



オーガニック

テラスのみ

居酒屋

Outdoor Organic IZAKAYA

ディナータイム
17:30 ~ 23:00
(Last order 22:00)

MENU

メニュー

From the buffet—each plate 500 Yen

1皿 500円



ビュッフェの日替わり料理を
召し上がることができます。
お好きな料理を2品まで
盛付けることができます。

Specialties from the daily buffet
Select one or two dishes for
one plate served by the staff.

居酒屋特製おつまみ

IZAKAYA Special appetizers and snacks

1皿 500円 500 Yen each

*店頭でオーダーしてください。

- 冷や奴
Chilled tofu with bonito flakes & Welsh onions
- ソーセージ盛り合わせ
Assorted sausages
- チーズ盛り合わせ
Cheese plate
- 冷やしトマト
Chilled tomatoes
- 自家製漬物盛り合わせ
Assorted traditional Japanese pickles
- オリーブ&ピクルス
Olives & pickles
- ナッツ&チップス
Nuts & chips (fingerfood)
- ごはんとお味噌汁
Brown rice & Miso soup with Japanese pickles





オーガニック
テラスのみ
居酒屋
Outdoor Organic IZAKAYA

ディナータイム
17:30 ~ 23:00
(Last order 22:00)

MENU
メニュー

*残ったらお持ち帰りください。 Leftovers can be taken home.

*円=Yen

Organic Wine List 〈Red Wine〉

VP ドメーヌ パンシナ ヴァール・ルージュ Vin de pay du Var Rouge

グラス glass 500 円 / カラフ caraffe 1,600 円 / ボトル bottle 2,350 円

ブラックベリーの濃厚な香り、白胡椒のスパイシー感。時間とともに素晴らしい果実味が広がる中重口のワインです。

ピノ ノワール ドメーヌ・ド・ブロー Vin de Pays d' Oc Pinot Noir

ボトル bottle 3,500 円

フランボワーズを思わせる果実味とともに、バランスのよい酸味が余韻にまで続く、エレガントな仕上がりのワインです。

ジンファンデル Zinfandel

ボトル bottle 2,500 円

ベリー系の香りとスパイシーな味わい。深みがあり引き締まった酸味が特徴の赤ワインです。

サンジョベーゼ Sangiovese

ボトル bottle 2,700 円

明るイルビー色と、ベリー系の香りのフルーティーなワイン。酸味と渋みの絶妙なバランスを持った、奥深い味わいです。

シラー Syrah

ボトル bottle 2,700 円

果実の甘みと酸味が美味しい、飲みやすい赤ワインです。タンニンが控えめなので、渋みの苦手な方にもおすすめ。

カベルネ ソーヴィニオン Cabernet Sauvignon

ボトル bottle 2,700 円

ほどよい渋みと酸味を合わせ持つ、熟成した風味のバランスのよいワインです。

天然葡萄酒 (赤) 岐阜県:天然ワイン醸造 Natural wine, Gifu Prefecture

ボトル bottle 1,670 円

有機肥料のみで栽培されたぶどうを原料としています。

五一わいん草生栽培 メルロ 長野県:林農園 Merlot Hayashi Farm/ Nagano Prefecture

ボトル bottle 1,970 円

草生栽培 (畑に草を生やす方法) されたメルロを使用。

ブルゴーニュ Bourgogne

ボトル bottle 3,350 円

ピノノワールを使用。ミネラル感あふれるいきいきとした香り、新鮮な果実味と酸味が際立つエレガントな味わいが特徴。

オード・コート・ド・ニュイ フランス:ブルゴーニュ地方 Hautes-Cotes de Nuits

ボトル bottle 4,480 円

華やかで品のある香りで、舌触りも滑らか。魚料理やサラダにも合わせやすい赤ワインです。

マジュリュス メルロー フランス:ラングドック地方 Majelus Merlot

ボトル bottle 2,790 円

メルロー種 100%で丸みのある軽い口当たり。きんぴらや煮っころがしにもどうぞ。

バルベーラ・ダスティ・サンパンセ イタリア:ピエモンテ州 BARBERA D' ASTI SANPANSÈ ボトル bottle 3,150 円

凝縮された感じがありつつも重すぎないボディ、バランスの良さでついついグラスが進んでしまうほどの心地よさ。



オーガニック テラスのみ 居酒屋 Outdoor Organic IZAKAYA

ディナータイム
17:30 ~ 23:00
(Last order 22:00)

MENU

メニュー

*残ったらお持ち帰りください。 Leftovers can be taken home.

