



農業家を楽しむ

トマトが美味しくできたので
レストランを作りました。

1.淡路の島菜園が生まれた話

代表大森の単純な動機。サラリーマンができない！
好きに美味しい野菜を作りたい。農業で楽しく生きたい。
2008年のことでした。生まれたての子供を連れて、縁もゆかりもなかった淡路島に移住し、家族で農場を立ち上げました。
それが淡路の島菜園の始まりです。
光がたくさんある。海がきれい。魚や、食材がおいしい。
そんな単純な動機でやってきた淡路島ですが、たくさんの人にお世話になって、もう17年が経ちました。



2.転機

農園を開いて6年。ファミリー農園もなんとか軌道に乗ったところに、一人の青年がやってきました。純粋で負けん気が強く、めんどくさい男。地主守。今の農場長です。大企業を辞め、一緒に働きたい。「もし一緒にやるなら、事業を拡大し続けることになるし、借金まみれになるから、やだなあ。」そんな話をしながら、それでもやる！やりたい！という彼の熱意に押され？ファミリー農園から、(株)淡路の島菜園に。今では、トマト生産だけではなく、過保護な果物たち（いちご、ぶどう、メロン、ももなど）を栽培し、GREENARIUM(レストラン・観光農園) greenarium granary(直売所・カフェ)の運営と事業を展開しています。

3.己を知る。農業家の面白さ。

地主守の登場と、栽培オタクの変態的師匠たちのおかげで、それまでの感覚でおいしいものを作る世界から、一気に数値化、試行錯誤とロジックの積み上げの世界に。そして世界の中での日本の農作物の生産性と向き合うことに。
例えば、日本では大玉トマトだと1㎡の面積で1年間での生産量は、15kg~20kgが普通ですが、オランダやアメリカでは、同じ面積で、100kg以上も収穫したりします。本当にぼくたちはトマトを理解し、能力を発揮させることができていますのか？
植物の力を引き出すためにできることが、まだまだたくさんある。



4.過保護栽培の話

お医者さんが、人の体をいろんな数字の変化から読み取るように、僕たちは植物を測ることで、植物の中の変化を読み取ろうとします。0.1mmの変化が味にもたらす効果を知ることで、植物の小さな声が、前よりはだいぶん聞こえるようになりました。その声が聞こえてしまうから、妥協できない。「今ちょっと暑いよ。水が多いなあ。吸いすぎちゃっておなか一杯。CO2が足りなくて、おなかすいたー。。。」小さな声に気づいて、小さく対応し続ける。一つ一つは簡単な作業だけど、例えば眼下に見える大きなハウスには約2万本のトマトが植わっていて、瞬間瞬間の小さな声に365日四六時中、反応し続けることは、途方もないことです。100点満点なんてあり得ないと分かりながらも、どこまで妥協なくその声を聴き、答え続けることができるのか。数値化すればするほど、最後は「どれだけ納得感のある栽培をしたいか」という気持ちの強さの話になってしまう。そんな、自分たちの植物に対する過剰すぎる思いで生み出した農作物たちを「過保護フルーツ」と名付けました。

5.大人になれないわがままな農家

過保護に栽培と向き合うことを試してみても気づいたこと。農家としては、いつも自分が試されている環境におかれる、エキサイティングな日々だけど、そこに投下する情熱と、汗の量、お金をすることが思いのほか難しい。個人事業なら、好きでやっていることで済む話ですが、チームでやるから遠くへ行ける。植物の力を引き出すことが農家の仕事だとして、その力を、量に振るのか、質に振るのか。単純に商売の話をするのであれば、量に振る方が遥かに賢い選択だと思います。それでも、わざわざ楽しむために農家になったんだから、作りたいものを作るのだ。



6.お店を作る話

昔あるシェフがうちで、僕らのトマトを煮詰めただけのパスタを作ってくれました。感動した。こんなにシンプルに、おいしいトマトパスタができるのか。

「トマトがおいしいければ、おいしいトマトパスタなんて簡単ですよ」そこからずっと思っていたこと。おいしいトマトができれば、おいしいトマト料理をお客様に食べてもらうお店を作りたい。

グリンアリウムはそんな思いから生まれたお店です。お店で働くメンバーも、トマト栽培だけをしていた時から居てくれる人が多いです。曜日によって、畑だったりお店だったりするメンバーも多い特殊なお店。栽培家がつくるお店で働くスタッフは栽培家でもあるのです。一生懸命働くことが好きなメンバーが集まって、一生懸命作った過保護な果物、野菜たちをまっすぐにお客様にお届けします。

