

RESTAURANT GASTRO PUB OPEN DECK

当店ではお会計に『キャッシュオン・デリバリー』を採用しております。

At our restaurant, we adopt a "Cash on Delivery" payment system.

1 Choose Menu



好きなメニューを選び、注文用紙にご記入下さい。

Please choose your favorite items from the menu and fill out the order sheet.



注文用紙
Order sheet

2 Order & Payment



カウンターのスタッフに注文用紙をお渡しいただき、代金をお支払い下さい。

Please kindly present your order sheet to our staff at the counter and proceed with the payment.

3 Get Served



ドリンクはその場でお受け取りいただけます。

フードはテーブルへお運びいたしますので

番号札を受け取って、テーブルでお待ち下さい。

Drinks can be received on the spot.

We will bring your food to your table later,

Please receive your number tag and wait at your table.

4 Enjoy !



ドリンクが揃ったら、テーブルでまずは乾杯！

ごゆっくりお過ごしください。

Once your drinks are ready, feel free to make a toast at your table!

Please relax and enjoy your time.



営業日のご案内 Hours of Operation

金曜日 (Fri) (夜) 17:00~22:00

土曜日 (Sat) (昼) 11:00~14:00

(夜) 17:00~22:00

日曜日 (Sun) (昼) 11:00~14:00

(夜) 17:00~22:00

月曜日 (Mon) (昼) 11:00~14:00

※月曜日のご予約のお客様のみのランチ営業となります。
事前のご予約は日曜日14:00までお願いしております。
Monday lunch service is available for customers with prior reservations only.

We kindly request that reservations be made by 2:00 PM on Sunday.

各営業時間のラストオーダーは以下の通りとなっております。

昼の営業：ラストオーダー＝13:00

夜の営業：ラストオーダー＝21:00

Last orders for each service period are as follows:

Lunch service: Last order = 1:00 PM

Dinner service: Last order = 9:00 PM

メニュー開発・視察研修などの都合により休業することがございます。
冬季営業期間（12月1日～2月末日）は営業時間が異なる場合がございます。
We may be closed on certain days for menu development, staff training, or other business-related activities. We kindly ask for your understanding.
During the winter season (December 1st to the end of February), our operating hours may vary. We recommend checking our current hours before your visit.

RESTAURANT GASTROPUB OPEN DECK

OverView of Our Dish Menu

メニュー価格はすべて税込価格です。
All menu prices include tax.

Pizza

- A-1 マルゲリータ 27cm ¥1,400
 - Margherita Pizza
- A-2 パーパス (季節のオリジナル) 27cm ¥1,400
 - Purpose Pizza(Seasonal Original Pizza)
- A-3 クアトロフォルマッジ 27cm ¥1,800
 - Quattro Formaggi Pizza
- A-4 テリヤキチキンのピザ 27cm ¥1,600
 - Teriyaki Chicken Pizza
- A-5 マリナス (ローズマリーのオリジナル) 27cm ¥1,400
 - Marinus Pizza(Rosemary Original Pizza)

Pizza Others

- B-2 3種の揚げピザセット(マルゲリータ・ミートソース・カレーソース) ¥1,500
 - 3 Kinds of Fried Pizza Set (Margherita) (Meat Sauce) (Curry Sauce)
- ブリトー風サンド(タコミートと野菜の詰め合わせ) ¥1,400
 - Burrito-style Sandwich Stuffed with Taco Meat and Vegetables

Pasta

- C-1 香味野菜のボロネーゼ (ミートソーススパゲティ) ¥1,300
 - Bolognese (Meat Sauce Spaghetti)
- C-3 濃厚チーズのカルボナーラ (トリュフオイルがけ) ¥1,400
 - Rich Cheese Carbonara with Truffle Oil
- C-4 サラダ的ペペロンチーノ(季節の葉野菜和え) ¥1,200
 - Seasonal Leafy Green Salad-style Peperoncino

