



栄養満点の植物性素材を使い、
シンプルなパスタとピッツァを中心としたイタリア料理を提供しています。
ハーブの一部は敷地内の菜園から。
瑞々しいお野菜とハーブのおいしさをお楽しみください。

We use nutritious plant-based ingredients and serve simple Italian dishes such as pasta and pizza.
Some of the herbs used here are grown in the vegetable garden on the premises.
Please enjoy the deliciousness of fresh vegetables and herbs.



植物性材料のみを使用しています (Vegan)。

We use only plant-based materials(Vegan).

添加物は使用しておりません。

No additives are used.

白砂糖は使用しておりません。

No white sugar is used.

アルコール不使用となっております。

All dishes are alcohol-free.

ムスリムフレンドリー (※) となっております。

※ 動物性材料、アルコール不使用

All dishes are Muslim friendly (*).

*No animal products or alcohol.

一部のメニューがグルテンフリーとなっております。

Some dishes are gluten-free.

一部のメニューは五葷抜き対応可能です。

We have oriental vegetarian dishes
(“five pungent roots” -free).

期間限定メニュー

Limited Time Menu

使用麺はカッペリーニとなります。
+税込 275 円でパスタ麺をグルテンフリー麺に変更できます。
Noodles: Capellini
Option: Gluten-free noodles +275 yen (incl. tax).

Cold Pomodoro

シンプルなトマトソースパスタを冷製で爽やかに仕上げました。
夏らしく細麺でお召し上がりください。



期間限定 冷製パスタ

冷製ポモドーロ

フレッシュトマトの冷製パスタ
Cold Pasta with Fresh Tomatoes

¥1,430 税込 (Tax included)

パスタ大盛り Large serving + ¥275 税込 (Tax included)

主な材料 Main ingredients

エキストラヴァージンオリーブオイル / フレッシュトマト / 玉ねぎ / バジル /
青森県産にんにく / オーガニックホールトマト

Extra virgin olive oil / Fresh tomatoes / Onions / Basil / Aomori garlic /
Organic whole tomatoes

アレルギー (28 品目)
28 items of Allergy

小麦
Wheat



パスタグルテンフリーに変更可能
It can be prepared "Gluten Free"

+ ¥275 税込 (Tax included)

¥275 (税込) でパスタグルテンフリーに変更できます。

It can be prepared Gluten-free pasta (+¥275)



セット +¥440 (税込) パスタ、ピッツァ、リゾットには「今日のサラダと今日のスープ」のセットを追加でご注文いただけます。
Pasta, pizza, and risotto can be ordered with an additional 'Salad of the Day and Soup of the Day' set.

マークについて
About the Mark



ヴィーガン料理
Vegan



アルコール不使用
Alcohol free



添加物不使用
Additives not used

期間限定メニュー

Limited Time Menu

使用麺はカッペリーニとなります。
+税込 275 円でパスタ麺をグルテンフリー麺に変更できます。
Noodles: Capellini
Option: Gluten-free noodles +275 yen (incl. tax).

Cold Genovese

火の入っていない生のバジルソースはより風味豊か。
細麺でお召し上がりください。



Capellini al pesto fredda

期間限定 冷製パスタ

冷製ジェノベーゼ

バジルソースの冷製パスタ ~インゲンとズッキーニを和えて~
Cold Pasta with Basil Sauce - Green Beans and Zucchini

¥1,430 税込 (Tax included)

パスタ大盛り Large serving + ¥275 税込 (Tax included)

主な材料 Main ingredients

エキストラヴァージンオリーブオイル / バジル / 松の実 / 青森県産にんにく /
インゲン / ズッキーニ / ニュートリショナルイースト / パセリ / 有機カシューナッツ /
オーガニックホールトマト

Extra virgin olive oil / basil / pine nuts / Aomori garlic / Green beans / Zucchini /
Nutritional yeast parsley / Organic cashew nuts / Organic whole tomatoes



パスタグルテンフリーに変更可能
It can be prepared "Gluten Free"

+ ¥275 税込 (Tax included)

¥275 (税込) でパスタグルテンフリーに変更できます。

It can be prepared Gluten-free pasta(+¥275)



アレルギー (28 品目)
28 items of Allergy

小麦
Wheat

カシューナッツ
Cashew nuts

セット +¥440 (税込) パスタ、ピッツァ、リゾットには「今日のサラダと今日のスープ」のセットを追加ご注文いただけます。
Pasta, pizza, and risotto can be ordered with an additional 'Salad of the Day and Soup of the Day' set.

