共に。素晴らしい舌触りです。
5,500円 (税込5,940円)

ワイニャ・エラスリス・カベルネ・ソウヴィニヨン・マックス・レゼルヴァ (カベルネ・ソウヴィニヨン/チリ)
完熟した果実味と甘いきめ細かいタンニン、そして美しい酸、全ての要素が揃ったワイン。
6,000円 (税込6,480円)

フランシス・コッポラ ダイヤモンド・レッド(シラー、アティ・バルトetc./アメリカ)
洗練された上品さを持つ一方で、力強い存在感やリッチな、スパイス的なニュアンスも。
7,500円 (税込8,100円)

ダヴィド・デュボン・ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ニュイ・ルージュ(ピノ・ノワール/フランス・ブルゴーニュ)
濃縮した果実ナチュラルな果実、コクの上品な味わい。品良く、心地よい余韻が続きます。
8,500円 (税込9,180円)

パローロ(ネッピオーロ/イタリア)
ルビーの色合い、バラ、スミレのような香り。なめらかな口当たり。バランスの良いフルボディ。
10,000円 (税込10,800円)

アピュー(メルロー/フランス・ボルドー)
カシスやブラックベリーなどの凝縮した黒果実のアロマ、完熟した果実味に溢れたワイン。
10,000円 (税込10,800円)

Red Wine 2,900円 (税込 3,132円)

タクン・レゼルヴァ・カベルネ・ソーヴィニヨン (カベルネ・ソーヴィニヨン/チリ)
熟したアラムやラズベリーのような果実味に、ほのかにヴァニラのニュアンスが感じられます。

アルタ マルベック (マルベック/アルゼンチン)
アルゼンチンを代表する品種。ジューシーな赤果実、コーヒー、チョコを想わせるフレーバー。

グレイ・フォックス・ヴィンヤード (カベルネ・ソーヴィニヨン/アメリカ)
赤いスミレやチェリーの豊かな果実味と適度な樽の香り。味わいも豊かな果実味を楽しめます。

フティ エニエラ (メルロー、シラー etc/ブルガリア)
メルローのフレッシュな味わい。ラズベリーやミント、オークの風味。なめらかなタンニン。

ストーン・ヴァレー レッド・ブレンド (ジンファンテル、メルロー、フティット・シラー/アメリカ)
豊かな果実味、ハーブやスパイスの風味。ジューシーな果実味が、肉料理によく合います。

パロン・フィリップ・ド・ロスタイルド ヴァラエタル カベルネ・ソーヴィニヨン (カベルネ・ソーヴィニヨン/フランス)
熟したカシス、黒スグリ等の香り。たっぷりの果実味と程よいタンニンのミディアムボディ。

パロン・フィリップ・ド・ロスタイルド ヴァラエタル シラー (シラー/フランス)
ブラックチェリーやスパイスの香り、なめらかな渋みと凝縮した果実のコクが広がります。

モンテアルチアーノ・ダブルツォ (モンテアルチアーノ/イタリア)
フルーン、チェリーなどの赤いフルーツの豊かな香りに、ほのかなヴァニラ香があります。

Red Wine 3,900円 (税込 4,212円)

レベレーション (メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン/フランス)
メルロー70%。カベルネ・ソーヴィニヨン30%のブレンド。10ヶ月間の樽熟成を経た濃厚マ。

ドミノ メルロー カリフォルニア (メルロー etc/アメリカ)
優しい口当たり。果実味、ブラックチェリーにアラム、黒コショウ、ナツメグも感じられます。

ナチュラル カルメネール コルチャグア・ヴァレー (カルメネール、メルロー/チリ)
チェリーやすがすがなスパイスやブラックペッパーの複雑味。フルボディで香りが一気に広がります。

アダガ デ ペゴエス (カベルネ・ソーヴィニヨン、シラー etc/ポルトガル)
ソフトで温みのある果実味が好印象。タンニンもほど良く熟し、飲み心地のよい酸。

クレストア (サンジョベーゼ、カベルネ・ソーヴィニヨン/イタリア)
瑞々しい赤い果実の香りやスミレの花、青いハーブの香り。タンニンは細かくさらさらした質感。

コディセ (テンアラニーリョ/スペイン)
よく熟した赤い果実やカカオ、チョコやバニラのアロマ。果実の凝縮感と酸味のバランスが良い。

サイクルズ・グラディエーター ビノ・ノワール (ビノ・ノワール/アメリカ)
完熟したトマトやササfrasにかすがなペパーミント等の香が感じられます。

Wine by the Glass

スパークリングワイン	500円 (税込 540円)
ハウスワイン (赤/白)	500円 (税込 540円)
サングリア (赤/白)	590円 (税込 638円)
生ライチサングリア	620円 (税込 670円)