*円=Yen

Organic Wine List 〈White Wine〉

VP ドメーヌ パンシナ ヴァール・ブラン Vin de pay du Var Blanc

グラス glass 500 円 / カラフ caraffe 1,600 円 / ボトル bottle 2,350 円

甘い柑橘系の香りに、シトラス・ライムの爽やかさ。時間とともに増すフルーティな甘みを支える酸味がとても心地よい辛口のワインです。

ドメーヌ・ド・ブロー・シャルドネ Domaine de Brau Chardonnay

ボトル bottle 3,350 円

花と微かなブリオッシュの香り。酸味が穏やかで余韻も長く、飲みごたえのあるワインです。

天然葡萄酒 白 岐阜県：天然ワイン醸造 Natural wine, Gifu Prefecture

ボトル bottle 1,670 円

酸化防止剤不使用。有機肥料で栽培し、蔵に棲む酵母で自然発酵させたワインです。柑橘系のやさしい香りで、和食と相性抜群です。

五一わいん草生栽培 セイベル 長野県：林農園 Sibel Hayashi Farm/ Nagano Prefecture

ボトル bottle 1,740 円

畑を除草しないことで病害虫の発生を防ぎ、酸化防止剤も不使用です。さわやかなリンゴの花の香りで、やや甘口の白ワインです。

ジュランソン フランス南西地方 JURANÇON

ボトル bottle 4,980 円

ピレネー山脈の麓、熟したぶどうを人の手で丁寧に収穫して造られています。デザートになる極甘口ワインです。

アントル・ドゥー・メール フランス：ボルドー地方 ENTRE-DEUX-MERS

ボトル bottle 3,350 円

洋梨やグレープフルーツのフレッシュでみずみずしい味わい。シーフードに合う辛口ワインです。

シャグリュ オーストリア：ニーダーエスタライヒ地方 Chardonnay & Grüner Veltliner

ボトル bottle 2,790 円

シャルドネとグリュナー・フェルトリーナーの二種のぶどうを用いた、酸味と果実味のバランスがとれた辛口白ワインです。

ソーヴィニオン ブラン Sauvignon Blanc

ボトル bottle 2,100 円

きりっとしたドライ感に独特の酸味と芳醇な果実味を持つ、やや辛口の飲みやすい白ワイン。

シャルドネ Chardonnay

ボトル bottle 2,500 円

フルーティな香りと心地よくスッキリした味わいのワイン。魚介類やクリームソースを使った料理に最適です。

〈Rosé Wine〉

VP ドメーヌ パンシナ ヴァール・ロゼ Vin de Pays du Var Rose

ボトル bottle 2,350 円

摘みたてのいちごの香りに寄り添うハーブの香りが特徴。フレッシュなワインです。

〈Sparkling Wine〉

タケダワイナリー サン・スフル 山形県 / 品種：デラウェア Sans Soufre Delaware Yamagata Prefecture

ボトル bottle 2,200 円

亜硫酸を使用しないで醸造した微発泡ワインです。デラウェアのフレッシュな香りと、ろ過してない素直な味わいをお楽しみください。

スパマンテ ベネツィア イタリア：ヴェネト州 SPUMANTE Venezia

ボトル bottle 2,790 円

レモンピールやメロンのようなさわやかな香りと口いっぱい広がるきめ細かい泡。ほんのりとした苦みが心地よいスパークリングワインです。

クレマンダルガス フランス：アルザス地方 CRÉMANT D' ALSACE

ボトル bottle 4,390 円

花の香りとさわやかな果実味はアルザスならではの、辛口ながらにふくらみのある飲み口なので、乾杯だけでなくお料理との組み合わせも楽しめます。

クレマンダルガス ロゼ フランス：アルザス地方 CRÉMANT D' ALSACE ROSÉ

ボトル bottle 4,980 円

赤ワイン用に使われる黒ぶどう・ピノワール 100% でつくられた、華やかな香りと色合いのロゼスパークリングワイン。

オーガニックの酒類を、こんなにたくさんそろえました！ 自慢です。
We offer a wide range of organic alcoholic beverages and soft drinks.



ワンコインドリンク 500 円

- ・生ビール 中グラス draft beer (YEBISU medium size glass)
- ・ノンアルコールビール「龍馬 1865」
Non-alcoholic beer "Ryoma 1865"



焼酎 Shochu 一杯 each glass 500 Yen

- ・「玄米焼酎」25度 25% alcohol

低温で時間をかけて発酵させ貯蔵するので、口当たりよく丸みのある味をたのしめます。

- ・芋焼酎「風譚」25度 25% alcohol

地元鹿児島でも幻の芋と言われる「栗黄金（くりこがね）」という品種を使った芋焼酎。

- ・有機麦焼酎「狩生」25度 25% alcohol

【大分県：ぶんど銘醸】QIAJAPAN から認定を頂いた有機麦を使用した、むぎ焼酎にはめずらしいオーガニック焼酎です。原料麦の風味を生かすため、清酒で培ったきれいなもろみ造りを活かし、仕上げの濾過を最小限にとどめています。麦の甘さと香ばしい香りを十分に楽しんでいただけます。オリーブオイルとの相性がよく、カルパッチョ等、イタリアンには最適です。

- ・オーガニックワイン グラス 赤/白
Organic Red wine or White wine (Vin de pay Domaine de PINCHINAT)