マークについて
About the Mark



ヴィーガン料理
Vegan



アルコール不使用
Alcohol free



添加物不使用
Additives not used

Original Pasta

Original Menu

Soy sauce base Spaghettini

醤油ベース スパゲッティーニ



大葉・みょうが・生姜の香りが広がる、
醤油ベースの和風パスタ

Japanese-style pasta based on soy sauce soup stock with the
fragrance of perilla leaves.

Spaghettini alla giapponese Nayuta

◆ おすすめパスタ

パスタ ジャポネーゼ ナユタ

～キノコと旬野菜と薬味の醤油パスタ～

Pasta Japanese Nayuta ～Pasta with soy sauce, mushrooms and seasonal vegetables～

¥1,320 税込 (Tax included)

パスタ大盛り + ¥275 税込 (Tax included)
Large serving

主な材料 Main ingredients

エキストラヴァージンオリーブオイル / キノコ / 旬野菜 / 無添加濃口醤油 / 無添加薄口醤油 /
自家製精進出汁 / 大葉 / ミョウガ / 生姜
青森県産にんにく (※²) ※² 五葷抜きの場合は入りません。

Extra virgin olive oil / Mushroom / Seasonal vegetables / Additive-free dark soy sauce /
Additive-free light soy sauce / Japanese ginger / Ginger
Garlic (※²) ※² Does not fit if you choose "five pungent roots"-free.

アレルギー (28 品目)
28 items of Allergy

小麦
Wheat



パスタグルテンフリーに変更可能
It can be prepared "Gluten Free"

+ ¥275 税込 (Tax included)

¥275 (税込) でパスタグルテンフリーに変更できます。

It can be prepared Gluten-free pasta (+ ¥275)



ごくん
五葷抜き対応可 Oriental Vegetarian

この商品は五葷 (※¹) 抜きに対応できます。

※¹ ニラ、ニンニク、ラッキョウ、ネギ、タマネギ

It can be prepared without "five pungent roots" (*).

*Chives, Garlic, Rakkyo, Green onions, Onions

セ ッ ト + ¥440 (税込) パスタ、ピッツァ、リゾットには「今日のサラダと今日のスープ」のセットを追加ご注文いただけます。
Pasta, pizza, and risotto can be ordered with an additional 'Salad of the Day and Soup of the Day' set.

マークについて
About the Mark



ヴィーガン料理
Vegan



アルコール不使用
Alcohol free



添加物不使用
Additives not used

Classic Pasta

Classic Menu

Tomato base Spaghetтини

トマトベース スパゲッティーニ



オーガニックホールトマトを使った
旨みたっぷりの自家製トマトソースと
旬野菜の瑞々しいパスタ

Homemade tomato sauce full of
flavoring organic whole tomatoes and
fresh pasta with seasonal vegetables.

Spaghetтини al pomodoro

人気 No.1 パスタ

ポモドーロ 〜トマトと旬野菜のパスタ〜

Pomodoro -Pasta with tomatoes and seasonal vegetables-

¥1,320 税込 (Tax included)

パスタ大盛り Large serving +¥275 税込 (Tax included)



パスタグルテンフリーに変更可能 +¥275
(Tax included)

主な材料 Main ingredients

エキストラヴァージンオリーブオイル / オーガニックホールトマト /
青森県産にんにく / 玉ねぎ / 旬野菜 / バジル

Extra virgin olive oil / Tomato / Garlic / Onion / Chili pepper / Basil

アレルギー (28 品目)
28 items of Allergy

小麦
Wheat

Cream base Spaghetтини

クリームベース スパゲッティーニ



Spaghetтини alla boscaiola

味わい深いキノコと爽やかな旬野菜のクリーミーなパスタ
Creamy pasta with flavorful mushrooms and refreshing
seasonal vegetables.