AlaCarte

- D-1 9種のスライスと熊野牛すじ煮込みカレー ¥1,400
 - Curry with 9 Spices and Kumano Beef Tendon Stew
- D-2 まかないスパイスカレー ¥1,100
 - Staff Meal Spice Curry
- D-3 野菜たっぷりのチキンスープ ¥400
 - Vegetable-Rich Chicken Soup
- D-4 えびせん 6枚 ¥300
 - Prawn Crackers (6 pieces)
- D-5 ポテトフライ ¥500 (+¥100)
 - French Fries 200g
- D-6 (+トリュフオイル和え) ¥500 (+¥100)
 - + Tossed with Truffle Oil
- D-7 鶏もも肉のから揚げ ¥800
 - Fried Chicken Thigh
- D-8 薄切りポテトのスペイン風オムレット (2人前サイズ) ¥900
 - Potato Chip Spanish-style Omelette (Serves 2)
- D-9 季節野菜の薪火グリル ¥1,700
 - Seasonal Vegetables Grilled with Firewood
- D-11 ミックスナッツ 50g ¥300
 - Mixed Nuts 50g
- D-20 季節野菜のサラダ (週替わりのドレッシング和え) ¥600
 - Seasonal Vegetable Salad with Weekly Changing Dressing
- D-22 ダージルパイ風大判から揚げ(台湾風1枚揚げ) ¥900
 - Dajipai-style Fried Chicken (Taiwanese-style Whole Fillet)
 - (選べるスパイス ①塩コショウ ②特製チリパウダー ③のり塩 ④スパイスカレー)
 - Seasoning options: ①Salt & Pepper ②Chili & Jabara Citrus ③Nori Seaweed Salt ④Spicy Curry

メニューの詳しいご説明は、めくって次のページにて。どうぞご覧ください。

For detailed descriptions of our menu items, please turn to the next page.
要予約メニューにつきましては、メニュー後半でご案内しております。

RESTAURANT GASTROPUB OPEN DECK

OverView of Our Drink Menu

メニュー価格はすべて税込価格です。
All menu prices include tax.

Bottled alcoholic drink

- E-1 バドワイザー ¥550
 - Budweiser
- E-2 コロナ エキストラ ¥700
 - Corona Extra
- E-3 ハートランド ¥550
 - Heartland
- E-4 アサヒ (中瓶) ¥700
 - Asahi (Medium Bottle)
- E-5 スミノフアイス ¥600
 - Smirnoff Ice
- E-6 黒ギネス ¥700
- I-10 ドライゼロ(ノンアルコール) ¥400

季節限定 Seasonal Special

- E-9 ボトルアルコールの
アイスバケツセット ¥3,000
- Ice Bucket Set of Bottled Alcoholic Beverages

5種類の瓶ビール・アルコールを氷を詰めたバケツで
ご提供。飲み比べやグループでのお楽しみに最適。
様々な味わいを冷たいままお楽しみいただけます。
Five varieties of bottled beers and alcoholic drinks served in an
ice-filled bucket. Ideal for tasting sessions or group enjoyment.
Savor a range of flavors while they stay perfectly chilled.



Japanese Sake from Wakayama

- G-1 純米 生原酒 流霞 80ml ¥600
 - Junmai Namagenshu Ryuka 80ml
- G-2 大吟醸 生原酒 喜楽里 80ml ¥1,200
 - Daiginjo Namagenshu Kirari 80ml
- G-3 純米 近大酒 80ml ¥600
 - Junmai Kindai Sake 80ml
- G-4 本醸造 紀ノ酒 紀州杜氏 1合180ml ¥700
 - Honjozo Kinoshu Kishu Toji 180ml
- H-1 熊野ウイスキー (ロック) シングル ¥600
 - Kumano Whiskey (On the Rocks) Single

Local Whiskey

Soft Drinks

- I-1 強炭酸水 ¥300
 - Strong Carbonated Soda
- I-2 オレンジジュース ¥400
 - Orange Juice
- I-3 カルピスウォーター ¥350
 - Calpis Water
- I-4 コーラ ¥350
 - Cola
- I-5 ジンジャーエール ¥350
 - Ginger Ale
- I-6 ウーロン茶 ¥350
 - Oolong Tea
- I-20 オレンジソーダ ¥350
 - Orange Soda
- I-21 カルピスソーダ ¥350
 - Calpis Soda

Cocktail & Japanese-style Sour

- F-1 ジンバック ¥600
 - Gin Buck
- F-2 ジンソーダ ¥600
 - Gin Soda
- F-3 ジントニック ¥600
 - Gin Tonic
- F-5 スクリュードライバー ¥600
 - Screwdriver
- F-6 ラムコーク ¥600
 - Rum Coke
- F-7 ルジェ カシスソーダ ¥600
 - Liqueur Cassis Soda
- F-8 ウォッカソーダ ¥600
 - Vodka Soda
- F-9 トリス ハイボール ¥600
 - Torys Highball
- F-10 グレフルサワー(アイス) ¥500
 - Grapefruit Sour (Ice)
- F-11 レモンサワー(アイス) ¥500
 - Lemon Sour (Ice)
- F-12 梅酒ソーダ割 ¥600
 - Plum Wine Soda

ワインのセレクションは、メニューの後半にあります。どうぞご覧ください。
Our selection of wines can be found in the latter part of the menu. Please take a look.

