



Farm to Table
Thrush Café

Drink Menu

Vin nature ヴァン・ナチュールとは

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、ヴァンナチュールだけをご紹介します。

A glass of wine

グラスワイン

<フランス シャンパーニュ>

アンリ・ブラン ブリュット

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】ベリー系のデザート／イチジク／ハードチーズ

グラス ¥800
ボトル ¥7,600

<フランス ロワール>

ロベール・カンタン シャルドネ

Chardonnay

シャルドネ100% 白い花や柑橘、白桃、洋梨の香りがあり、フレッシュでピュアな果実味とミネラル感のあるワインです。

【相性の良い食材】魚介類／鶏肉／豚肉／ネギ類／キノコ類／根菜類、

グラス ¥700
ボトル ¥3,800

<イタリア ピエモンテ>

ライオーロ・ガイド・レジニン キッカ・ヴォータ

Chi Ca Vota

コルテーゼ100% 祖父が造っていた、ヴィンキオ伝統の味わい。そのワインは溢れんばかりの果実味と、伸びやかな酸、飲み進むほどに奥深さを感じさせる。醸造のモットーは、人の手で「強い」のではなく、ブドウが果汁からワインに変わるまでの工程をブドウそのものが持つ自然の力を最大限に引き出すこと。

【相性の良い食材】グリーン野菜／ハーブ類／魚介類

グラス ¥700
ボトル ¥4,000

本日のおすすめワイン

Today's wine

本日のおすすめワインになります。スタッフにお尋ねください。

グラス ¥700～
ボトル ¥3,200～

<スペイン シエラ・デ・カステーリャ>

セレクション・ルセンド エル・リンツェ

El Linze

シラー50%、ティント・ヴェラスコ50% フィロキセラ以前に植樹された希少なブドウを使った希少なワイン。黒果実やコーヒー、スパイス(バニラ、白胡椒)の凝縮した複雑な香り、濃密で充実感のある口当たりとなめらかなタンニンがあり、ココアやミントのフレーバーも感じます。長くしっかりした余韻が楽しめます。

【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 ¥800
ボトル ¥4,800

<フランス ロワール>

ロベール・カンタン ピノ・ノワール

Pinot Noir

ピノ・ノワール100% 軽やかで華やかな香りのある赤ワイン。程よい酸味が食事に合わせやすい優しいピノです。

【相性の良い食材】キノコ類／鶏肉／牛肉

グラス ¥700
ボトル ¥3,800

Loire

Marc Pesnot

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・ベール

M de B

ムロンドブルゴーニュ100% 「エムドベール」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

ボトル ¥8,000

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。

Bordeaux

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 ¥3,200

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

エシャペ・ベル・ボルドー・ルージュ

ボトル ¥3,200

Echappée Bel Bordeaux Rouge

メルロ-95%、カベルネ・フラン5%のブレンド。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

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】フレッシュハーブ / グリーンの野菜 / 魚類 / 白身肉

シャトー・ド・ベル ラ・キャピタン

ボトル ¥5,200

Chateau de Bel La Capitane

メルロー100% 500Lと225Lの木樽で12か月熟成しています。樽の風合いを付け過ぎず果実感を大切にする為、新樽は全ての樽の40%のみ。

【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。

Bourgogne

Domaine Jean fery 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代続くドメーヌ。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ー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、ヴェ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ー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

ボトル ¥6,200

BOURGOGNE CHARDONNAY

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

ペルナン・ヴェルジュレス レ・コンボット

ボトル ¥9,800

Pernand-Vergelesses Les Combottes

シャルドネ100% 洋梨やノワゼット、はちみつニュアンスが複雑に絡み合った香り。香ばしさと凝縮感のバランスが素晴らしい。

【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

サヴィニー・レ・ボージュ プルミエクリュ レ・ヴェルジュレス

ボトル ¥9,000

Savigny-Les-Beaune 1er Cru "Les Vergelesses"

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

オート・コート・ド・ボージュ

ボトル ¥6,800

Hautes Côtes de Beaune

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

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。

Beaujolois

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っている面もあれば、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。

ビュル ペティアン・ナチュレル

ボトル ¥5,200

Vin pétillant naturel « Bulles »

