



各 **500 yen** (税込)

温・甘八

Non-alcoholic
ノンアルコール

甘酒メニュー

甘酒

Amazake

知る人ぞ知る、米麴を利用した栄養
たっぷりのノンアルコールドリンク。
冷えた身体を芯から温めます。

抹茶甘酒

Maccha Amazake

甘酒に抹茶をプラスした特性ドリン
ク。丁寧に泡立てた抹茶の香りと甘酒
本来の甘味が口に広がります。

コーヒー甘酒

Coffe Amazake

甘酒にコーヒーをプラスしました。
コーヒーの独特の香ばしさと、甘酒の
甘さが男性にもおすすめ。

珈琲・お茶メニュー



松島カフェオレ

Cafe au lait

コクのある深い味わいの松島コー
ヒーに濃厚なミルクを加え、まるや
かに仕上げました。黒糖シロップも
オススメです。



松島コーヒー

Matsushima Coffee

松の実を丁寧にローストし、コー
ヒーにブレンドしました。香ばしい
松の実が香る、コクのある味わい深
いコーヒーです。

ほうじ茶ミルク

Houjicha Milk

濃いめに煮出したほうじ茶の香ば
しい香りとミルクの相性〇！去年
提供してからほうじ茶の美味しさ
にハマる人続出です！

抹茶ミルク

Maccha Milk

きちんと茶せんで点てた抹茶とミ
ルクのハーモニー。
甘さ控えめで抹茶本来の香りも楽
しめます。

その他のメニュー

ホットチョコミルク

Hot chocolate milk

濃厚なチョコレートたっぷりのカカオが香るドリンク
です。ほっと一息つける優しい甘さが冷えた体に染み
渡ります。

ハニージンジャー

Honey Ginger

はちみつと生姜たっぷりの手作りの無添加シロップを
使用。冷えた体をぽかぽかに温めてくれます。のどにも
優しい♪



+100 yen

追加でご注文のドリンクにウイスキーor日本酒をプラス
できます。味に深みが出て、冷えた体もぽかぽかに温まり
ます。ぜひお好みの組み合わせを見つけてみてください。



お酒の量
調整できます！

ウイスキー:宮城峡 その他、日本酒:日高見 その他 ※ 酒の種類は仕入れ状況によって異なります。

組み合わせ例

甘酒 + 焼酎

Amazake + Shochu

ほんのり甘い甘酒と、焼酎でどぶろ
くにも似たような味わいに。
身体を芯から温まります。

カフェオレ + ウイスキー

Cafe au lait + whiskey

「アイリッシュコーヒー」などのカク
テルがたくさんあるようにコーヒー
とウイスキーは好相性。大人味なカ
フェオレをぜひご賞味ください。

甘酒 + 日本酒

Amazake + Sake
(Japanese rice wine)

甘酒のみだと甘すぎると感じる方
におすすめ。日本酒が苦手な方にも
これなら飲める！と評判です。麴パ
ワーで美容や健康にも。

ハニージンジャー + 日本酒

Honey Ginger + Sake
(Japanese rice wine)

生姜と日本酒の相乗効果でとても温
まるドリンクです。和風なお酒が好き
な方はぜひお試しあれ。

お酒

Alcohol
アルコール

食

Food
食べ物

梅肉ソースでいただく 牡蠣出汁おでん

Oden

牡蠣で出汁を取ったあつあつおでんです。牡蠣独特の臭みもなく、
優しい出汁に仕上げました。

650 yen (税込)

大根、笹かま、いわしつみれ、
牛筋、がんも、もちきん 6種セット

特製 牡蠣おでん

Oyster oden

出汁がしっかり染み込んでジューシーな、牡蠣のみの
串おでんです。

200 yen (税込)