Our Dish Menu



Pizza

長時間低温熟成のこだわり自家製生地。
薪の窯焼きで1枚ずつ丁寧に焼き上げています。

Using our signature dough that undergoes meticulous low-temperature fermentation over an extended period, each pizza is carefully baked one by one in our woodfired oven.

- | | | |
|-----|---|--------|
| A-1 | マルゲリータ 27cm • Margherita Pizza | ¥1,400 |
| A-2 | パーパス・ピッツァ (季節のオリジナル) 27cm • Purpose Pizza(Seasonal Original Pizza) | ¥1,400 |
| A-3 | クアトロフォルマッジ(4種のチーズのピザ) 27cm • Quattro Formaggi Pizza (| ¥1,800 |
| A-4 | テリヤキチキンのピザ 27cm • Teriyaki Chicken Pizza | ¥1,600 |
| A-5 | マリナス・ピッツァ (ローズマリーのオリジナル) 27cm • Marinus Pizza(Rosemary Original Pizza) | ¥1,400 |



Pizza others

- | | | |
|-----|---|--------|
| B-1 | 3種の揚げピザセット (マルゲリータ・ミートソース・カレーソース) • 3 Kinds of Fried Pizza Set (Margherita) (Meat Sauce) (Curry Sauce) | ¥1,500 |
| B-2 | ブリトー風サンド (タコミートと野菜の詰め合わせ) • Burrito-style Sandwich (Stuffed with Taco Meat and Vegetables) | ¥1,400 |



Pasta

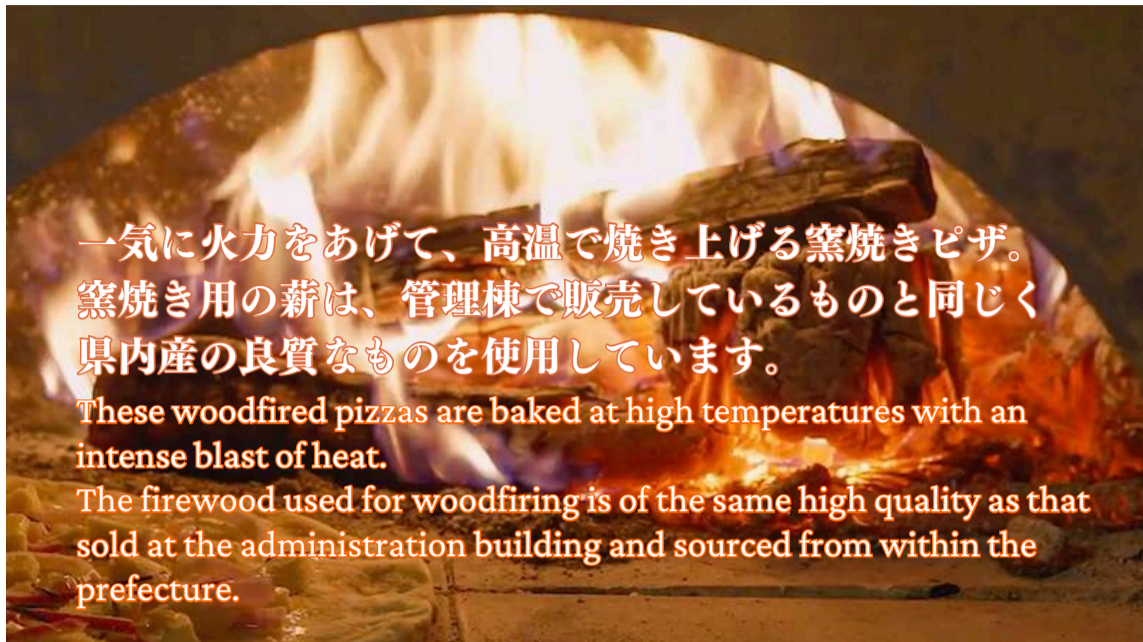
ボロネーゼソースはお肉と野菜の具材感を大事に。
葉野菜のペペロンチーノは彩り豊かな、さっぱりサラダ風。
カルボナーラはたっぷりのパルミジャーノを使用。

- Our Bolognese sauce carefully preserves the texture of meat and vegetable ingredients.
- Seasonal Leafy Green Peperoncino: A colorful and refreshing salad-style dish.
- Carbonara generously topped with Parmigiano cheese.