パスタグルテンフリーに変更可能 +¥275
(Tax included)

主な材料 Main ingredients

エキストラヴァージンオリーブオイル / ソイミルク生クリーム /
キノコ / 旬野菜 / 自家製野菜ブイヨン / ニュートリショナルイースト /
有機カシューナッツ / 青森県産にんにく

Extra virgin olive oil / Soy milk cream / Mushroom / Seasonal vegetables

アレルギー (28 品目)
28 items of Allergy

大豆
Soy

小麦
Wheat

カシューナッツ
Cashew nuts

マークについて
About the Mark



ヴィーガン料理
Vegan



アルコール不使用
Alcohol free



添加物不使用
Additives not used

パスタ大盛り +¥275 税込 (Tax included)
Large serving



パスタグルテンフリー +¥275 税込 (Tax included)
Gluten-free

Herb base Linguini

ハーブベース リングイネ



Linguine al pesto

Oil base Spaghettini

オイルベース スパゲッティニ



Spaghettini aglio, olio e peperoncino

ジェノベーゼ

～バジルソースとジャガイモとインゲンのパスタ～
Genovese -Pasta with basil sauce, potatoes and green beans-

¥1,320 税込 (Tax included)

自家製バジルソースの豊かな香りが広がる、リグーリア地方発祥のパスタ
Pasta originating from Liguria, with the rich aroma of homemade basil sauce.



パスタグルテンフリーに変更可能 +¥275
It can be prepared "Gluten Free" (Tax included)

主な材料 Main ingredients

エキストラヴァージンオイル / 青森県産にんにく / バジル / 松の実 / インゲン / ジャガイモ / パセリ
Extra virgin olive oil / Basil / Pine nut / Garlic / Green beans / Potato

アレルギー (28 品目)
28 items of Allergy

小麦
Wheat



ペペロンチーノ

～ニンニクと唐辛子のパスタ～
Peperoncino -Pasta with garlic and chili-

¥1,100 税込 (Tax included)

毎日食べても飽きない、一番シンプルなパスタ
The simplest pasta that you can eat every day and never get tired of it.



パスタグルテンフリーに変更可能 +¥275
It can be prepared "Gluten Free" (Tax included)

主な材料 Main ingredients

エキストラヴァージンオリーブオイル / 青森県産にんにく / 鷹の爪 / イタリアンパセリ
Extra virgin olive oil / Garlic / Chili pepper

アレルギー (28 品目)
28 items of Allergy

小麦
Wheat



Set +¥440 税込 (Tax included)

パスタ、ピッツァ、リゾットには「今日のサラダと今日のスープ」のセットを追加でご注文いただけます。
その季節に一番美味しい食材を味わっていただくために、日によってサラダとスープの内容が異なります。
Pasta, pizza, and risotto can be ordered with an additional 'Salad of the Day and Soup of the Day' set.
The contents of the salad and soup vary daily.

マークについて
About the Mark



ヴィーガン料理
Vegan



アルコール不使用
Alcohol free



添加物不使用
Additives not used

Pizza

Classic Menu

人気 No.1 ピッツァ

ピッツァ マルゲリータ

～トマトとバジルのピッツァ～

Margherita Pizza with tomato and basil

¥1,100 税込 (Tax included)

トマトとバジルのおいしさをシンプルに楽しむ王道ピッツァ
A classic pizza that you simply enjoys the deliciousness of tomatoes and basil.

主な材料 Main ingredients

オーガニックホールトマト / バジル / 自家製ヴィーガンモッツアレラ /
自家製ピッツァ生地 / バジル / ニュートリショナルイースト /
有機カシューナッツ
Tomato / Basil / Homemade vegan mozzarella /
Homemade pizza dough / Cashew nuts

アレルギー (28 品目)
28 items of Allergy

小麦
Wheat

カシューナッツ
Cashew nuts



ピッツァ ジェノベーゼ

～バジルソースとジャガイモとインゲンのピッツァ～

Genovese Pizza with basil sauce, potato and green bean

¥1,100 税込 (Tax included)

自家製ジェノベーゼソースでバジルの風味を存分に感じられるピッツァ
Pizza with homemade Genovese sauce that gives you the full flavor of basil.

