



Farm to Table  
Thrush Café

---

## Drink Menu

## *Vin nature* ヴァン・ナチュラルとは

昨今、自然派ワインとも表現されるこのカテゴリーは、「オーガニックワイン」「ビオワイン」のようにぶどうの栽培過程だけでなく、蒸留・瓶詰に至るまで可能な限り自然なアプローチを施したワインの事を指します。スラッシュカフェでは、すべてのアイテム、ヴァンナチュラルだけをご紹介します。

## *A glass of wine* グラスワイン

<フランス ロワール>  
ジル・フェレイ

### ヴヴレー・メッド・トラディショナル 2013

*Vouvray*

シュナブラン100% 白桃、アプリコット、梨、白い花の香り。シャープでミネラリー、きめ細やかな泡立ちで滑らかな口当たり。

【相性の良い食材】サラダ／ハーブ類

グラス ¥900  
ボトル ¥5,500

<フランス ロワール>

ドメヌ ル フェイ

### ジュテーム メ ジェ ソワフ

*Je T'aime Mais J'ai Soif*

ミュスカデ100% テイストは柑橘系の香りに伸びやかな酸。キリッとしたミネラル感と旨味が楽しめます。

【相性の良い食材】サラダ／ハーブ類／魚類／鶏肉／豚肉

グラス ¥800  
ボトル ¥5,200

<フランス ボジョレー>

ドメヌ シャスレイ

### ボジョレー ブラン

*Beaujolais Blanc*

シャルドネ100% 洋梨と白桃や白い花を思わせる香りが特徴的でファーストアタックがまるやかで、凝縮した果実味を感じるワインです。

【相性の良い食材】葱類／きのこ類／クリーム系の料理／甲殻類／鶏肉／豚類

グラス ¥800  
ボトル ¥5,500

<イタリア トスカーナ州>

ポテーレ ルイーザ

### ビアンコ アマネジア

*Bianco Amnesya*

トリピアーノトスカーノ50%、マルヴァージアピアンカ50% 忘れ去られたというワインという意味。

テイストはほどよいタンニンと旨味がつまった果実味豊富なワインです。

【相性の良い食材】キノコ類／鶏肉／豚肉／ハム・ソーセージ類

グラス ¥900  
ボトル ¥6,000

<フランス ローヌ>

レ カーヴ カテドラル デュ マス テオ

### フェルム テオラス

*Ferme Theolas*

グルナッシュ40%、シラー40%、カリニャン20% ブルーベリーやカシスのベリー系のアロマとスパイスの香りが心地よい、フレッシュなブルーベリーを、そのまま口に入れたような果実味があります。

【相性の良い食材】ネギ類／豆類／キノコ類／鶏肉／仔羊

グラス ¥700  
ボトル ¥3,800

<フランス ボジョレー>

ドメヌ シャスレイ

### ムーラン ナ ヴァン

*Moulin a vent*

ガメイ100% フランス語で風車の意味をあらわす名詞です。テイストは赤いチェリー系の香りと優しい酸味が心地よく、ほどよいタンニンが口の中に広がるそんなチャーミングなワイン。

【相性の良い食材】ナス科の野菜／ハーブ類／牛肉／仔羊／ウナギ／ジビエ

グラス ¥900  
ボトル ¥6,000

*Marc Desnat*

マルクペノ



フランス / ロワール



ロワール河の下流、ナントの街の周辺にはミュスカデの生産地域が広がります。この地で、底なしの情熱でワイン造りにあたるのがマルクペノその人です。美味しいワイン造りこそが自分の夢と語るペノ氏は、時間も手間も惜しむことなく、全てをワイン造りに費やしています。現在ドメヌでは 15ha 以上の畑を管理しており、その栽培と醸造をマルクペノ氏が担っています。12月から4月までの期間にほぼ休みなく続く剪定作業などその作業は膨大ですが、ワイン造りにかける意欲は損なわれることはなく、品質向上のための改善を日々積み重ねています。