日本酒 Japanese SAKE 一杯 180 cc

- ・「飛騨乃和蔵」吟醸純米酒 辛口

【岐阜県：天領酒造】飛騨萩原の契約農家によって丹念に栽培、収穫されたお米「ひだほまれ」を100%使用。酒造りに欠かせない水は、飛騨山脈からの地下水を30メートル汲み上げています。淡麗辛口、しっかりした苦味はぜひ冷やで味わってください。

- ・「五人娘」純米酒 やや辛口

【千葉県：寺田本家】生命力の有る“百薬の長”たるお酒を目指し、自然の恵み、生命のエネルギーを最大限に生かすため、無添加・生もと造りをはじめ、微生物たちの働きを助けるような酒造りに努めています。五人娘は濃醇で飲み応えの有る純米酒です。酒本来のコクと味をお楽しみください。

- ・「玄米酒」純米酒 甘口

【熊本県：亀萬酒造】アイガモ農法無農薬米を精米しないで玄米のまま仕込んだ純米酒です。濃厚なコクと芳醇な旨味をお楽しみください。味付けのしっかりしたお料理どうぞ。

ビール Beer

- ・生ビール ジョッキ 600 円
draft beer (YEBISU beer mug)



【瓶ビール lager beer】

風の谷ビール KAZENOTANI Craft beer 一本

静岡県：酪農王国 有機栽培麦と富士箱根山系天然水が風の谷のビール独自の味を造ります。酪農王国敷地内にある大深度 300m の深井戸から汲み上げた富士箱根山系の天然水と、地元で栽培された大麦を使った地ビールの醸造所です。地元産大麦の他、モルト、ホップ、酵母はチェコ・ドイツ産をはじめとするオーガニック原料を厳選。ビール工房のマイスターこだわりの自信がここにあります。

- ・風の谷・レッドエール 600 円 KAZENOTANI Red Ale
ほんのり甘みを感じる柔らかい口あたり、ビールの苦味が苦手な方にもおすすめです。

- ・風の谷・ヴァイツェン 600 円 KAZENOTANI Weizen
バナナやクローブのような独特の香りが特徴のドイツ伝統の白ビール。有機認証された地ビールです。

シメイビール CHIMAY 一本

世界で10しかないトラピストビールのひとつです。一口ずつに香りと深い味わいを楽しめる、ベルギー修道院のこだわりのシメイビールは、スクールモン修道院内の天然地下水と天然の農産物を使用して造られています。熱処理・ろ過を行わず、瓶詰の直前に新鮮な酵母を加えて造る、「味のグラディエーションを楽しめる」自然熟成ビールです。<瓶内二次発酵>

- ・シメイ レッド 600 円 Chimay Red Ale
熟成による円熟した味わいと豊かなコク。ほのかな黒すぐりの風味がするとされています。3種類のシメイビールの中では、一番親しみやすいビールでシメイビール入門用としておすすめします。

- ・シメイ トリプル 600 円 Chimay beer triple
レッドやブルーの3倍から4倍のホップを使い、苦みばっしたシャープな味わいを特徴としたビールです。

- ・シメイ ブルー 700 円 Chimay blue
3種類のうち最もアルコール度数が高く、熟成期間が長い最高級ビールです。フルーティでいながら極めて濃厚で、ハーブのような芳香とキメ細かい泡立ちが楽しめます。

- ・オットンオーガニックビール 1本 540 円 Otton organic beer

【長野県：ココノホップ社製】ドイツでオーガニック認証を受けたモルトとホップを使用し、自然発泡法・低温で長期間熟成させた、モルト100%のオーガニッククラフトビール。香ばしいカラメル麦芽の風味とほんのりとした甘みは、「ビールは苦いからニガテ」という方にも「飲み易いと人気です。

- ・ドイツオーガニックビール 1本 600 円 German organic beer

原料から醸造まで厳しい基準をクリアした、世界初のオーガニックビール。やや濃いめの金色が特徴的な、ピルスナータイプのビール本来の香りと味わいが楽しめる1本です。

焼酎 Shochu

- ・奄美黒糖焼酎「加那」40度 40% alcohol
1杯 each glass 800 円

（鹿児島県：西平酒造）原酒を樽で約2年半じっくり熟成させました。樽熟成による自然な着色があり、黒糖由来の甘く豊かな香りが絶妙な相性となって、まろやかで芳醇な風味を味わうことができます。

- ・有機芋焼酎「天地水楽」25度 25% alcohol
1本 720ml 1,930 円

（鹿児島県：小正醸造）鹿児島霧島山系の麓、有機栽培に取り組む生産農家で丹念に育てられた、さつまいも（黄金千貫）と米（ヒノヒカリ）を使用した有機100%の芋焼酎です。



日本酒 Japanese SAKE

- ・有機純米酒「AKIRA」1合 180 cc 800 円

（石川県：中村酒造）加賀の米と水でつくられた無ろ過の有機純米酒！お米の芳しい香りとしっかりした味わい。

- ・有機山田錦使用純米大吟醸「あいのかぜ」1合 180 cc 900 円

（富山県：高澤酒造場）優しくまろやかな口当たりは、フルーティーで白ワインのよう。食前酒としても、また、野菜のせいろ蒸しやグリルにも合うお酒です。