主な材料 Main ingredients

バジル / ニンニク / 松の実 / ジャガイモ / インゲン /
自家製ヴィーガンモッツアレラ / 自家製ピッツァ生地 /
ニュートリショナルイースト / 有機カシューナッツ / パセリ
Basil / Garlic / Pine nut / Potato / Green beans /
Homemade vegan mozzarella / Homemade pizza dough / Parsley

アレルギー (28 品目)
28 items of Allergy

小麦
Wheat

カシューナッツ
Cashew nuts



Pizza al pesto

マークについて
About the Mark



ヴィーガン料理
Vegan



アルコール不使用
Alcohol free



添加物不使用
Additives not used



Pizza alla boscaiola

ピッツァ ボスカイオーラ

～キノコとソイミルクマヨネーズのピッツァ～

Boskaiola

Pizza with mushroom, soy milk and mayonnaise

¥1,100 税込 (Tax included)

たっぷりキノコとまろやかなソイミルクマヨネーズのクリーミーなピッツァ
Creamy pizza with plenty of mushrooms and mellow soy milk mayonnaise.

主な材料 Main ingredients

自家製ソイミルクマヨネーズ / ジャがいも / キノコ / 自家製ヴィーガンモッツアレラ /
自家製ピッツァ生地 / ニュートリショナルイースト / 有機カシューナッツ

Homemade soy milk mayonnaise / Potato / Mushroom /
Homemade vegan mozzarella / Homemade pizza dough

アレルギー (28 品目)
28 items of Allergy

小麦
Wheat

カシューナッツ
Cashew nuts

大豆
Soy



バナナ ピッツァ

～バナナとまろやかなソイミルクマヨネーズのデザートピッツァ～

Dessert Pizza with Banana and Mild Soy Milk Mayonnaise

¥1,100 税込 (Tax included)

主な材料 Main ingredients

バナナ / 自家製ソイミルクマヨネーズ / 自家製ヴィーガンモッツアレラ /
自家製ピッツァ生地 / ニュートリショナルイースト / 有機カシューナッツ /
アガベシロップ (別添え)

Banana/Housemade soy milk mayonnaise /
Housemade vegan mozzarella / Housemade pizza dough / Nutritional yeast /
Cashews / Agave syrup (optional).

アレルギー (28 品目)
28 items of Allergy

小麦
Wheat

カシューナッツ
Cashew nuts

大豆
Soy

バナナ
Banana



アガベシロップをかけて
お好みの甘さにどうぞ。



セット +¥440(税込) パスタ、ピッツァ、リゾットには「今日のサラダと今日のスープ」のセットを追加でご注文いただけます。
Pasta, pizza, and risotto can be ordered with an additional 'Salad of the Day and Soup of the Day' set.

マークについて
About the Mark



ヴィーガン料理
Vegan



アルコール不使用
Alcohol free



添加物不使用
Additives not used



ごくん
五葷抜き
Oriental Vegetarian

Risotto

Classic Menu



Risotto alla boscaiola

リゾットボスカイオーラ 〜キノコのクリームリゾット〜 Boscaiola -Risotto with cream and mushroom-

¥1,320 税込 (Tax included)

リゾット大盛り Large serving of risotto + ¥275 税込 (Tax included)

主な材料 Main ingredients

エキストラヴァージンオリーブオイル / ソイミルク生クリーム / キノコ / 無農薬玄米 / 自家製野菜ブイヨン / 玉ねぎ / ニュートリショナルイースト / 有機カシューナッツ / イタリアンパセリ

Extra virgin olive oil / Soy milk cream / Pesticide-free brown rice / Mushroom / Onion

アレルギー (28 品目)
28 items of Allergy

カシューナッツ
Cashew nuts

大豆
Soy



数種類のキノコとプチプチと歯ごたえのある玄米を
まろやかに仕上げました。

A mellow dish made with several types of mushrooms,
and al dente brown rice.

