

レモンサワー



自家製レモンサワー

特製のレモン氷と自家製のレモネード、ソーダで仕上げたおかわり間違いなしの自慢のレモンサワー

¥650



蜂蜜 レモンサワー

スズメバチ酒には、女性に嬉しい美肌効果が！はちみつ入りの甘い風味です

¥700



蠍 レモンサワー

男性の味方！サンリに多く含まれる亜鉛は精子の形成にも関わる栄養素

¥750

焼酎・日本酒



- わさび わさび焼酎 ¥700
- あさぎりの花 なでしこ酵母の米焼酎 ¥600
- くじら 芋焼酎 ¥550
- カエルの寝言 麦焼酎 ¥550
- 金魚 自家製唐辛子焼酎 ¥650

- 死神 純米酒/黒麹 90ml ¥600 一合 ¥1000

お茶割



- バラ茶 糖の吸収スピードの遅延作用/整腸作用/脂肪の吸収スピードで遅延作用/内臓脂肪の低減作用/ミネラルの吸収促進作用といった効果が期待できる「難消化性デキストリン」が入った特製のバラ茶 ¥650
- 緑茶割 ¥650
- 烏龍茶割 ¥650

ビール



- アサヒ熟撰 ¥650
- バスパールエール ¥800
- ヒューガルデン ¥900



- 樽生シードル さっぱりとグイグイ飲みやすい、林檎の発泡酒 ¥600

果実酒・酢



- 自家製 果実酒 ピンク グレープフルーツ/パイナップル/ミックスベリー/リンゴ/季節の果実 ¥700
- 自家製 果実酢 ピンク グレープフルーツ/パイナップル/ミックスベリー/リンゴ ソフトドリンク ¥500 カクテル ¥600

- 自家製 サンテリア ホット・アイス ワインにたっぷり果実を丸ごと漬け込んで、自然な甘みと酸みを引き出したパンとサーカスオリジナルサンテリア ¥700

アブサン・テキーラ

- アブサント ¥800
- グサーノ・ロホ ¥700
- クエルポ 1800 ¥1000

- シャンディガフ
- カリモーチョ
- キティー
- スプリッター
- ジントニック
- ジンバック
- ジンリッキー
- ジンライム
- ウォッカトニック
- モスコミュール
- ブルドッグ
- スクリュードライバー ¥600

カクテル

滋養強壯酒

- スコルピオ サソリ ¥700
- マオタイ酒 ¥1300
- ポーランドミード 蜂蜜酒 ¥1200
- スッポン酒 ¥900
- ハブ酒 ¥1500
- 冬蟲夏草酒 トウチウウカソウ ¥1200
- 海馬酒 カイマ ¥1500
- 高麗人参酒 コウライニンジン ¥800
- なつめ酒 ¥700

ウイスキー



- 竹鶴 ¥750
- 知多 ¥850
- 余市 ¥900
- ブラックニッカ ¥600
- ジャックダニエル ¥700
- ハイボール ¥600~

- 自家製レモネード ¥500
- クランベリージュース
- グレープフルーツジュース

ソフトドリンク

- オレンジジュース 緑茶
- コーラ 烏龍茶
- ジンジャーエール



## 赤ワイン

### ムアムア メルロー

新酒を彷彿とさせる、はつらつとした赤い果実 口当たりが軽く親しみやすい

土着品種を大切にしておいしいワインを作ることを信念としている“ピノス・イ・ボデガス・ガジェーガス”による、温もりが感じられるワイン。“ムアムア”とは、スペイン語で「チョッ、チョコ」という意味。



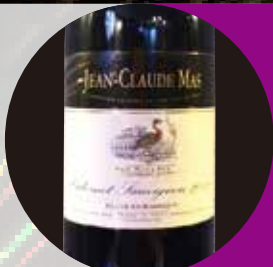
産地 スペイン  
品種 メルロー  
ボディの厚み ★★☆☆☆  
ライトミディアム  
特長 果実味  
おすすめ 豚、鴨

グラス ¥700 / ¥3200

### ジャンクロードマス

価格からは想像できない 裏切りの高パフォーマンス

「バリ農業コンクール金賞」の実力。ブラムやベリー、またカシスを感じさせる南仏らしい豊かな果実味と程よいタンニン。カベルネの王道の味わいを、実にきれいな酸が見事にまとめています。