ガメイ100% 赤果実のチャーミングな香りと甘酸っぱさが後を引くスパークリング。

【相性の良い食材】食前酒 / サラダ類 / ベリー系のデザート

グラン・エパルシユー・ルージュ

ボトル ¥4,000

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

モルゴン 2015

ボトル ¥5,500

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

キュヴェ・ド・ラ・マルデュエット

Primeur ボトル ¥8,000

Cuvee de la Marduette

ガメイ100% 雨が少なく、熟度が高い為、過去最高との呼び声高い2018年のぶどうによる新酒。若き、ボジョレーの新世代を代表する造り手が醸す、酸化防止剤をほぼ添加せずに造る、みずみずしさと果実味あふれる赤。

【相性の良い食材】キノコ類 / 鶏肉 / 豚肉 / ハム・ソーセージ類

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。

Rhone

ローヌ



フランス



エステザルグ協同組合 *Vignerons d'Estezargues*

南フランスの町、アヴィニオンに近いエステザルグ村にある醸造家10人がつくる、フランスでも最小規模の協同組合。施設を共有するが、個人ごとにワインを造るので、ドメーヌ名を名乗る。ビオディナミの造り手たちとの交流が深く、意欲的なワイン造りとそのワインは、フランス国内でも評価が大変高い。ビン詰めまでSO2を使わず、自然な味わいで凝縮感もたっぷりある。伸びやかで親しみやすい飲み口ながら、南の品種の美しい個性と充実した果実味が魅力的です。価格を大幅に超えた味わいです。

<フランス ローヌ>



コート・デュ・ローヌ プレン・シュッド

ボトル ¥4,200

Côtes du Rhône - Plein Sud

ヴィオニエ50%、ルーサンヌ50% 非常に柔らかい口当たりが、飲み手をほっとさせてくれる。白いお花や白桃・洋梨のフレーヴァー。するりと身体に染みこむ味。

【相性の良い食材】 蕪 / 甲殻類 / 揚げ物 / 豚肉 / ハーブ / パクチー

<フランス ラングドック>



コトール・デュ・ポン・デュ・ガール キュヴェ・デ・ガレ

ボトル ¥3,500

VdP Coteaux du Pont du Gard - Cuvée des Galets

グルナッシュ50%、カリニャン50% 瑞々しくジューシーな果実味と、南仏特有の清涼感あるハーブの香りが心地よい。強すぎず、エキス分に支えられたしっかりとした飲み応え。

【相性の良い食材】 シャルキュトリー / 根菜 / 豆類 / 煮込み料理 / チーズ

Languedoc

ラングドック



フランス



シャトー ラ バロンヌ *Chateau La Baronne*

医師である父が50年以上前に購入した土地を2代目であるJean氏が引き継いだワイナリー。敷地の中には1892年に植樹した、ウルトラVVのカリニャン、フィロキセラすら寄せ付けなかったブドウが存在している。Jean氏自身も医師であったが、おいしいワインをつくる為2002年から全ての畑を100%無農薬に。エコセルの正式な認定を2007年に取得。平均樹齢45年、平均生産量は1Haあたり3,000本と生産量を抑え拘ったワイン生産をしている。



エチケット・ブルー

ボトル ¥4,800

Etiquette Bleu

カリニャン100% 優れた土壌に植わる高樹齢ブドウが醸し出す極上のハーモニー。サン・スフルワイン(酸化防止剤無添加)でぶどう本来の自然な味が楽しめます。

【相性の良い食材】 トマトソースを使った肉料理 / ジビエ

ジャン フィリップ パディエ *Jean Philippe Padie*



フルールドカイクブラン

ボトル ¥6,500

Fleur de Cailloux Blanc

50%グルナッシュブラン、40%マカブー、10%グルナッシュグリ ワイン名のフルールドカイクは「石灰岩の花」という意味でワインはミネラルの液体だということを意味している。グルナッシュ・ブランは粘土石灰、グリはシスト、マカベオは石灰岩盤の上に植えられている。8月に収穫。グルナッシュは大樽でマカベオはコンクリートタンクで発酵・熟成。

【相性の良い食材】 魚介類 / 生野菜のサラダ / 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。

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。

Original 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 Original 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
ローズマリーのカクテル
*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

オーガニックサングリア (赤 or 白)
Organic Sangria ￥800

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
「完熟林檎」
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

サングマ農園 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。