



# ドリンクメニュー Drink menu

価格は税込 ( )はグラス料金  
Prices include tax ( ) is the glass price

## Happy hour / 13:00 - 18:00

# ¥450

※ハッピーアワー対象商品 / Products eligible for happy hour

### アルコールドリンク/Alcoholic drinks

ビール Beer	アサヒ生ビール マルエフ ※ Asahi Draft Beer Maruefu		¥660
	アサヒ生ビール マルエフ チョイ生グラス Asahi Draft Beer Maruefu small glass		¥440
ハイボール Highball	ブラックニッカクリア ハイボール ※ Black Nikka Clear Highball		¥550
サワー Sour	樽ハイ倶楽部レモン ※ Taru High Club Lemon		¥550
	樽ハイ倶楽部梅酒 ※ Taru High Club Plum Wine		
	樽ハイ倶楽部プレーン ※ Taru High Club Plain		
焼酎 Shochu	本格芋焼酎 金黒25° ※ Authentic potato shochu Kinkuro 25°	ロック・水割り・ソーダ割 On the rocks, with water, with soda	¥550
	本格麦焼酎 一番札 25° ※ Authentic barley shochu Ichibanfuda 25°		¥550
ウイスキー Whisky	ブラックニッカクリアブレンド ※ Black nikka clear blend	ロック・水割 On the rocks, with water	¥550
ワイン Wine	ロリマー ブリュット/スパークリングワイン ※ Lorimer Brut/Sparkling Wine		¥3,300 (¥660)
	ロリマー セミヨン・シャルドネ/白ワイン ※ Lorimer Semillon Chardonnay/White Wine		¥2,750 (¥550)
	ロリマー シラズ・カベルネ/赤ワイン ※ Lorimer Shiraz Cabernet/Red Wine		¥2,750 (¥550)
日本酒 Japanese Sake	谷川岳 超辛口純米 180mlボトル Tanigawadake Super Dry Junmai 180ml Bottle		¥1,320
	雪の茅舎 山麴純米 180mlボトル Yuki no Bousha Yamahai Junmai 180ml bottle		¥1,650
	特製ゴールド賀茂鶴 大吟醸 180mlボトル Special Gold Kamotsuru Daiginjo 180ml bottle		¥1,980
カクテル Cocktail	ミモザ (スパークリングワイン&オレンジジュース) Mimosa (sparkling wine & orange juice)		¥770
	キールロワイヤル (スパークリングワイン&カシス) Kir Royale (sparkling wine & cassis)		
	キール (白ワイン&カシス) Kir (white wine & cassis)		
	カシスウーロン (カシス&烏龍茶) Cassis Oolong (Cassis & Oolong Tea)		
	カシスオレンジ (カシス&オレンジ) Cassis Orange (Cassis & Orange)		
	カシスビア (カシス&ビール) Cassis Beer (Cassis & Beer)		

※ウイスキー、焼酎のダブルショット追加はプラス110円 (税込)  
\*Additional double shot of whiskey or shochuis an additional 110 yen (tax included)

### 地酒/Local sake



### アルコールフリー/Alcohol free

アサヒノンアルコール ドライゼロ Asahi non-alcoholic dry zero	¥550
ノンアルコール梅酒 Non-alcoholic plum wine	¥440

### ソフトドリンク/Soft drinks

ALL ¥440

アイスコーヒー/アイスティー iced coffee/iced tea
オレンジジュース Orange juice
コココーラ Coca cola
ジンジャーエール Ginger ale
烏龍茶 Oolong Tea
オロポカ Oropoka

クラフトビール / Craft beer

帯那ホップスObina hops

サンフランシスコ生まれのデイブさんが甲府市帯那の自然に惚れ込み移住&開発した風味豊かなクラフトビール。



- Obina Brewing Raspberry Hazy Sour Ale 4% 370ml ¥990  
オビナブルーイング ラズベリーヘイジーサワーエール
- Obina Brewing Bromic Hazy IPA 6% 370ml ¥990  
オビナブルーイング ブロマイク ヘイジーIPA
- Obina Brewing Brüg Belgian Dark Strong Ale 8.5% 370ml ¥990  
オビナブルーイング Brüg ベルギーダークストロングエール