### エム・ド・ベー

*M de B*

ボトル ¥8,000

ムロン ドブルゴーニュ100% 「エムドベー」は使用している品種の「ムロン ドブルゴーニュ」の略。

ドメヌが誇る最も樹齢の古い区画のムロン ドブルゴーニュ(ミュスカデ)を主に用いて造られるスペシャル キュヴェです。

若干の残糖を残した状態で瓶詰めし、瓶内で再度発酵を促してペティアン(微発泡ワイン)として仕上げています。

酵母添加や糖分添加を行わないスタイルのため、ムロン ドブルゴーニュという品種のイメージを超越した、

厚みのある果実味と複雑な旨味、奥に光るミネラル感を備えたある意味で規格外のワインとなっています。

【相性の良い食材】グリーン野菜／ハーブ類／魚介類／鶏肉／豚肉

白ワイン  
White wine

赤ワイン  
Red wine

ロゼワイン  
Rose wine

スパークリングワイン  
Sparkling wine

シャンパン  
Champagne

※The price doesn't include consumption tax and a service charge of 10%.

※Please refrain from drinking and driving.

※価格には消費税・サービス料10%が含まれておりません。

※お車を運転して帰られる方はアルコールドリンクをお控えくださいませ。

Domaine Chasselay  
ドメーヌ・シャスレイ



フランス / ボジョレー



ドメーヌ・シャスレイはボジョレー地区にあるワイナリーで、有機栽培から育てられた健康な葡萄を、果実味たっぷりのワインに仕上げているワイナリーです。ワイナリーの歴史は古く、立ち上げは 1500 年代。長い歴史を継承しながら、代々続く伝統を守り次世代に繋げていくワイン造りは、彼らにとってビジネスというよりもライフワーク。「自然なワインをつくるため」ではなく、生活の中から生まれるワインは自然に則した生活から生まれる賜物、といった印象です。ビオディナミで葡萄を育てる事が目的なのではなく、自分たちが求めるワインの味わいにするためにビオディナミを取入れていると語ります。100 年以上前の設備を大切に使用している面もあれば、酸化防止剤の使用を極力少なくするための新しい設備を導入したりと、伝統と革新で進化し続けています。

ボジョレー・ブラン

Beaujolais Blanc

シャルドネ100% 洋梨と白桃や白い花を思わせる香りが特徴。

【相性の良い食材】キノコ類 / 根菜類 / 鶏肉 / 豚肉 / 甲殻類 / クリーム系

ボトル ¥5,500

گران・エパルシュー・ルージュ

Les Grands Eparcieux Rouge

ガメイ100% レッドチェリーのような爽やかな香りで渋みは少ないチャーミングな味わい。

【相性の良い食材】キノコ類 / 鶏肉 / 豚肉 / ハム / ソーセージ類

ボトル ¥3,500

シェナ 2014

Chenas

ガメイ 100%

赤果実のチャーミングさとフローラルな香りがあり、繊細で滋味深さが特徴。

【相性の良い食材】豆類 / ネギ類 / ナス科の野菜 / 鶏肉 / 豚肉 / 牛肉

ボトル ¥4,500

モルゴン 2015

Morgon 2015

ガメイ100% モルゴンという土地の味わいをしっかり出している「クリュ・ボジョレ」。

ボジョレーでありながら、しっかりとしたコクに驚きを感じていただけます。

味わいは優しめです。

【相性の良い食材】豆類 / ネギ類 / ナス科の野菜 / ハム・ソーセージ類 / 赤身の牛肉 / 仔羊

ボトル ¥5,500

白ワイン  
White wine

赤ワイン  
Red wine

ロゼワイン  
Rose wine

スパークリングワイン  
Sparkling wine

シャンパン  
Champagne

※The price doesn't include consumption tax and a service charge of 10%.

※Please refrain from drinking and driving.

※価格には消費税・サービス料10%が含まれておりません。

※お車を運転して帰られる方はアルコールドリンクをお控えくださいませ。

Chateau de Bel

シャトー・ド・ベル



フランス / ボルドー



オーナーのオリヴィエ・カズナーヴ氏は、17歳の時に1本のボムロールワインと出会いワインの素晴らしさに目覚めました。大学では政治学を学ぶも、ワインへの情熱は抑えきれず、卒業後はワインの世界へ飛び込み、ワイン生産者と販売者の仲介といった仕事を10年間経験後、「プピーユ」のフィリップ・カリーユ氏の紹介で、「シャトー・ド・ベル」を購入しました。しかし、ワインへの情熱はとどまることを知らず、通常のフランスのワイン法にははまらない様々な新しいことにチャレンジし続けています。化学肥料、農薬は使用しておらず、醸造時も二酸化硫黄は不使用。果実味を活かすことを最優先に考えており、良い年でも樽熟成を控えめにしています。醸造家である前に、自分は葡萄農家であると言い切るオリヴィエ氏。