- | | | |
|-----|---|--------|
| C-1 | 香味野菜のボロネーゼ(ミートソーススパゲティ) • (Meat Sauce Spaghetti) | ¥1,300 |
| C-2 | サラダ的ペペロンチーノ(季節の葉野菜和え) • Seasonal Leafy Green Peperoncino | ¥1,200 |
| C-3 | 濃厚チーズのカルボナーラ • Cheese Carbonara | ¥1,400 |

The Story Behind Our Menu

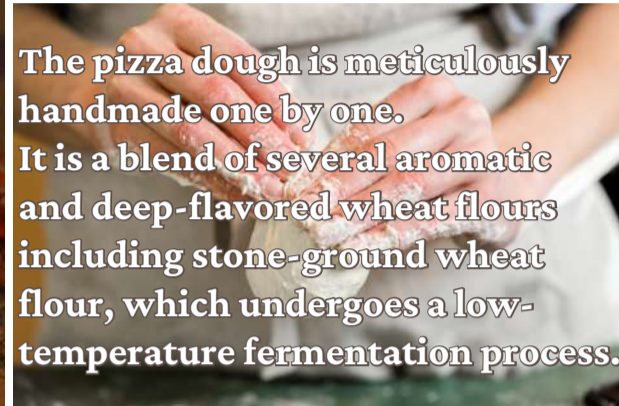
窯焼きピッツアのお話 About Wood-Fired Pizza



一気に火力をあげて、高温で焼き上げる窯焼きピザ。窯焼き用の薪は、管理棟で販売しているものと同じく県内産の良質なものを使用しています。

These woodfired pizzas are baked at high temperatures with an intense blast of heat. The firewood used for woodfiring is of the same high quality as that sold at the administration building and sourced from within the prefecture.

ピザ生地は一つ一つ丁寧に手作り。石臼挽き小麦粉など香りと深みのある小麦粉を複数配合させた上で低温熟成させています。



The pizza dough is meticulously handmade one by one. It is a blend of several aromatic and deep-flavored wheat flours including stone-ground wheat flour, which undergoes a low-temperature fermentation process.

パーパス・ピッツア About Purpose Pizza

パーパスピッツアは「おとなしの郷」オープンデッキのオリジナルレシピの総称。地元のものや季節ごとに新しい味を提供するラインナップです。

Purpose Pizza is the collective name for the original recipes of the Open Deck of "Otonashi no Sato". It is a lineup that offers new flavors using local ingredients and seasonal items.

2024夏の食材 2024 Summer Ingredients

Eggplant

茄子



Homemade Salsiccia
(Italian Sausage)

自家製サルシッチャ
(イタリアンソーセージ)



Tomato Sauce

トマトソース



Homemade Jalapeño-style
Kishu Shishito Peppers

地元ししとうの
自家製ハラペーニョ



マリナス・ピッツア Marinas Pizza

Rosemary
ローズマリー



Garlic Slices
にんにくスライス



Red Onion
赤玉ねぎ



Crushed Nuts
砕いたナッツ



「マリナス」はプレオープン期間中に提供した最初のパーパス・ピッツアでした。その独特の風味について、多くの方から好評をいただいたことから、グランドオープンとともにレギュラーメニューとなりました。名称もローズマリーの語源である「マリナス」にあやかっています。

"Marinus" was a Purpose Pizza offered during the pre-opening period. Due to the favorable reviews from many customers regarding its unique flavor, it became a regular menu item upon the grand opening.

The recipe name is derived from "Marinus," the root of the word rosemary.

Our Dish Menu

Ala Carte

D-1 9種のスライスと熊野牛すじ煮込みカレー ¥1,400

- Curry with 9 Spices and Kumano Beef Tendon Stew

D-2 まかないスパイスカレー ¥1,100

- Staff Meal Spice Curry



グルテンフリーカレー ¥1,100

- Gluten-Free Curry

※仕込み状況によりご提供できない場合がございます。

*May not be available depending on supply

スパイスカレーは少し辛めの味付けとなっています。
辛いのが苦手な方は甘口調整を承ります。

The spiced curry has a slightly spicier flavor.