自分たちの大切に育てたものをふんだんに使って、淡路島の素敵な仲間たちの食材とともに、畑からお客様まで。自分たちにしか表現できない世界を目指して。喜んでもらいたい。楽しんでもらいたい。その思いは本物です。



7.世界を驚かせたい話

過保護に日本で栽培しながら世界をうろついでいて気づくことは、過保護栽培の異常性。

普段チーム内でそんな話しばかりしているので、気づけなかったこと。本当に難しく、めんどくさい農業をしているものです。だからこそ生み出せる、この価値を世界でためたい。そんな思いで、スペインのバルセロナで過保護な栽培試験に着手しました。

情熱と太陽の国、スペインの環境は、果物の栽培において明らかに日本より優れている。そんなところで過保護に栽培したら、どれだけおいしいものが作れるんだろう。。生み出した過保護フルーツが世界にどんな変化を生み出すだろう。

やれると思うからやっている。僕たちの挑戦は続き、日本よりはるかにながくトマトを食べてきたスペイン料理のエッセンスも、レストランで表現したい！と思っています。世界中から、過保護フルーツの修行のために淡路島に農業者が集うような未来を夢見て。



TOMATO LABO



CYPRY (ORANGE)

オレンジ色が美しく、
人参と同じカロテンを多く含むトマト。
酸味を感じにくく食べやすい。

SHIZUKA (RED)

唯一の中玉品種。
冬場の果肉の硬さと甘さが
図抜けている上に旨みも強い。

GOURAMI (GREEN)

緑のまま完熟になるトマト。
少し黄色みがかかるのが完熟のサイン。
見かけによらず甘さが強く、
根強いファンが多い。

HYOKKORI (ORANGE)

ひょうたんのようなフォルムが
とにかく可愛い。
果肉に旨みがあるミニトマト。

CHROMIS (BROWN)

チョコレート色にややルビー色が
かかった美しい見た目。
果肉の柔らかさが特徴。

GUU (RED)

オランダの種苗会社が日本向けに
開発した新品种。
甘いだけではなく、程よい酸味もあり、
特に春から夏にかけて甘さが際立つ。

BRENNY (YELLOW)

皮がうすく口に残らないので人気。
加熱すると甘みが強くなるため、
ブレニーで作ったトマトジュースや
カルボナーラは、ぜひ食べてほしい。

GIAN ジャイアン (RED)

見た目が強烈なヨーロッパのトマト。
内側から赤くなるので、
オレンジくらいが収穫とき。
ジュレの部分が少なく、
果肉に旨みがある。





R1

収穫体験 トマト串 ¥500

Harvest tomatoes and
make tomato skewers

隣のハウスで育てている8種類のトマト。
見た目も違えば味も違う。季節や完熟度によっても味が変わります。トマトラボの中で、あなたが選ぶ一粒を集めてかわいいトマト串を作ってください。

スペイン、カタルーニャ地方の郷土料理。
レストランやバルだけでなく、家庭でも定番のトマト料理です。



R2 ジャイアンカラフトマトの
カプレーゼ ¥980

Gian or tomato raf caprese

ジャイアンは、ぼこぼこのビジュアルが特徴的。早めに収穫、外が緑、中がほんのりピンクくらいで、しっかり塩を当てて食べてほしい。
ラフトマトはスペインのトマト産地“アルメリア地方”で昔からおいしいと言われてきたトマト。現地での濃い地下水と太陽、品種の力で、春先においしく登場する有名なトマトです。
淡路島でおいしく作れるのか？島菜園のラフはどんな味？
今年初めて作るラフの味をお楽しみに！
どちらが出るかはその日、収穫できたもので決まります！



作り手次第で美味しくも
まずくなるフルティカの
栽培に挑戦中！！
僕モッチーが育てたフルティカ
で美味しいパンコントマテを
作ってください。



R3
トマトスープ ¥380

Frutica tomato soup

ほぼフルティカと淡路島牛乳だけで作った
トマトスープです。

R4 モッチーのパンコントマテ ¥480
Mochi's pan con tomate

カリッと焼き上げた自家製の雑穀バケットに、にんにくをそのままガリガリこすりつけます。そこに、モッチーの力作フルティカを豪快にすりつぶし、後はお好みで生ハム、クリームチーズ、バジル、塩、オリーブオイルをかけてお召し上がりください。

今回のメニューの中で、かなり好評でみんなが驚いたのが、このパンコントマテ。
トマトを愛して始めたこのお店だからこそ最初に食べてほしい。自分で作る、パンコントマテ、ご賞味ください。