セット +¥440(税込) パスタ、ピッツァ、リゾットには「今日のサラダと今日のスープ」のセットを追加でご注文いただけます。
Pasta, pizza, and risotto can be ordered with an additional 'Salad of the Day and Soup of the Day' set.

A la carte salad

Classic Menu



*Insalata di funghi freschi
ed erbe aromatiche*



キノコとハーブの フレッシュサラダ

Salad with fresh mushroom and herb

¥990 税込 (Tax included)

香ばしくソテーしたキノコと旬野菜を
たっぷり使ったフレッシュハーブサラダ
Fresh herb salad with plenty of aromatic
sauteed mushrooms and seasonal
vegetables.

主な材料 Main ingredients

キノコ / 今日のハーブ / 有機ナッツ /
今日の野菜 (数種類) / 乾燥スパイス
Mushroom / Herb of the day / Nuts /
Today's vegetables (several types) / Spices

*Insalata fresca di avocado
ed erbe aromatiche*



アボカドとハーブの フレッシュサラダ

Salad with fresh avocado and herb

¥990 税込 (Tax included)

クリーミーなアボカドと瑞々しい旬野菜を
たっぷり使ったまろやかなハーブサラダ
Fresh herb salad with plenty of creamy
avocado and fresh seasonal vegetables.

主な材料 Main ingredients

アボカド / 今日のハーブ / 今日の野菜 (数種類)
レンズ豆
Avocado / Herb of the day /
Today's vegetables (several types) /
Lentil

*Macedonia di frutta fresca con frutta
ed erbe aromatiche di stagione*



旬の果物とハーブの フレッシュフルーツサラダ

Salad with seasonal fruits and herbs

¥1,320 税込 (Tax included)

旬の果物をサラダ、ハーブと
おいしく味わえる賑やかなサラダ
A lively fruit salad with seasonal fruits
and herbs.

主な材料 Main ingredients

今日のフルーツ / 今日のハーブ /
今日の野菜 (数種類) / 有機ブラジルナッツ
Fruit of the day / Herb of the day /
Today's vegetables (several types) /
Brazil nut

マークについて
About the Mark



ヴィーガン料理
Vegan



アルコール不使用
Alcohol free



添加物不使用
Additives not used



グルテンフリー
Gluten Free



ごくん
五葷抜き
Oriental Vegetarian

Dessert Set

お好きなヴィーガンデザート 1品 と
お好きなドリンク 1品 を
以下のメニューからお選びください。

Please choose one dessert and one drink of your choice.



Homemade Vegan Dessert

自家製ヴィーガンデザート

Drink

ドリンク

グルテンフリーデザート ¥880 税込 (Tax included)



- ・ソイミルクレアケーキ
- ・テリーヌショコラ
- ・レアショコラ
- ・カッサータ
- ・ココナッツアイス
- ・フランボワーズジェラート
- ・マンゴージェラート

・オーガニックコーヒー

｜ブレンドコーヒー (Hot or Ice)

・オーガニック紅茶

｜ダージリン (Hot or Ice)

｜アールグレイ (Hot or Ice)

・Juice Bar Delight 本日のドリンク

自家製ジンジャー (Hot or Ice)

パイン & キウイ酵素ドリンク (炭酸 or 水)

コンブチャ (アッサム or 緑茶 or ジャスミン)

りんごスムージー

バナナスムージー

デザート (小麦使用) ¥1,210 税込 (Tax included)



- ・抹茶ティラミス

28 items of Allergy in Cakes

ケーキに含まれるアレルギー (28 品目)

	ソイミルク レアケーキ	テリーヌ ショコラ	レア ショコラ	カッサータ	ココナッツ アイス	フランボワーズ ジェラート	マンゴー ジェラート	抹茶 ティラミス
アーモンド	●			●				●
ダイズ	●	●	●	●	●			
ココナッツ	●	●		●	●			
カシューナッツ				●		●	●	●
くるみ				●				
小麦								●