For those who don't like it too spicy,

we can adjust to a sweeter taste upon request.

(甘口調整) +100円 特製リンゴピューレ・はちみつ使用

- (Sweet Adjustment) Made with special apple puree and honey

じっくり火を入れたチキンブイヨンを出汁に使ったスープ。

ハーブの香り、シンプルでいて滋味深い味わい。

A soup made with slowly simmered chicken bouillon as its base.

Fragrant with herbs, it offers a simple yet profoundly nourishing flavor.

D-3 野菜たっぷりのチキンスープ ¥400

- Vegetable-Rich Chicken Soup



スピードメニューから、こだわりの自家製・手仕込み料理をご用意しております。

We offer a speedy menu as well as meticulously prepared homemade, hand-crafted specialty dishes.

D-4 えびせん 6枚
• Prawn Crackers (6 pieces)

D-5 ポテトフライ
• French Fries 200g

D-6 (+トリュフオイル和え)
• + Tossed with Truffle Oil

D-7 鶏もも肉のから揚げ
• Fried Chicken Thigh

D-8 薄切りポテトのスペイン風オムレツ (2人前サイズ) ¥900
• Potato Chip Spanish-style Omelette (Serves 2)

D-9 季節野菜の薪火グリル ¥1,700
• Seasonal Vegetables Grilled with Firewood

D-11 ミックスナッツ 50g ¥300
• Mixed Nuts 50g

D-20 季節野菜のサラダ (週替わりのドレッシング和え) ¥600
• Seasonal Vegetable Salad with Weekly Changing Dressing

D-22 ダージーパイ風大判から揚げ(台湾風1枚揚げ) ¥900
• Dajipai-style Fried Chicken (Taiwanese-style Whole Fillet)
(選べるスパイス ①塩コショウ ②特製チリパウダー ③のり塩 ④スパイスカレー)



薪火グリルと大判から揚げはご提供まで特にお時間をいただいております。ご容赦ください。

Please note that the wood-fired grill items and Dajipai-style Fried Chicken require additional preparation time. We appreciate your patience.

The Story Behind Our Menu

スパイスカレー An original spice curry

「オープンデッキ」でお出しするスパイスカレーは、専門店を通じてインドなどから直輸入したクミン、コリアンダー、カルダモンなどの香り高いスパイスを丁寧にブレンドしたものを使用しています。そうして出来上がるのが、長時間煮込んでとろとろになった牛すじ煮込みカレー。付け合せには、季節にあわせた旬の野菜を素揚げしたものと特製ピクルスを添えています。まかないスパイスカレーは4~5種類のスパイスを使用し、スタッフがその時シンプルに食べたいと感じるものに仕上げる、気まぐれな味わいです。



An original spice curry blended with aromatic spices like cumin, coriander, and cardamom, imported directly from India and other regions through specialty suppliers. Our recommended dish is the beef tendon curry, simmered for hours until it becomes meltingly tender. Served with a side of seasonal vegetables fried to crispy perfection and our house-made pickles. Our staff curry is a whimsical creation using 4-5 types of spices, simply flavored to satisfy our cravings at any given moment.

季節野菜の薪火グリル

Seasonal Vegetable Wood-Fire Grill

薪火グリルはじっくり野菜に火を通しながら、薪火で焼き上げてご提供します。提供までお時間をいただくこととなりますので、ご注文の際は予めご容赦ください。

Our wood-fired grill Menu are grilled over a wood fire after thoroughly cooking the vegetables.

This process takes some extra time, so we ask for your patience when ordering.



~ちょっと小話~ 食卓を彩る、紀州の器

A Little Story: Kishu Tableware Adorning Our Tables



紀州塗りの技法で手塗りされた特注オーバル。パスタなどで使用しています。

「オープンデッキ」は、アウトドア施設「おとなしの郷」の一部として、『アウトドアの"らしさ"の追求』と『"地元のいいもの"を大切すること』を常に意識しています。

私たちは料理に地元由来の食材を多く使用していますが、盛り付けるための器についても和歌山県の良質なものを探していました。

そんな中、御坊市の大洋化学株式会社さんがペットボトルをリサイクルしてサステナブルなテーブルウェアを製造していることを知りました。実際に工場に出向いてお話を伺うと、これらの器が地元の紀州塗りの職人が手塗りで仕上げていることが分かりました。

「オープンデッキ」では、これらの皿を採用し、さらに特注で紀州塗りの職人に手塗りしていただいた器を使用しています。

"Open Deck," as part of the outdoor facility "Otonashi no Sato," always strives to "pursue the essence of outdoor experiences" and "cherish local treasures."