淡路島でよくテレビに出演しているフレッシュグループ。彼らの特殊性は、付き合う距離が近くなるほどよくわかる。カラフルニンジン、セルパチコ、その他変わった野菜たちを届けてくれます。元金融マンが手掛ける、癖の強い野菜たちをぜひ食べてみてください。

淡路島から香りと彩りを届けます

Supported by フレッシュグループ

R5

季節の野菜の彩りシーザーサラダ
¥1,280

Colorful caesar salad with Awaji vegetables

フレッシュグループの野菜とうちのトマト、過保護フルーツなどで作った彩り鮮やかなサラダです。リーフだけでなく、ハーブもふんだんに。自家製シーザードレッシングは、アンチョビを加えちょっと大人な味に。お好みの量をかけてお召し上がりください。おいしいから、しっかり野菜を食べてほしい。ボリューム満点、もりもりサラダ。フレッシュグループ森代表と島菜園大森代表がおりなすもりもりサラダ。。。とか言っちゃう。



R6

淡路野菜の彩りバーニャカウダ
¥1,280

Colorful bagna cauda made with Awaji vegetables

旬の淡路野菜のおいしさはもちろんのこと。こだわりは、バーニャカウダソース。淡路のローカルみそである保持みそを使い、みそ風味のバーニャカウダソースを作りました。温めたソースをディップしてお召し上がりください。

R7

淡路牛デミグラスシチューパン

Awaji beef demi-glace stew bread ¥1,580

おいしい淡路牛のトマト煮が作りたい！
 口の中をほろほろの淡路牛で埋め尽くしたい！
 そんな思いで作った淡路牛とデミグラスの牛シチュー。
 カリカリのパンと一緒に楽しんでもらいたいの、
 理想のパンがないからと、昔からお世話になっている
 地元のパン屋フルールの久野さんにパン作りを教わって。
 うちのお店の厨房は大変です。なんでも自分たちで作ろう
 としちゃうので。
 それでも、納得できるおいしいものを作りたくて。
 中にはこっそりと蜜玉を忍ばせています。
 やっと完成した淡路牛の牛シチュー。ぜひ。



R8

蜜玉グラタンパン ¥1,280

Gratin with overflowing tomatoes and special "Mitsutama"

サンフランシスコで食べたクラムチャウダーが
 忘れられなくて。
 バケットも焼いて、おいしいグラタンパンを！
 クリーム、蜜玉、たっぷりのあさり、そして
 カラフルトマト。
 お子様も大好きなグラタンパンできました。



R9 蜜玉のたまねぎポタージュ ¥380

Special onion "Mitsutama" potage

蜜玉と塩。オリーブオイル。以上。おいしい玉ねぎを食べてほしい！
 おいしいとちやほやされたい、2525ファーム迫田君の玉ねぎスープ。



日本で一番おいしい
 淡路島たまねぎを作りたい

Supported by 2525ファーム

淡路島で玉ねぎを作り始めた元ラーメン屋の彼。
 玉ねぎおたく"2525ファーム"の名作、"蜜玉"
 淡路島に移住して、ラーメン屋から玉ねぎ農家に。
 迫田氏の挑戦は続く。。
 なぜ2525ファームの蜜玉でメニューを作るのか。
 彼らがおいしいものを作りたいと本気で思っているから。
 だから、彼らの玉ねぎと過保護なトマトの料理を出したいのです。
 まだまだ拡大を続ける彼らの挑戦にも注目だ！

R10

はじまりのパスタ ¥1,380

The beginning of pasta

2008年12月に淡路島でトマトを作り始めて、はや17年。

うちのフルティカでトマトパスタを作りたい！
沖物産入口さんをお願いして完成したシンプルに
トマトの違いを感じてもらおうとトマトパスタです。
過保護フルティカのPASSATAを煮詰め、
少しのんにくとオリーブオイル、バターで
乳化させた、本当にシンプルなパスタです。



このパスタがおいしかった
のでグリナリウムを作ろう
と思いました。
おいしいトマトを作れば、
おいしいトマトパスタが
できる。
そう感じた、始まりの
パスタです。



R11

ブレニーのカルボナーラ ¥1,380

Brenny tomato carbonara

ブレニーはヨーロッパ生まれの黄色い
ミニトマト。

このトマトの酸味の少なさと甘さは、
まったく違うトマトパスタになるの
ではないか？

数々の試作を繰り返したのち、辿り
着いたカルボナーラ。

カルボナーラなのに、さっぱり。
トマトバカなグリナリウムでしか
食べれないスペシャルパスタです。



うちのメニューを
食べる時、いつもこの
パスタを頼んでしまう。
美味しさの安定感。
ある意味、中毒性のある
パスタです。
本当は他のメニューも
食べたいのになあ〜。