マークについて
About the Mark



ヴィーガン料理
Vegan



アルコール不使用
Alcohol free



添加物不使用
Additives not used



グルテンフリー
Gluten Free

Single items

単品メニュー



・ヴィーガンデザート

テリーヌショコラ		¥ 550
ソイミルクレアケーキ		¥ 550
レアショコラ		¥ 495
カッサータ		¥ 550
ココナッツアイス		¥ 440
フランボワーズジェラート		¥ 550
マンゴージェラート		¥ 550
抹茶ティラミス		¥ 880

・オーガニックコーヒー ¥ 550

｜ブレンドコーヒー (Hot or Ice)

・オーガニック紅茶 ¥ 550

｜ダージリン (Hot or Ice)

｜アールグレイ (Hot or Ice)

28 items of Allergy in Cakes

ケーキに含まれるアレルギー (28 品目)

	ソイミルク レアケーキ	テリーヌ ショコラ	レア ショコラ	カッサータ	ココナッツ アイス	フランボワーズ ジェラート	マンゴー ジェラート	抹茶 ティラミス
アーモンド	●			●				●
ダイズ	●	●	●	●	●			
ココナッツ	●	●		●	●			
カシューナッツ				●		●	●	●
くるみ				●				
小麦								●

マークについて
About the Mark



ヴィーガン料理
Vegan



アルコール不使用
Alcohol free



添加物不使用
Additives not used



グルテンフリー
Gluten Free

スムージー

(R) 880円 (S) 715円

グリーン いちじくソイミルク
火焼きいも マンゴーソイヨーグルト

(R) 770円 (S) 605円

マンゴー バナナ&キャロット
あお西バナナソイミルク
ミックスベリーソイヨーグルト
りんご&キウイ

(R) 660円 (S) 495円

りんご バナナ

スパークリングドリンク

(R) 660円 (S) 550円

自家製ジンジャーエール

自家製コーラ

ノンアルコールモヒート

(R) 715円 (S) 583円

レモネードスパークリング

コンブチャ

(R) 660円

アッサム 緑茶

(R) 770円

ジャスミン

酵素ドリンク

(R) 660円(605円) (S) 550円(473円)

(水割り or 炭酸割り)

レモン 柑橘

マンゴー パイン & キウイ

かき氷

880円

オリジナルドリンク

440円 120ml

Ultra Deep Pineapple & Kiwi

Ultra Deep Lime

Ultra Deep Orange

Ultra Deep Apple

Ultra Deep Mango

酵素ドリンクの果肉とコンブチャをmixし、
2次発酵させたオリジナルドリンクです。

(R) 660円 (S) 550円

レモネード

660円 200ml

アイスチョコラテ

ホットドリンク

550円 200ml

レモネード ホットジンジャー

660円 200ml

チョコラテ チャイ

テイクアウト *軽減税率対象のため税率8%となります。

- Delightオリジナルボトル(R)330円+お好きなドリンク
- Delightオリジナルボトル(S)220円+お好きなドリンク
- ご持参のボトル+お好きなドリンク



* 動物性食品は使用していません。 * 価格はすべて税込です。

Non-alcoholic Drink

ノンアルコールドリンク

Non-alcoholic beer

ノンアルコール ビール ブラック

小樽ビール Otaru Beer

¥ 440 Tax included
税込

内容量 (Content) : 330ml 原産国 (Country of origin) : 日本 (Japan) メーカー (Maker) : 小樽ビール (Otaru Beer)

200 年以上前のドイツの「ビール純粋令」に基づいて醸造され、小樽ビールの風味を損なわずにアルコールフリー (0.00%) を実現。程よいコクと苦味のバランスが特徴です。

Brewed in accordance with the German "Beer Purity Decree" of over 200 years ago, it is alcohol-free (0.00%) without sacrificing the flavor of Otaru beer. It features a good balance of richness and bitterness.

龍馬 1865 Ryoma 1865

¥ 330 Tax included
税込

内容量 (Content) : 350ml 原産国 (Country of origin) : 日本 (Japan) メーカー (Maker) : 日本ビール (Nippon Beer)

麦芽 100%、2 種のホップを使ったプリン体ゼロのノンアルコールビール。飲みごたえがあり、麦の旨味を感じられる 1 本です。

It is a 100% malt, non-alcoholic beer made with two types of hops. It's highly drinkable and allows you to savor the delicious barley flavor.