ワイン / Wine

奥野田葡萄酒醸造 Okunoda Wine Brewing

小さいからこそできる丁寧なワイン造りをモットーに、葡萄のポテンシャルを最大限に活かしたワイン醸造に取り組んでいます。テロワールの魅力を余すところなく表現したミネラルたっぷりのおいしさをどうぞ堪能ください。

- ヴァンテージ・ブリュット ヌーベルバーグ 750ml(スパークリングワイン)  
Vintage Brut Nouvelle Berg 750ml (sparkling wine) ¥12,100  
甲州種を100%使用し瓶内二次発酵で複数のヴァンテージワインをブレンド  
Made using 100% Koshu seeds and secondary fermentation in the bottle.Blend of vintage wines
- アネモネ シャルドネ 750ml(白ワイン) Anemone Chardonnay 750ml (white wine) ¥7,700  
自社農園長門原圃場で収穫したシャルドネを 果実味豊かな辛口白ワイン  
Chardonnay harvested at our own farm, Nagatohara Field.Dry white wine with rich fruit flavors
- レスプリドヴィーナス 750ml(赤ワイン) L'Esprit Venus 750ml (red wine) ¥9,900  
自社農園のカベルネ・ソーヴィニヨン、メルローを丁寧に醸したメディアムタイプの赤ワイン  
Cabernet Sauvignon and Merlot from our own farm carefully brewed medium-sized red wine
- ジュ・ド・レザン・メルロー100% / メルロージュース 100% ¥1,430  
Jeu de Raisin Merlot 100% / Merlot Juice 100%  
奥野田ワイナリーのメルローを房ごと搾り上げた無濾過のワインになる直前のぶどうジュース  
Grape juice from Okunoda Winery's Merlot, squeezed whole bunch, just before it becomes unfiltered wine.

地酒/ Japanese sake

笹一酒造 Sasaichi Sake Brewery

笹一の笹は酒を意味し、一は酒の日本一を目指すという思いを込めて命名されました。自家井戸から湧き出る御前水を仕込水として使用し、地元で契約栽培された山田錦や夢山水といった酒造好適米を贅沢に使用し、手作りで丁寧にお酒にしています。

- 笹一 純米 720ml Sasaichi Junmai 720ml ¥3,980 (¥1,100)  
山梨県産米で醸し霊峰富士の御前水で仕込んだスッキリとしたキレの良い食中酒  
Brewed with rice from Yamanashi Prefecture and prepared with water from the sacred Mt. Fuji.  
Refreshing and sharp sake to accompany your meal.
- 特選 純米大吟醸 笹一 720ml Specially selected Junmai Daiginjo Sasaichi 720ml ¥12,500 (¥2,300)  
「山田錦」を35%まで精米した笹一の最高峰の日本酒  
Sasaichi's highest quality rice made from 'Yamada Nishiki' polished to 35%. Japanese sake

第2回奥野田ワイナリーメーカーズディナー開催



大好評だった第1回メーカーズディナーの反響にお応えし、第二回メーカーズディナーを開催します。中村雅量(まさかず)さん・亜貴子(あきこ)さんの楽しいワイン話と共に、奥野田ワイナリーの8種類のワインと旬の農産・海産物などの素材を活かした8品の創作和食とをペアリング。極上の料理と奥野田ワインのマリアージュをお楽しみいただけます。是非ご参加ください。

日時: 2024年9月29日(日) 17:00~20:00 (開場16:30)

場所: 農村BASE食堂

定員: 25名(完全予約制)

参加費: 16,500円(税込)

ご予約はこちらから→  
(もしくはスタッフまで)

ご予約はお早めに。定員になり次第締め切らせていただきます。