### エシャペ・ベル・ボルドー・ブラン

ボトル ¥2,800

*Echappée Bel Bordeaux Blanc*

ミュスカデル60%、ソーヴィニヨン・ブラン40% オリヴィエさんが白の品種で一番好きなミュスカデルを主体とし、ソーヴィニヨン・ブランでもよりさわやかな物をブレンドしています。野菜の料理にもよく合います。

【相性の良い食材】カボチャ・根菜類 / 魚類 / 鶏肉 / 豚肉

### シャトー・ド・ベル ロゼ

ボトル ¥3,800

*Chateau de Bel Rose*

メルロー100% 赤果実や柑橘を中心とした華やかな香り。フレッシュで繊細な味わいです。

【相性の良い食材】ネギ類 / 豆類 / キノコ類 / 鶏肉 / 仔羊

### エシャペ・ベル・ボルドー・ルージュ

ボトル ¥2,800

*Echappée Bel Bordeaux Rouge*

メルロー95%、カベルネ・フラン5% ドライでありながら豊かな果実味もあります。香りが早く開くので、抜栓直後から美味しく飲めます。

【相性の良い食材】キノコ類 / ハム・ソーセージ類 / 赤身の牛肉 / 仔羊

### フラン・ド・ベル

ボトル ¥7,800

*Franc de Bel*

カベルネ・フラン100% 複数のヴィンテージをブレンドすることによって、逆にシャトー・ド・ベルのカベルネフランを浮き彫りにした力作。しっかりとした骨格に、豊かな果実味。タンニンがほのかなロースト香によって引き立っています。

【相性の良い食材】ネギ類 / 豆類 / キノコ類 / 牛肉 / 子羊 / 山羊のチーズ

白ワイン  
White wine

赤ワイン  
Red wine

ロゼワイン  
Rose wine

スパークリングワイン  
Sparkling wine

シャンパン  
Champagne

※The price doesn't include consumption tax and a service charge of 10%.

※Please refrain from drinking and driving.

※価格には消費税・サービス料10%が含まれておりません。

※お車を運転して帰られる方はアルコールドリンクをお控えくださいませ。



Domaine Jean Ferry et fils  
ジャン・フェリー・エ・フィス



フランス / ブルゴーニュ



オート・コート・ド・ニュイ地区のエシュヴロンヌ村を本拠地に置く3代続くドメヌ。ニュイ・サンジョルジュ、ピュリニー・モンラッシェなど合計10haの自社畑を所有しています。94年にアラン・ムニエ氏が醸造責任者になり、葡萄栽培も兼任してオーガニック栽培へドメヌ全体を転換していきました。2006年からパスカル・マルシャン氏がそれを引き継ぎます。彼は、過去にルフレーヴ、コルト・アルマン、ヴァージュレ等での醸造経験もありワイナリーをさらに進化させます。葡萄はバイオダイナミクス農法へと転換。より自然の力を活かしたワイン造りを追求していきます。マルシャン氏がドメヌを去ったのちも当主ジャン・ルイ・フェリー氏は今日までのナチュラルなワイン造りを進化させるべく取り組んでいます。

ブルゴーニュ・シャルドネ  
BOURGOGNE CHARDONNAY

ボトル ¥6,200

シャルドネ100% 自然と調和し、葡萄独自の力で強い免疫力をもった樹にするためにも化学物質は一切使用しません。選果にて完熟ぶどうのみ選び、天然酵母で発酵させます。余韻が長く、しっかりとしたコクを楽しめます。