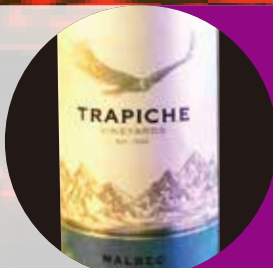
産地 ラングドック、フランス  
品種 カベルネソーヴィニオン  
ボディの厚み ★★★★★  
フル  
特長 果実味  
おすすめ 熟成牛、牛ハラミ

グラス ¥750 / ¥3400

### トラピचे ヴィンヤーズ・マルベック

アルゼンチンの名門ワイナリーのアンデスワイン

ブラムやチェリーを思わせる豊かな果実味。口に含むとわずかにトリュフやヴァニラを思わせる香りもある、まるやかなミディアムボディの赤ワインです。



産地 アルゼンチン  
品種 マルベック  
ボディの厚み ★★☆☆☆  
ミディアム  
特長 果実味  
おすすめ 熟成牛、熟成鹿

グラス ¥800 / ¥3600

### カッセルロ・デル・ディアブロ カルメネール

チリ No.1 ワイナリーによる幻の品種

もともとフランス・ボルドーの古い葡萄品種だったカルメネール。ボルドーでほぼ絶滅した幻の品種はチリで息を吹き返しました。マイルドで繊細な味わい。ソフトで丸いタンニンと赤スグリやチョコレートのブーケが口中を魅了します。



産地 セントラルヴァレー、チリ  
品種 カルメネール  
ボディの厚み ★★★★★  
フル  
特長 スパイス  
おすすめ 熟成牛、熟成鹿

グラス ¥800 / ¥3800

### ウィリアムハーディーズ シラーズ

1853年設立、今や世界80カ国以上の人々に愛されるワイナリーに。肉を美味しくする丸みのあるフルボディ

濃厚なブラムやブルーベリー、ブラックベリーやパナナ、クローヴのスパイス。なめらかでずばらしいまとまりに、堅くしつかりとしたタンニン。バランスのとれた酸味、芳醇な余韻、余韻長く感じられる土っぽい黒系果実のフィニッシュをお楽しみください。



産地 マクラレン・ヴェール、オーストラリア  
品種 シラーズ  
ボディの厚み ★★★★★  
フル  
特長 スパイス  
おすすめ 熟成牛、羊

グラス ¥850 / ¥3800

### ワイルドホース ピノノワール

【セントラル・コーストにおけるプレミアム・ワイナリー】第1位 言わずと知れたセントラル・コーストの大人気ワイン

みずみずしいチェリーやザクロ、クランベリーのアロマに、スパイシーな赤系果実の味わい、なめらかな口当たりと長くきれいなフィニッシュ。フレンチオークによる熟成が、ワインに丸みのある質感とほのかなトーストのニュアンスを与えています。



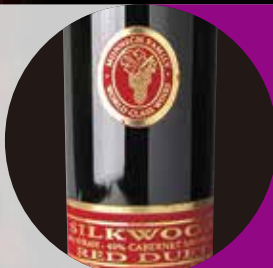
産地 セントラルコースト、カリフォルニア  
品種 ピノ・ノワール  
ボディの厚み ★★★★★☆  
ミディアムフル  
特長 果実味  
おすすめ 鶏、鴨、ウニ

¥4500

### シルクウッド・キャブ・シラーレッド デュエット

ホワイトハウスが愛飲 JAL 国際線ファーストクラスのワインとして 2度も異例採用された「ナバ最高のワイン」

ブラックチェリーの砂糖漬けや黒胡椒を含むスパイス、木樽由来のパナナやロースト香に、ほのかなメントール系の香り、ヒマヤナスの樹脂、腐葉土などの香りが調和。まるやかな膨らみのある果実味から、非常になめらかなタンニンのエシガントなバランスを堪能できます。



産地 ナババレー、カリフォルニア  
品種 カベルネソーヴィニオン、シラー  
ボディの厚み ★★★★★  
フル  
特長 スパイス  
おすすめ 熟成牛、熟成鹿、豚

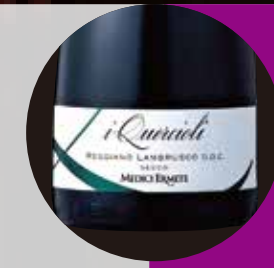
¥6500

## スパークリング

### クエルチオーリレグジャーノ ランブルスコ セッコ メディチ・エルメーテ

名家メディチ家の末裔が造る人気 No.1 ランブルスコ (赤の微発泡ワイン)