NINJA LAGER

¥ 330 Tax included
税込

内容量 (Content) : 350ml 原産国 (Country of origin) : 日本 (Japan) メーカー (Maker) : 日本ビール (Nippon Beer)

麦芽 100% の本格派ピルスナー。チェコ、ザーツ産のアロマホップを使用。しっかりとしたシャープな苦みと爽やかなホップの香り、モルトの豊かな旨味が特徴。ハラル認証取得済商品です。

Authentic Pilsner made with 100% malted barley. Aroma hops from Saaz, Czech Republic are used. It is characterized by its sharp bitterness, refreshing hop aroma, and rich malt flavor. Japan's first Halal-certified beer-tasting non-alcoholic beverage.

ヴェリタスブroy PURE&FREE Veritas Broy PURE&FREE

¥ 550 Tax included
税込

内容量 (Content) : 330ml 原産国 (Country of origin) : ドイツ (Germany) メーカー (Maker) : ヴェリタスブroy (Veritas Broy)

創業約 670 年の老舗ブルーワリーと共同開発された、モルト・ホップ・水・酵母のみでできたノンアルコールビール。本場ドイツビールのコク・風味と日本人の嗜好に合ったシャープなキレを実現しています。

This non-alcoholic beer, developed in collaboration with a brewery with a 670-year history, uses only malt, hops, water, and yeast. It delivers the richness and flavor of authentic German beer, tailored with a sharpness that appeals to Japanese tastes.

Non-alcoholic beer Black

ノンアルコール ビール ブラック

小樽ビールブラック Otaru Beer Black

¥ 440 Tax included
税込

内容量 (Content) : 330ml 原産国 (Country of origin) : 日本 (Japan) メーカー (Maker) : 小樽ビール (Otaru Beer)

香ばしい深いコクと味わい、豊かでクリーミーな泡立ちのノンアルコール黒ビール。ホップの香りを抑えて麦のローストフレーバーを引き立て、適度な甘みを残してじっくり熟成されています。

Deep, rich flavor and aroma, with a rich and creamy foam. The hop aroma is subdued to enhance the roasted barley flavor, aged slowly to retain a moderate sweetness.

BLACK ZERO ZERO

¥ 605 Tax included
税込

内容量 (Content) : 350ml 原産国 (Country of origin) : 日本 (Japan) メーカー (Maker) : 新潟麦酒 (Niigata Beer)

大麦・麦芽・ホップのみでつくられたノンアルコール黒ビール。スタウトのようなローストした香りとほど良い苦味が特長です。

Non-alcoholic beer made with only barley, malt, and hops. This 0% alcohol beverage has a beer-like taste featuring a stout-like roasted aroma and bitterness.

Non-alcoholic Cocktail

ノンアルコールカクテル

ロック / ソーダ割り / 水割り



コーシャ・ハラール認証取得商品

ノンアルコール 雑賀 梅 Rock'n Plum (ロックンプラム)

Non-alcoholic Saika Ume Rock'n Plum

¥ 550 Tax included
税込

内容量 (Content) : 330ml 原産国 (Country of origin) : 日本 (Japan) メーカー (Maker) : 九重雑賀 (Kokonoesaika)

ロックで飲んでいただくことを前提につくられた芳醇な味わい。

梅本来の爽やかな香りと酸味も感じられます。

国産の梅を使用してつくられた丁寧なノンアルコール梅酒です。

A mellow flavor crafted to be enjoyed on the rocks. It also carries a refreshing aroma and tartness that is inherent to the ume plum.

This non-alcoholic plum wine is carefully made using domestically grown plums.

ソーダ割り

ノンアルコールジン・ネマ 0.00% スタンダード

Non-alcoholic gin nema 0.00% Standard

¥ 660 Tax included
税込

無農薬で栽培された2種類のバラとジュニパーベリー、ラベンダー、スパイス、ハケ岳山麓の源流の湧き水を原料に造られた

日本初のノンアルコールジンです。

Japan's first non-alcoholic gin made from two kinds of roses grown without pesticides, juniper berries, lavender, spices, and spring water from the headwaters of the Yatsugatake Mountains.