【相性の良い食材】キノコ類 / 根菜類 / クリーム系の料理 / 甲殻類 / 鶏肉 / 豚肉

ピュリニー・モンラッシェ レ・ノスロワイエ  
PULIGNY-MONTRACHET LES NOSROYES

ボトル ¥9,800

シャルドネ100% 白桃やノワゼット、はちみつのニュアンスが複雑に絡み合った香り。しっかりとしたミネラルに伸びやかな酸があり長い余韻が楽しめます。

【相性の良い食材】キノコ類 / 根菜類 / クリーム系の料理 / 甲殻類 / 鶏肉 / 豚肉

オート・コート・ド・ボーン  
Hautes Côtes de Beaune

ボトル ¥6,800

ピノ・ノワール100%  
木苺のチャーミング香りと伸びやかな酸ときれいなアフターが特徴です。

【相性の良い食材】ネギ類 / ナス科の野菜 / キノコ類 / 鶏肉 / 豚肉

サヴィニー・レ・ボーン プルミエクリュ レ・ヴェルジュレス  
Savigny-Les-Beaune 1er Cru "Les Vergelesses"

ボトル ¥9,000

ピノ・ノワール100% サクランボや木苺などの赤果実の香りがあります。チャーミングな果実味を主体としながら、酸は柔らかく、骨格がしっかりとしたワインです。

【相性の良い食材】ネギ類 / ナス科の野菜 / キノコ類 / 豆類 / 赤身の牛肉 / 鹿肉

白ワイン White wine | 赤ワイン Red wine | ロゼワイン Rose wine

スパークリングワイン Sparkling wine | シャンパン Champagne

※The price doesn't include consumption tax and a service charge of 10%.

※Please refrain from drinking and driving.

※価格には消費税・サービス料10%が含まれておりません。

※お車を運転して帰られる方はアルコールドリンクをお控えくださいませ。

## Farm to Table なワインたち



イタリア / フリウリ・ヴェネツィア・ジューリア



### アルトゥリス ALTÜRIS

アルトゥリスはイタリア北東部の端、オーストリアとスロヴェニアの国境近くに位置している。このチヴィダーレ・デル・フリウリの地は最高のミクロクリマを持っている。ユリアン・アルプスが北からの寒流から土地を守る一方、アドリア海からは温暖な風が吹き込む。つまり、高品質のブドウから最高のワインをつくるための理想的な条件がそろっているのである。



#### ピノ・グリージョ 100%

Pinot Grigio 100%

グレープフルーツのようなフレッシュな香り。はつらつとした果実味が心地よいワインです。

【相性の良い食材】ネギ類 / 魚介 / 鶏肉 / 豚肉 / ハード系のチーズ

ボトル ¥4,000



#### リボッラ・ジャッラ

Ribolla Gialla

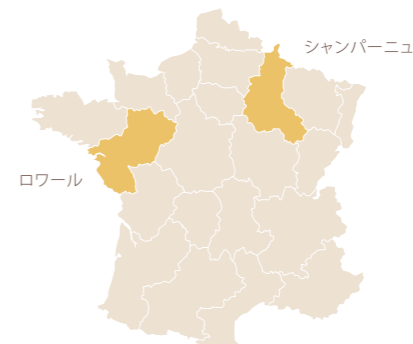
口に広がる葡萄品種の特性でもある爽やかな清涼感。繊細でアロマティックな香りが広がります。

【相性の良い食材】ハーブ類 / ナッツ類 / 根菜類 / 魚類 / 鶏肉 / 豚肉

ボトル ¥4,000



フランス / シャンパーニュ、ロワール



<フランス シャンパーニュ>

### アンリ・ブラン H. Blin Brut

H. ブラン社は、ヴァレ・ド・ラ・マルヌのヴァンセル村で 1947 年から歴史ある生産者組合で、現在 28 家族のドメーヌが加盟しています。アンリ・ブランのブドウ畑には 70% のピノ・ムニエ、30% のシャルドネとピノ・ノワールが植えられていて、特にピノ・ムニエは各方面から高評価を得ています。畑は南東に面していて、太陽のパワーを効率よく吸収し、夕方の夕暮れには日没の穏やかな穏やかさがあります。



#### ブリット

Brut

ピノ・ムニエ80%、シャルドネ20% ピノ・ムニエを主体に造られる澁刺としていながらもリッチな味わいが楽しめます。熟成によるイースト香もあり複雑さを感じさせるシャンパーニュ。