While we use many locally-sourced ingredients in our dishes, we were also searching for high-quality tableware from Wakayama Prefecture to serve our meals on.

In this process, we discovered that Taiyo Chemical Co., Ltd. in Gobo City manufactures sustainable tableware by recycling plastic bottles. When we visited their factory and spoke with them, we learned that these dishes are hand-painted by local Kishu lacquerware artisans.

At "Open Deck," we have adopted these plates and are also using custom-ordered tableware hand-painted by Kishu lacquerware artisans.*

平皿は料理の彩りを邪魔しない
マットブラックなものをチョイス。
傷つきやすいのが玉に瑕です……

お気に入りにはスープカップ。
プラスチックなのに、
どこか陶器っぽい質感が気に入っています。



Lunch menu



営業日: 土・日・月

Business Days

Saturday, Sunday, Monday

11:00-14:00

(L/O=13:00)

月曜日はご予約のみ

(ご予約は前日14:00までにお申し付けください)

Reservations only on Mondays

(Please make reservations by 2pm the day before)

WATAZE  OUTDOOR
OTONASHI NO SATO

PIZZA or PASTA or CURRY ?

当店は手仕込み・自家製の料理にこだわっております。4名様以上のご来店頂く場合、調理にお時間を頂く場合がございますため、事前の御予約を賜りますと幸いです。また、薪窯にてひとつひとつ手焼きするピザは、御来店からお召し上がりいただくまで、少々お時間を要する場合がございますことをご了承ください。

We are committed to handcrafted and homemade cuisine.

For parties of 4 or more guests, we kindly request that you make a prior reservation, as preparation may require extra time.

Additionally, our signature wood-fired pizzas, baked individually, may take a little while from your arrival until they are served. We appreciate your understanding.



※ピザ・パスタの具材は仕入状況で変更することがございます。

*Pizza and pasta toppings may change depending on availability

ランチセット Lunch Set **¥1,500** (税込) (Tax included)

窯焼きピザ

ランチパスタ

まかないスパイスカレー

・野菜スープとミニサラダ

・選べるドリンクがつきます。

から1つ

Please choose one

Wood-fired Pizza

Daily Pasta

Staff Meal Spicy Curry

+Vegetable Soup and Mini Salad

+ Drink

ピザ・パスタは下記からお選びください。 You can select your pizza or pasta from the following options

<ピザ> ①マルゲリータ ②パーパス (季節のオリジナル)

<Pizza> ①Margherita ②Purpose Pizza(Seasonal Original Pizza)

<パスタ> ③ボロネーゼ (ミートソース スパゲティ) ④週替りのパスタ

<Pasta> ③Bolognese(Meat Sauce Spaghetti) ④Weekly Pasta Special

ドリンクは下記からお選びください。 Please select your drink from the options below

(温かい飲み物)

コーヒー・ほうじ茶(本宮町産 茶葉)

(Hot Beverages)

Coffee, Roasted Tea (locally grown tea leaves)

(冷たい飲み物)

オレンジジュース・コーラ・ジンジャーエール

(Cold Beverages)

Orange Juice, Coke, Ginger Ale

(ビール) +200円 ハートランド・バドワイザー / +400円 アサヒ中瓶・コロナ エキストラ

(Beer) +¥200 Heartland, Budweiser / +¥400 Asahi Bottle, Corona Extra

ランチタイムの時間帯はランチメニューのみのご提供となります。あらかじめご了承ください。

Please note that only the lunch menu is available during lunch hours.

期間限定メニュー



アサヒ スーパードライ 生ビール

380mlサイズ
(小)カップ 500円

600mlサイズ
(大)カップ 800円

生ビールは冷やしたプラカップでご提供しております

紀の川市
藤桃庵さんより特別仕入品
プレミアムジェラート

桃ソルベ
ショコラ
アーモンドミルク
ミルク
各味
(100ccサイズ)
600円



限定メニュー

Limited Menu



なんで牡蠣あるの？

と言われるのですが、実は広島出身の方が本宮町にいらっしゃいまして、その御親族が牡蠣の養殖業を営んでおられるというご縁からです。衛生管理が徹底された工場ですて丁寧なスチーム洗浄処理を行っており、可能な限りの滅菌が行われていながら、クリーミーな味わいを失っていない。オススメの一皿です。

You may be wondering why we have oysters. It is because there is someone from Hiroshima living in Motomiya Town, whose relative is in the oyster farming business, creating this connection.

