

## オリジナルジンジャーカクテル

*zenzero della casa*

### シャンディーガフ

¥800

生ビール+自家製ジンジャーシロップ

### ジンジャースパークリング

¥800

スパークリングワイン+自家製ジンジャーシロップ

### ジンジャーシチリアーナ

¥900

スパークリングワイン+自家製ジンジャーシロップ+ブラッドオレンジジュース

### ジンジャーヴェネツィアーナ

¥900

スパークリングワイン+自家製ジンジャーシロップ+アペロール

### ジンジャーアマルフィー

¥1,000

スパークリングワイン+自家製ジンジャーシロップ+自家製リモンチェット

## 自家製リモンチェット

¥800

*limoncello della casa*

有機レモンの皮をじっくり漬け込みました。

食前、食後に、ストレート、ロック、ソーダ割りで楽しみください！！

### < グラッパ > Grappa

¥800 ~

ワインを造った後のブドウの搾りかすを発酵させて生成したアルコールを蒸留して作るイタリア特産の蒸留酒。

アルコール度数は30から60度と高いがイタリアではポピュラーなお酒で食後酒としてよく飲まれています。

★数種類、御用意しておりますので、スタッフにお気軽にお尋ね下さい。