【相性の良い食材】食前酒 / ベリー系のデザート / イチジク / ハードチーズ

ボトル ¥6,800

<フランス ロワール>

### フランツ・ソーモン Frants Saumon

フランツ ソーモンは 1998 年より伝説的な自然派醸造家のクリスチャン ショサール氏の元で修行後、その後タイユオー ループのジャッキープロ氏の元でシュナンブランの醸造、2001 年にヴァーヴレで醸造の後、2002 年に独立しました。今では Domaine だけの生産量では足りなく 2009 年からはネゴシアン の会社 Un Saumon dans la Loire(アン・ソーモン・ダン・ラ・ロワール)を設立し、意欲的に活躍しております。無農薬の農法に興味があり、やはりシュナンブランに挑戦したいと同じ AOC を結果的に選びました。彼の経歴から自然派ワイン会のホープという呼び声も高いです。



#### ペティアン ラプティット ゴール デュ タマン

Petillant La P'tite Gaule du Matin

リンゴの搾りたてジュースのような自然な旨みを持った微発泡!!3種のブドウを発酵後ガスが残った状態で瓶詰めし、瓶熟を経てデゴルジュマンしたワイン。時間と共にミネラルと酸が締めさらになり飲みやすくなります。

【相性の良い食材】フレッシュチーズ / 貝類 / ハム・ソーセージ類 / グリーンの野菜

ボトル ¥6,800

白ワイン  
White wine

赤ワイン  
Red wine

ロゼワイン  
Rose wine

スパークリングワイン  
Sparkling wine

シャンパン  
Champagne

※The price doesn't include consumption tax and a service charge of 10%.

※Please refrain from drinking and driving.

※価格には消費税・サービス料10%が含まれておりません。

※お車を運転して帰られる方はアルコールドリンクをお控えくださいませ。

## Coffee Bottle

Farm to Table  
Thrush Café



ミカフェート代表取締役 / コーヒーハンター 川島 良彰 氏

### Mi Cafeto / ミカフェート

スペイン語で " 私のコーヒーの樹 " を意味するこの名前には、お客様ひとりひとりに " 私の " と思っていただけるコーヒーの樹を一本でも多く育てようという熱い想いが込められています。それは、選ばれたコーヒーの果実を育てる特別な農園に立つ、誇り高き一本の樹なのです。世界中の生産者とコーヒーを愛する人々を結ぶ、至高の一杯をお届けします。

### サンセバスティアン農園とサン ミゲル農園

アンティグア地区のサン セバスティアン農園は、スペインから移住したサルバドル・ファジャ氏が 1890 年に開いてから、最高級のコーヒーを求めてファジャ家に営々と受け継がれてきた農園です。コストよりも品質第一を徹底しています。サン セバスティアン農園の三代目の総支配人アルトゥーロ・ファジャは、隣接する農地を購入してサンミゲル農園と名付け、二つの農園経営を始めました。現在では息子のエストゥワルドがサン ミゲル農園を経営しています。サン・ミゲル農園にもファジャ家の品質に対する伝統は息づいており、素晴らしい品質のものを市場に送り出しています。

Thrush café Original Blend

ボトル ¥2,800

### スラッシュカフェオリジナル サン ミゲル Light&Dark

San Miguel Light & Dark

【生豆生産国】グアテマラ 【生豆産地】アンティグア 【品種】アラビカ種 プルボン垂種 青リンゴ、マスカットの風味が広がり、後味にキャラメル香があらわれます。優しさとしなやかさを兼ね備えた、深みのある味わいです。

※テイクアウトのみのご用意です。ボトル1本でカップ約8杯分です。

## Original Coffee

Thrush café × Mi Cafeto

スラッシュカフェオリジナルブレンド(サンミゲルブレンド)をお楽しみください。

FREE	コーヒー Coffee(San Miguel Light & Dark)	¥ 1,000
	エスプレッソ Espresso	¥ 1,000
	カフェラテ (Hot or Ice) Café Latte	¥ 1,050
	びえい牛乳のカフェオレ (Hot or Ice) Café au Lait	¥ 1,050
	メイプルラテ (Hot or Ice) Maple latte	¥ 1,050
	自家製スパイシー生姜のハニーラテ Homemade spicy ginger honey latte	¥ 1,050
	カフェインレスコーヒー Decaffeinated Coffee	¥ 1,000
	アイスコーヒー Iced coffee	¥ 1,000

※Free refill of coffee.