The oysters undergo thorough steam cleaning at a facility with strict sanitation management, allowing maximum sterilization while preserving their creamy flavor. It's a recommended dish.

SEASONAL

Steamed Oysters in the Shell

殻付き牡蠣の蒸し焼き

在庫わずか
Low Inventory

2 Lサイズ × 2個

Lサイズ × 3個

¥ 900

2Lサイズ完売後はLサイズをご提供します。Once we run out of the 2L size, we will provide the L size instead.

<お召し上がりにあたって>

・ノロウイルスの感染防止のため、

85度90秒以上で加熱処理を行いますので、若干の風味落ちはご了承ください。

(クリーミーな味わいに損ないはありませんが、香りはどうしても少し落ちてしまいます)

・体調が優れない方はご賞味を遠慮くださいませ。

・商品の性質上、お持ち帰りいただけません。

<For Consuming>

- To prevent norovirus infection, the oysters are heat-treated at 85°C for at least 90 seconds, so please understand there may be a slight loss of flavor. (The creamy taste is preserved, but the aroma may be slightly diminished.)

Those who are not feeling well should refrain from eating them.

Due to the nature of the product, you cannot take any remaining oysters home

WHITE

魚介・鶏肉・フライ・チーズに合うものをセレクトしています。

あっさり爽やかですが、コクがあり飲みやすい白ワイン。最初の一本に。
A light and refreshing yet full-bodied, easy-drinking white wine. Great for the first bottle.



WESTEND THE WHITE CHARDONNAY

ウェストエンド ホワイト シャルドネ

品種：シャルドネ
産地：オーストラリア ニューサウスウェールズ州リヴァリーナ
Variety: Chardonnay / Region: Australia, New South Wales, Riverina

ボトル Bottled Wine **W-1** ¥2,200
グラス150ml by the Glass **WG-1** ¥600

シンプルかつフレッシュ。ぶどうの果実味と酸味がストレートに味わえます。
Simple and fresh. Straightforward grape fruitiness and acidity.



ARCAS BRANCO

アルカス白

品種：ルーペイロ50%、アンタン・ヴァズ50%
産地：ポルトガル アレンテージョ地区
Varieties: 50% Roupeiro, 50% Antão Vaz / Region: Portugal, Alentejo

ボトル Bottled Wine **W-2** ¥3,000
グラス150ml by the Glass **WG-2** ¥800

ブルゴーニュにも負けない、ドライなコク味と樽の風味を感じる白ワイン。
A dry, full-bodied white with oak aromas that can rival those of Burgundy.



DOMAINE DE GOURGAZAUD CHARDONNAY FUT

グールガゾー シャルドネ 樽熟成

品種：シャルドネ
産地：フランス ラングドック地方 IGPペイ・ドック
Variety: Chardonnay / Region: France, Languedoc, IGP Pays d'Oc

ボトル Bottled Wine **W-3** ¥3,900
グラス150ml by the Glass **WG-3** ¥1,000

ブルゴーニュらしいワイン、果実味とまろやかな酸味で非常に飲みやすいです。
Reminiscent of Burgundy, with fruit flavors and a mellow acidity that makes it very easy to drink.



TRAMIER RONCIER PREMIUM BLANC

トラミエ ロンシエール・プレミアム シャルドネ

品種：シャルドネ
産地：フランス ヴァン・ド・ターブル
Variety: Chardonnay / Region: France, Vin de Table

ボトル Bottled Wine **W-4** ¥4,200
グラス150ml by the Glass **WG-4** ¥1,200

高級ワインに使われるヴィオニエ種を100%使用。すっきりとして華やか。
100% Viognier, a variety used in premium wines. Light and elegant.



PERE GUILLOT VIOGNIER

ペール・ギヨ ヴィオニエ

品種：ヴィオニエ
産地：フランス ローヌ地方 IGPガール・ブラン
Variety: Viognier / Region: France, Rhône Valley, IGP Gard Blanc

ボトル Bottled Wine **W-5** ¥4,000
グラス150ml by the Glass **WG-5** ¥1,100

濃密な果実味があり、酸味は柔らかく・旨みが続く。アロマを感じる実力派です。
Dense fruit flavors with a soft acidity and lingering savoriness. An aromatic, full-bodied wine.