R13

地魚のクリームペスカトーレ

Local fish cream pescatore ¥1,980

淡路島の魚の Pasta ってなんだ？

白身の魚をおいしくクリームパスタに仕上げました。
タイやサワラ、イカ、ハモなど、淡路島の季節の魚をお楽しみください。



R14

エビとトマトのペスカトーレ

Shrimp and tomato pescatore ¥1,980

淡路島の地エビのクリュスタッセで作った、トマトペスカトーレ。
自家製ハーブとの相性もよい大人なペスカトーレです。

R16 グラタンパンの中身

White part of bucket ¥200



自家製バケット。グラタンパンの中身。
パスタなどと一緒にいかがですか？

R15

ハモとしらすのカラフルパスタ

¥1,480

Colorful pasta with conger eel and whitebait

淡路島のハモ、フレッシュグループのカラフルニンジンとうちのカラフルトマトでオイルパスタを作りました。
ベースはたくさんのしらすを使って作った出汁。

R17 ライス ¥200

Rice



R18

ミートライス ¥1,180

Meat rice

トマトのお子様メニューをつくりたい！
トマトとデミグラスで煮込んだ淡路牛ミンチを
白ご飯に乗付けました。
アルコールを飛ばした赤ワインを合わせることで、
深みを出しています。



R19

淡路牛100%特製ハンバーグ
¥1,380

100% Awaji beef hamburger steak

オープン当初から、人気のハンバーグ。
淡路牛を荒くミンチにしているので、肉感強いです。
トマトなどの野菜をタジン鍋で火入れしたシンプルに
おいしいハンバーグです。
※白ご飯が付いています。



R16 グラタンパンの中身

White part of bucket ¥200

自家製バケット。グラタンパンの中身。
パスタなどと一緒にいかがですか？



R20 淡路牛のボロネーゼ ¥1,280

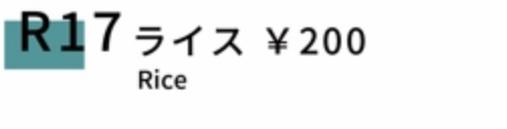
Awaji beef bolognese

淡路牛のひき肉にフルティカトマトのパッサータを合わせて
みんなのアイドルボロネーゼを、グリナリウム風に作ってみました。
安定のおいしさ。



R17 ライス ¥200

Rice





がっつり働いた後の
まかないはこれって
決めてます！
量が多いから、満腹で
幸せな気分！
美味しい野菜たちも
食べられるので、
ぜひ淡路島に来たら、
うちのハンバーガーを
食べてほしい！



R21

2525オニオンジャイアンバーガー 2525 onion Gian burger ¥1,380

淡路牛100%のパテに2525ファームの蜜玉で作ったオニオンリングやグリナリウムのトマト、淡路島のレタスなどなど、淡路島の魅力がひとつに詰まっています。あれもこれも入れたい！となった結果、顎が外れるほどのビッグバーガーになってしまいました。せっかく淡路島で食べてもらうなら、顎、外してください。嘘です。ナイフとフォーク、お付けします。

R22

TTTTバーガー ¥1,280 Tartar, teriyaki, tamanegi, tomato burger

北坂たまごで作ったタルタルとてりやきソース、たまねぎ、トマト。これでTTTTです。ボリューム満点で食べ応えあり。それでもやっぱり、パテがおいしい。

R23

淡路牛マルシンのステーキ (250g) ¥3,480

Awaji beef Marushin steak 250g

モモの中心の部分で、適度に脂が乗り、やわらかい口当たりと旨みが特徴的です。せっかく淡路島に来ていただいたお客様に、わざわざ食べてもらいたいステーキです。玉ねぎを餡色になるまで炒めて作った自家製たまねぎソースにディップしてお召上がりください。



R24 マキイズ チョコとキャラメルのパフェ ¥1,780

Collaboration chocolate parfait with chocolate specialty store MAQUI'S

神戸の老舗チョコレートメーカー“マキイズ”とのコラボメニュー。

今年は、いちご×チョコ×キャラメルのパフェに。

昨年のパフェより甘さをグッと抑えたことで、チョコといちごのフレーバーが際立って、すごく美味しくなったとスタッフ間で大好評。

テンパリングチョコ
チョコアイス
キャラメルクリーム
いちご
フローズンいちご
生チョコ
米粉チョコクランチ
いちごのメレンゲ
熟成ショコラ
チョコソース
ラズベリージャム
チョコプリン
白ワインゼリー



