

ISLAND

GRILLED NATURAL EATS

Draft Beer ドラフトビール

キリン一番搾り ¥580 (+TAX)
(ピルスナー)

一番搾りスタウト ¥700 (TAX IN)
(スタウト)



496 ヨンキューロク half ¥500 (+TAX)
(IPL) full ¥910 (+TAX)



On the cloud half ¥500 (+TAX)
(ウィートエール) full ¥910 (+TAX)



ブルックリンラガー half ¥500 (+TAX)
(アンバーラガー) full ¥910 (+TAX)

Today's craft beer half ¥550 (+TAX)
full ¥1,000 (+TAX)



Tap Marché Beer Flight Set 100ml×4 ¥1,050 (+TAX)

Bottle Beer ボトルビール



ブルックリンラガー ¥910 (+TAX)
(アンバーラガー)



ブルックリンソラチエース ¥1,000 (+TAX)
(セゾン)



ブルックリンサマーエール ¥1,000 (+TAX)
(ペールエール)

コロナ(瓶) ¥700 (+TAX)
(ピルスナー)

コロナバケツ (瓶5本) ¥3,300 (+TAX)

Corona Cocktail コロナカクテル

マリンスノー ¥750 (+TAX)

あまくてやさしいカルピスとキレのあるコロナは相性◎!!
冷たくておいしい冬の海はいかが??

ノワール ¥750 (+TAX)

落ち着いた夜のあの雰囲気…。ゆっくりゆっくり進んで辺りは茶から黒へと…
カシスとコロナの大人の時間を♥

サンライズ ¥750 (+TAX)

また昇ってくる朝日のように! 柑橘が疲れた心を癒してくれて、
今日1日頑張った自分にご褒美を。今日はスカッとこれでCheers♪



& ISLAND

GRILLED NATURAL EATS



Premium プレミアムコーヒー

スペシャルティコーヒー (HOT)	
└ハンドドリップ	¥455 (+TAX)
└フレンチプレス	¥455 (+TAX)
コールドブリュー (ICE)	¥455 (+TAX)
ニトロコーヒー (ICE)	¥600 (+TAX)

Coffee コーヒー

② ISLANDブレンド (HOT/ICE)	¥350 (+TAX)
エスプレッソ (HOT)	¥350 (+TAX)
ラテ (HOT/ICE)	¥450 (+TAX)
キャラメルスタンプ (HOT/ICE)	¥550 (+TAX)
ニューモカ (HOT/ICE)	¥550 (+TAX)

トッピング (TAX IN)

ソイミルク変更	+ ¥50
バニラシロップ	+ ¥50
ヘーゼルナッツシロップ	+ ¥50
ホイップクリーム	+ ¥100

Tea 紅茶

ダーズリン (HOT)	¥350 (+TAX)
アールグレイ (HOT/ICE)	¥350 (+TAX)

Soft Drink ソフトドリンク

コカ・コーラ	¥350 (+TAX)
ジンジャエール	¥350 (+TAX)
トニックソーダ	¥350 (+TAX)
オレンジ	¥350 (+TAX)
グレープフルーツ	¥350 (+TAX)
ウーロン茶	¥350 (+TAX)

Froid フロワ

ロッテルダム (ミックスレッドベリー)	¥650 (+TAX)
メキシコシティ (パッションマンゴー)	¥650 (+TAX)
ウィーン (ウインナーコーヒー)	¥650 (+TAX)



Soda ソーダ

ファンシーネーション (カシス)	¥500 (+TAX)
チリング (レモンジンジャー)	¥500 (+TAX)
エンカレッジ (ピンクグレープフルーツ)	¥500 (+TAX)
キュートネス (ピーチ)	¥500 (+TAX)



Enzyme 酵素ドリンク

ヨグ ベリー	¥600 (+TAX)
ヨグ マンゴー	¥600 (+TAX)





ISLAND

GRILLED NATURAL EATS

Alcohol Menu

Sour サワー

プレーン	¥400 (+TAX)
フレッシュレモン	¥400 (+TAX)
フレッシュグレープフルーツ	¥500 (+TAX)
カルピス	¥500 (+TAX)
ベリー	¥500 (+TAX)
キウイ	¥500 (+TAX)
マンゴー	¥500 (+TAX)

Whisky ウイスキー

ジョニーウォーカーブラックラベル	¥600 (+TAX)
ジョニーウォーカーアザースペシャル	¥600 (+TAX)
IWハーバー	¥550 (+TAX)
ホワイトホース	¥400 (+TAX)
(ロック・水・ソーダ)	
(コーラ・ジンジャール)	+¥50 (+TAX)

Wine ワイン

本日のワイン	¥2,500~
グラスワイン (赤・白)	¥400 (+TAX)

※ワインリストはスタッフにおたずね下さい

Cocktail カクテル

ジンベース

ジントニック	¥400 (+TAX)
ジンバック	¥550 (+TAX)
オレンジブロッサム	¥550 (+TAX)