Wine Cocktail

サングリアバック (赤/白) (ジンジャーエール+サングリア)	590円 (税込 638円)
シャンパンヨーグルト (ヨーグルト+スパークリングワイン)	600円 (税込 648円)
キールロワイヤル (カシス+スパークリングワイン)	650円 (税込 702円)
ミモザ (オレンジジュース+スパークリングワイン)	650円 (税込 702円)
オペレーター (ジンジャーエール+白ワイン)	650円 (税込 702円)
キティ (ジンジャーエール+赤ワイン)	650円 (税込 702円)
克蘭ベリーワイン (克蘭ベリージュース+白ワイン)	650円 (税込 702円)

Japanese liquor

薩州宝山 (芋)	600円 (税込 648円)
一粒の麦 (麦)	600円 (税込 648円)
鳥飼 (米)	700円 (税込 756円)

Whisky

山桜 黒ラベル	700円 (税込 756円)
ジャックダニエル ブラック	700円 (税込 756円)
オールドバー シルバー	800円 (税込 864円)

Alcohol free Cocktail

シャーリーテンフル (ジンジャーエール+グレナデンシロップ)	550 円	(税込 594 円)
パーシンプリース (グレープフルーツジュース+クランベリージュース)	550 円	(税込 594 円)

Driver's Drink

ノンアルコールビール瓶 334ml	550 円	(税込 594 円)
サンペレグリーノ 500ml	680 円	(税込 735 円)
ポッテカパーチ レモン 355ml	780 円	(税込 843 円)

ミネラルウォーターの名門イタリアガルパニーナ社のナチュラルウォーターです。

Softdrink

コーラ	480 円	(税込 519 円)
ジンジャーエール	480 円	(税込 519 円)
オレンジジュース	480 円	(税込 519 円)
グレープフルーツジュース	480 円	(税込 519 円)
クランベリージュース	480 円	(税込 519 円)
トマトジュース	480 円	(税込 519 円)
ウーロン茶	480 円	(税込 519 円)

Café

アイスコーヒー	480 円	(税込 519 円)
コーヒー	480 円	(税込 519 円)
カフェラテ	500 円	(税込 540 円)

Champagne & Sparkling Wine

ビーニャ・バルディビエソ (チリ)	2,900 円	(税込 3,132 円)
シャンドンプリュット (オーストラリア)	5,000 円	(税込 5,400 円)
ロジャークラート・カヴァ (スペイン)	6,000 円	(税込 6,480 円)
モエ・エ・シャンドン (フランス)	9,800 円	(税込 10,584 円)

White Wine

タクン・レセルヴァ・シャルドネ (シャルドネ/チリ) 爽やかなシトラスの香りに、トロピカルフルーツのアロマを感じながらドライな味わい。	2,900 円	(税込 3,132 円)
エコ・バランス ソーヴィニヨン・ブラン カサブランカ・ヴァレー (ソーヴィニヨン・ブラン/チリ) 有機栽培・有機栽培移行中アドウだけから造られたワイン。若草を思わせるグリーンな香り。	2,900 円	(税込 3,132 円)
パッカモーラ カタラット (カタラット/イタリア) トロピカルフルーツやリンゴの果実香とフローラル。果実味とミネラルの感じられるバランス。	3,500 円	(税込 3,780 円)
レベレーション (シャルドネ/フランス) シャルドネ100%。ホディーのしっかりとした黄金色の香り高いワインです。	3,500 円	(税込 3,780 円)
ミュスカデ シャトー・ド・ラ・ビゴティエール (ミュスカデ/フランス) グレープフルーツなど柑橘系の果実香やフローラルな香り。硬質で透明感あるミネラル。	3,900 円	(税込 4,212 円)
オーバーストーン・ソーヴィニヨン・ブラン (ソーヴィニヨン・ブラン/ニュージーランド) ハーブや柑橘類の爽快な香り。みずみずしい果実味と、豊かな酸味が繊細な味わいです。	3,900 円	(税込 4,212 円)
ソアヴェ (ガルガネガ/イタリア) 柑橘系の爽やかさとリンゴの香り。厚みのある果実味、穏やかな酸。甘みとコクのある余韻。	4,000 円	(税込 4,320 円)
イントゥ シャルドネ カリフォルニア (シャルドネ/アメリカ) 低温発酵、一部MLF、オーク樽熟成。トロピカルフレーヴァーいっぱいの華やか爽やかさ。	4,500 円	(税込 4,860 円)