グラス一面に広がる濃厚なバラの花びらのような色。サクランボや野いちごのニュアンス、バランスの取れたエシガントさを持った香り、軽快な酸味とタンニンと喉越しよさ。程よいしゅわしゅわ感が食欲をそそります。



産地 エミリア ロマーニャ、イタリア  
品種 ランブルスコ・サラミーノ、ランブルスコ・マラーニ  
甘辛度 ★★★★★☆ やや辛口  
種類 ランブルスコ  
おすすめ 熟成牛、熟成鹿

グラス ¥750 / ¥3400

### ラヴェントス・ブリュット

淡い麦わら色のソフトな泡立ち。スペインのミシュラン 3つ星レストランでも扱う本物のカヴァ。

ゆっくり持続性のあるきめ細かい泡立ち、フレッシュで若々しさを連想させる、シトラスや熟したフルーツジャムの香りやナッツ、パン、トースト香、蜂蜜の香り。発酵後に生じたトースト香が、口の中に広がります。100%自社栽培のぶどうにこだわり稀少価値の高い「カバ」を順々に造り続けるラヴェントス・イ・ブラン社。



産地 ラヴェントス、スペイン  
品種 チャレロ、パレリャーダ、マカベオ、シャルドネ、ピノ・ノワール  
甘辛度 ★★★★★ 辛口  
種類 カヴァ  
おすすめ 豚、鴨、鶏

グラス ¥850 / ¥3700

### ヴーヴ・クリコ・イエローラベル

信念は「品質はただひとつ、最高級だけ」  
偉大なシャンパーニュ・メソンの傑作

果実とブリアッサのような強く、心地よい香り。バランスがよく取れた味わいで、心地よい爽やかさと、際立ったフルーティさが印象的です。美しい黄金色、芸術的な泡立ち、上品なアロマを五感全てで味わって下さい。1772年の創業以来、2世紀半以上も変わらない大胆でスリリングなシャンパンを作り続けています。



産地 シャンパーニュ、フランス  
品種 ピノ・ノワール/ピノ・ムニエ/シャルドネ  
甘辛度 ★★★★★ 辛口  
種類 シャンパン  
おすすめ 熟成牛、チーズ

¥15000

## 白ワイン

### ラファエロ ピアニコ デッレ ヴェネツィエ

女神がデザインされた優美なエチケットが特徴の  
エシガントなスパイシーさがある厚みのある飲み口。

緑がかった黄金色、パイナップルやマンゴーの香り、スエーデンやセージのピント、心地よく厚みのある広がりが、南国果実の風味とエシガントなスパイシーさがあり、余韻は長く深いです。1954年創立のワイナリーでアリアリ航空やエア・フランスの機内サービスのワインとして採用された実績を持ちます。



産地 フリウリ=ヴェネツィア、ジュリア州、イタリア  
品種 フリウラーノ、グヴェルツラミネル、ソーヴィニオン・ブラン  
甘辛度 ★★☆☆☆ 中辛口  
特長 果実味  
おすすめ 熟成羊、豚

グラス ¥700 / ¥3500

### ピネルヒア カンポス・デ・スエニョス

スペインワイン評価の最高峰ベニンガイドで  
ベストバリュー 5つ星獲得

しつかりしたボディと、程よい洗味のバランスの妙。柑橘系のフレッシュな味わいが非常に心地よく、アニスの甘くほのかな苦味が長めの余韻をもたらします。ルエダで有名なベルテホは最近注目されているスペインの固有品種。バランスのとれた味わいです。



産地 ルエダ、スペイン  
品種 ベルテホ  
甘辛度 ★★★★★ 辛口  
特長 酸味  
おすすめ 豚、羊、鴨

グラス ¥800 / ¥4000

### オイスター・ベイ シャルドネ

2世代、60年以上に亘ってニューージーランドワインを造り  
名声を得ているデレゲートワインエステート社

ニューージーランドの南島にあるマールボロ地区の冷涼な気候の中で栽培されたシャルドネ。シトラスや桃、プラムの凝縮したアロマがあり、微かに樽香が感じられるバランスの取れた味わいのワインです。余韻はクリーミーでなめらかな舌触り。



産地 マールボロ、ニューージーランド  
品種 シャルドネ  
甘辛度 ★★★★★ 辛口  
特長 果実味  
おすすめ 豚、鴨

グラス ¥1000 / ¥5800