ソーダ割り

ノンアルコールジン・ネマ 0.00% アブサン

Non-alcoholic gin nema 0.00% absinthe

¥ 660 Tax included
税込

ニガヨモギやフェネルなど9種類のボタニカルとハケ岳山麓の源流の湧き水を原料につくられたアブサン風味のノンアルコールジンです。

A non-alcoholic gin with absinthe flavor, made from nine botanicals including wormwood and fennel, and spring water from the headwaters of the Yatsugatake Mountains.

ソーダ割り

ノンアルコールジン・ネマ 0.00% ウイスキー

Non-alcoholic gin nema 0.00% Whiskey

¥ 660 Tax included
税込

無農薬で栽培された2種類のバラとマケドニア産ジュニパーベリー、ピーテッドモルト、ホワイトオーク、カカオ、ワイルドカルダモン、マジョラムなどをボタニカルに使用。

ハケ岳山麓の源流の湧き水で蒸留した、ウイスキーを模したノンアルコール・ジンです。

This non-alcoholic gin is crafted to mimic whiskey, distilled with spring water sourced from the foot of Mt. Yatsugatake. It includes two types of pesticide-free roses, juniper berries from Macedonia, peated malt, white oak, cacao, wild cardamom, marjoram, and other botanicals.

ソーダ割り

ノンアルコールジン・ネマ 0.00% オールドトム

Non-alcoholic gin nema 0.00% Old Tom

¥ 660 Tax included
税込

6種類のボタニカルとハケ岳山麓の源流の湧き水を原料に造られたノンアルコールジン。

キーボタニカルのニッキから抽出した芳香蒸留水をブレンドし、オールド・トムジンの特徴であるやさしい甘さを表現しています。

This non-alcoholic gin is made from six botanicals and spring water from the headwaters of the Yatsugatake Mountains.

The sweetness characteristic of Old Tom gin is expressed by blending it with aromatic distilled water extracted from Nikki, a key botanical.

Non-alcoholic wine

ノンアルコールワイン

葡萄のめぐみ

grapevine blessing

¥ 2,860

Tax included
税込

内容量 (Content) : 500ml 原産国 (Country of origin) : 日本 (Japan) メーカー (Maker) : 山梨ワイン倶楽部 (Yamanashi Winen club)

葡萄 100%粗濾過果汁を保存料無添加で仕上げました。
種・皮・実をそのまま使用。果実本来の濃厚な味わいを楽しめます。
100% grape juice with rough filtration and no added preservatives.
You can enjoy the rich, natural flavor of the fruit with seeds, skins, and berries left intact, completely different from regular juice.

ピュール・ジュ・ド・ミスカ

Pur Joux de Muscat

¥ 3,080

Tax included
税込

内容量 (Content) : 1000ml 原産国 (Country of origin) : フランス (France) メーカー (Maker) : ポール・ウンブレシュト (Paul Umbrecht)

ビオロジック栽培によるオーガニック葡萄を使用。
無濾過・無清澄でつくられ、ミスカ (マスカット) 本来の芳香を楽しめます。
Made from organic grapes grown biodynamically.
Unfiltered and unclarified, with naturally enjoyable Muscat grape aromas.

100% ピュール ジュ・ド・レザン ジュ・ド・シャスラ

100% Pur Joux de Raisins Joux de Chasselas

¥ 3,960

Tax included
税込

内容量 (Content) : 750ml 原産国 (Country of origin) : フランス (France) メーカー (Maker) : フェルム・デ・アルノー (Ferme de Arnaud)

ビオディナミ農法で栽培された白葡萄、シャスラ 100% の天然葡萄ジュース。
レモンやライムのような爽やかな柑橘と、フルーツコンポートのようなまろやかな甘い果実の香りを楽しめます。
This natural grape juice is made from 100% biodynamically grown Chasselas white grapes.
It has a citrusy nose of lemon and lime, and a luscious, round fruit aroma reminiscent of a fruit compote.