DOMAINE GIBAUT SAUVIGNON BLANC

ドメヌ・ジボー ソーヴィニヨン・ブラン
2022

品種：ソーヴィニヨン・ブラン
産地：フランス ロワール地方 ACトゥーレーヌ
Variety: Sauvignon Blanc / Region: France, Loire Valley, AC Touraine

ボトル Bottled Wine **W-6** ¥6,000

The prices listed above are all tax-inclusive.
上記価格はすべて税込価格です。

白ワインはステム（脚）のないグラスにてご提供しております。
White wines are served in stemless glasses.



RED — グリルや煮込み・チーズを使った料理に合うものをセレクトしています。 —

a selection of red wines purposely chosen to sublimely complement grilled fare, braised dishes, and cheese-based cuisine.

甘やかな香りで、酸味も穏やか。クアトロフォルマッジのピザによく合います。

A sweet and gentle aroma with mild acidity. Pairs well with the Quattro Formaggi pizza.



WESTEND BLACK SHIRAZ

ウェストエンド・ブラックシラーズ

品種：シラーズ

産地：オーストラリア ニューサウスウェールズ州リヴァリーナ

Variety: Syrah / Region: Australia, New South Wales, Riverina

ボトル

Bottled Wine

R-1 ¥2,200

グラス150ml

by the Glass

RG-1 ¥600

低アルコール(6%)&甘口の赤ワイン。フレッシュかつジューシーでとにかく飲みやすい。

A low alcohol (6%) and sweet red wine. Fresh and juicy, simply easy to drink.



SOLEIL CUVÉE YUKO

ソレイユ・キュヴェ・ユウコ(R)

品種：メルロ主体

産地：フランス ラングドック地方

Variety: Predominantly Merlot / Region: France, Languedoc

ボトル

Bottled Wine

R-2 ¥3,000

グラス150ml

by the Glass

RG-2 ¥800

完熟ぶどうの豊かな果実味。まろやかで口当たりの良い、メルロらしいメルロ。

Rich fruit flavors from fully ripened grapes. Mellow with a pleasant mouthfeel, a true Merlot.



DOMAINE LA GRAVE MERLOT

ドメヌ・ラ・グラヴメルロ

品種：メルロ

産地：フランス ラングドック地方 IGPオー・ド・バダン

Variety: Merlot / Region: France, Languedoc, IGP Haute Vallée de l'Aude

ボトル

Bottled Wine

R-3 ¥3,200

グラス150ml

by the Glass

RG-3 ¥900

『ドン・キホーテの地』の知る人ぞ知るクラフトワイン。香ばしさと力強さが特徴的。

A well-known craft wine from the "Land of Don Quixote." Characterized by a toasted aroma and robustness.



FINCA ESTACADA 6 MESES EN BARRICA

フィンカ・ラ・エスタカーダ テンプラニーリヨ 6ヶ月樽熟成

品種：テンプラニーリヨ

産地：スペイン ラ・マンチャ地方

Variety: Tempranillo / Region: Spain, La Mancha

ボトル

Bottled Wine

R-4 ¥3,300

グラス150ml

by the Glass

RG-4 ¥900

世界的評価を得る若手醸造家が手掛けた、濃厚な味わい。肉料理との相性抜群。

An intensely flavored wine by a globally acclaimed young winemaker. Pairs exceptionally with meat dishes.



LE PETIT COUDOULIS ROUGE

ル・プティ・クードウリルージュ

品種：グルナッシュ、シラー、カリニャン、サンソー

産地：フランス ローヌ地方

Varieties: Grenache, Syrah, Carignan, Cinsault / Region: France, Rhône Valley

ボトル

Bottled Wine

R-5 ¥4,400

グラス150ml

by the Glass

RG-5 ¥1,000

素晴らしく凝縮感があり、複雑な風味。黒ブドウならではの濃密な味わいが楽しめます。

Wonderfully concentrated with complex aromas. Enjoy the dense flavors typical of black grapes.



VINALBA MALBEC RESERVA

ビニャルバ・マルベック・レセルバ

2021

品種：マルベック

産地：アルゼンチン メンドーサ ウコ・ヴァレー

Variety: Malbec / Region: Argentina, Mendoza, Uco Valley

ボトル

Bottled Wine

R-6 ¥6,000

The prices listed above are all tax-inclusive.
上記価格はすべて税込価格です。

赤ワインはステム（脚）のあるグラスにてご提供しております。
Red wines are served in stemmed glasses.