ウォッカベース

ブルドッグ	¥550 (+TAX)
モスコミュール	¥400 (+TAX)
スクリュードライバー	¥550 (+TAX)

テキーラベース

テキーラコーク	¥550 (+TAX)
テキーラサンライズ	¥550 (+TAX)
マタドール	¥550 (+TAX)

リキュールベース

カシスソーダ	¥550 (+TAX)
カシスオレンジ	¥550 (+TAX)
チャイナブルー	¥550 (+TAX)
ライチトニック	¥550 (+TAX)
ピーチフィズ	¥550 (+TAX)
ファジーネーブル	¥500 (+TAX)
ヨーグルトパイン	¥550 (+TAX)
パッソアオレンジ	¥550 (+TAX)
カルーアミルク	¥550 (+TAX)
スプモーニ	¥550 (+TAX)

Others その他アルコール

梅酒 (ロック・ソーダ・ジンジャー)	¥500 (+TAX)
焼酎 (芋・麦)	¥400 (+TAX)
日本酒	¥500 (+TAX)

& ISLAND

GRILLED NATURAL EATS

Wine List

Wine ワイン

ドン・ロメロ カヴァ ブリュット 白 DON ROMERO CAVA BRUT



〈スペイン／辛口・白〉
カヴァとはスペイン産のスパークリングワインです。このカヴァは柑橘系のようなアロマが感じられるので、野菜はもちろん、前菜のお供にどうぞ。
品種…チャレロ、マカベオ、バレリャータ

.....¥3,000 (+TAX)

KWV スパークリング・ロゼ KWV Sparkling Rose



〈南アフリカ／辛口・ロゼ〉
輝きのあるサーモンピンクで、ベリー系のような甘酸っぱい香りが広がります。口当たりは軽く、食前酒としてお楽しみ頂けます。
品種…ピノタージュ100%

.....¥3,500 (+TAX)

パスクア シャルドネ・グリロテッレ・シチリアーネ 白 Pasqua Chardonnay - Grillo Terre Siciliane



〈イタリア／辛口・白〉
イタリアのオーガニックワインです。さわやかな香りと味わいも辛口なので、唐揚げなどのフライものとご一緒に
品種…シャルドネ、グリロ

.....¥3,500 (+TAX)

KWV クラシック・コレクション：シュナン・ブラン白 KWV Classic Collection Chenin Blanc



〈南アフリカ／やや辛口・白〉
南アフリカでは最もポピュラーなブドウの品種を使用しています。優しい酸味とすっきりとした飲み心地のワインでチキンロースと相性がいいです。
品種…シュナン・ブラン

.....¥3,000 (+TAX)

ロシュ・マゼ シャルドネ 白 Roche Maze Chardonnay



〈フランス／辛口・白〉
フランス国内売り上げNo.1のブランド。洋梨のようなアロマと、口に広がる樽香が感じられる。チーズが食べなくなるワインです。
品種…シャルドネ100%

.....¥2,500 (+TAX)

シャトー マニョー 白 Chateau Magneau Blanc



〈フランス／辛口・白〉
三種のブドウを使用していて、バランスのとれたワイン。セバレットラベルがお洒落。フレッシュで洗練された味わいで、魚によく合います。
品種…ソーヴィニヨン・ブラン、セミヨン、ミュスカデル

.....¥5,000 (+TAX)

ロシュ・マゼ メルロー 赤 Roche Maze Merlot



〈フランス／フルボディ・赤〉
輝きのあるサーモンピンクで、ベリー系のような甘酸っぱい香りが広がります。口当たりは軽く、食前酒としてお楽しみ頂けます。
品種…メルロー100%

.....¥2,500 (+TAX)

パスクア キャンティ 赤 PASQUA CHIANTI



〈イタリア／ミディアムボディ・赤〉
親しみやすいイタリアワインのキャンティ。チェリーやカシスの風味が感じられ、渋味もソフトで、口当たりが優しい赤ワインです。
品種…サンジョヴェーゼ主体

.....¥3,000 (+TAX)

ガストン ボルドー グランド・レゼルヴ 赤 Gaston Bordeaux Grande Reserve Rouge



〈フランス／フルボディ・赤〉
南アフリカでは最もポピュラーなブドウの品種を使用しています。優しい酸味とすっきりとした飲み心地のワインでチキンロースと相性がいいです。
品種…メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン

.....¥3,500 (+TAX)

ディアンデス ペルリータ 赤 2011 DiamAndes Perlita 2011



〈アルゼンチン／フルボディ・赤〉
濃密な果実が全面にでながらも渋味も柔らかく喉越しのいいワインです。さすが肉食の国アルゼンチンのワインだけあり、お肉全般とよく合います。品種…マルベック、シラー

.....¥5,000 (+TAX)