※コーヒーはおかわり自由となります。

※The price doesn't include consumption tax and a service charge of 10%.

※価格には消費税・サービス料10%が含まれておりません。

## Ordinal Beer

瀬谷の小麦・道志村の湧水で仕込んだ  
**Farm to Ale 香るヴァイツェン**  
*Happo-en Ordinal Beer Weizen* ￥1,100

**アサヒスーパードライ  
エクストラコールド**  
*ASAHI Super Dry Extra Cold* ￥900

**エビスビール(瓶)**  
*EBISU Beer (bottle)* ￥900

**サントリー オール フリー**  
*SUNTORY All Free non-alcohol* ￥850

## Japanese Whisky

**響**  
*Hibiki* ￥1,400

**山崎**  
*Yamazaki* ￥1,300

**知多**  
*Chita* ￥950

**白州**  
*Hakushu* ￥850

※The prices of Whisky above are for single shot.  
※It is 100 yen per glass for Soda, Coca Cola or Ginger ale.

※ウイスキーはシングル価格です。  
※割もの（ソーダ、コーラ、ジンジャーエール）につきましては、プラス¥100（税抜）にて承ります。

## Original Cocktails

「落合ハーブ園」のハーブを使った  
スペアミントのカクテル  
*Using herbs from Ochia Herb Garden  
Spearmint cocktail*

**いちごのモヒート**  
*Strawberry mojito* ￥900

**キウイモヒート**  
*Kiwi mojito* ￥900

「落合ハーブ園」のハーブを使った  
ローズマリのカクテル  
*Using herbs from Ochia Herb Garden  
Spearmint cocktail*

**いちごのジントニック**  
*Strawberry gin and tonic* ￥900

**キウイのウォッカソーダ**  
*Kiwi vodka soda* ￥900

## Original Mocktails

コーディアルシロップを使った  
**ノンアルコールカクテル**  
*Non-alcoholic cocktail with cordial syrup* 各 ¥800

● **香るエルダーフラワーソーダ**  
*Elderflower soda*

● **白金レモネード**  
*Shirokane lemonade*

● **シェフの自家製ジンジャエール**  
*Ginger ale with homemade spicy ginger*

## Soft Drinks

**オレンジジュース**  
*Orange Juice* ￥600

**グレープフルーツジュース**  
*Grape Fruit Juice* ￥600

**コカ・コーラ**  
*Coca-cola* ￥600

**ペリエ**  
*Perrier* ￥600

**北海道産 飲むトマトサラダ**  
*HOKKAIDO Tomato Salad Drink* ￥800

**青森県産 リンゴジュース**  
「黄色い林檎」  
*Yellow apple juice (from Aomori Pref.)* ￥800

## Tea

**FREE**  
**オリジナルブレンドティー (Hot)**  
*Original Blend Tea* ￥800

**ハイレンジ アールグレイ (Hot or Ice)**  
*Earl Gray* ￥800

**サンガマ農園 ダージリン (Hot)**  
*Darjeeling* ￥900

**ウーロン茶 (Hot or Ice)**  
*Oolong Tea* ￥600

## Herb Tea

静岡県「落合ハーブ園」のハーブティー

**冷え性さんのお茶**  
(ジンジャー・カモミール・スペアミント・マジョラム)  
(*Ginger / Chamomile / Spearmint / Marjoram Blend*)  
体を芯から温める生姜とスペアミントのブレンドティー。  
￥950

**セレブダイエット**  
(ハイビスカス・ローズヒップ・ステビア)  
(*Hibiscus / Rose hips / Stevia*)  
美しく綺麗に!!  
美肌効果、疲労回復に良い、農薬不使用のハーブティー。  
￥950

石川県 河北郡  
「ハーブ農園ベザン」の自然栽培ハーブティー

**リセット**  
(ローズマリー・シナモンバジル・ステビア)  
(*Rosemary suite / Cinnamon basil / Stevia*)  
いつもと違うちょっと贅沢なティータイムに。  
￥950

※Free refill of coffee/tea.  
※The price doesn't include consumption tax and a service charge of 10%.

※コーヒー、紅茶はおかわり自由となります。  
※価格には消費税・サービス料10%が含まれておりません。