マキイズは、50年の歴史を持った神戸の老舗チョコレートメーカー。
“自分が手がけるお菓子に嘘は付きたくない”と語るショコラティエの辻さん。
納得のいくパフェが誕生するまで、幾度となく試作を繰り返し完成した。
この思いが届くと嬉しい。

R25 かじた屋 抹茶といちごのパフェ ¥1,580

Matcha and strawberry Collaboration parfait
with local japanese sweets shop Kajitaya

どうしても甘くなりがちなあんこや、抹茶の甘さを抑えることで、いちごと抹茶のフレーバーが見事に良いバランスに。地元の和菓子屋“かじた家”のあんこも、このパフェのために甘さを控えて作ってもらいました。

パティシエ南の渾身の一作です。淡路島に来たら、絶対に食べてほしいパフェです。



きな粉のシガレット
抹茶クリーム
ホワイトチョコと抹茶のチョコ
ゆずアイス
バニラアイス
抹茶アイス
ホワイトチョコクランブル
かじた屋のあんこ
かじた屋の白玉
角切りいちご
シャンティ
寒天
フランボワーズソース



美味しいいちごを最大に活かしたパフェ。いちごの栽培にも携わっていたからこそ、いちごに対する思いが強いのです。いちごとスイーツを通じて、最高にhappyな時間を過ごしてもらいたい。そんな想いで作りました。

R26 CCCパフェ ¥1,480

Strawberry and cream cheese cream parfait

グリナリウムのパフェといえばこれ。オープン当初から大人気のCCCパフェ。クリームチーズクリームのパフェです。イチゴとの相性が高いのは間違いなく、毎年パフェランキング1位を取り続けています。それでも毎年少しずつ手を入れて、今年もちょっとずつおいしくなり続けています！



ピンクシャンティ
いちごソルベ
ホワイトチョコランブルクッキー
グレープフルーツゼリー
スポンジ生地
いちごソース
CCC(クリームチーズクリーム)
フレッシュいちご
いちごゼリー

王道！まずは絶対にこのパフェを食べてみないとグリナリウムは語れない。いちごのシーズンに訪れたなら、絶対食べて帰って欲しい。そんなパフェが今年もパフェランキング1位でありますように！



R27

いちごバスクチーズケーキ ¥580

Strawberry basque cheesecake

自家製のコンポートを混ぜ込んで作りました。
本場バスク地方を訪れて感銘を受けたパティシエが
この商品を生み出しました。

R28

いちごソルベ ¥480

Strawberry sorbet

ほぼいちごしか入っていない、濃厚な
いちごのアイス。レモン果汁を加え、
さっぱりとした味わいになっています。

R29

いちご畑 ¥500

Strawberry cupcake

中にはスポンジ生地や、グラノーラ、
いちごジャム、カスタードなどが
入っており本格的なカップケーキとして
お楽しみいただけます。

R30

いちごロールケーキ ¥580

Strawberry roll cake

いちごのコンポートとホワイトチョコクリームを
巻いたロールケーキ。
シャンティとカスタード、フランボワーズの
ソースをトッピングして、シンプルで美味しく
可愛いらしいビジュアルに完成しました。

R31

いちご串 ¥500

Strawberry skewer

形を変えたいちご大福。
可愛さだけでなく、こしあんの大福と
いちごの甘酸っぱさがちょうどいい。

R40 トマトジュース(BRENNY)

Tomato juice "BRENNY" ¥600

R41 トマトジュース(GUU)

Tomato juice "GUU" ¥600

R42 トマトジュース(GOURAMI)

Tomato juice "GOURAMI" ¥600

**R43 3種の飲み比べセット ¥680**

Tasting set of 3 types of chery tomato juice

3種類を少しずつ飲み比べができるセット。
お気に入りの品種を探してみてください。砂糖も塩も加えず作った
100%トマトジュース。
品種が違うだけでこんなに
味が変わるんだ！
たくさんのオドロキに
出会えます。
オススメは、僕の名前が
由来のGUUです。**R44****もみもみいちごミルク ¥600**
Strawberry milk momimomiいちごをつぶしながら飲む特製いちごミルク
※12月～6月のみの提供となります。**R45 自家製レモンスカッシュ ¥600**

Homemade lemon squash

自家製のレモンシロップを炭酸で割りました。

R46 まんまミカンジュース ¥600

Special mandarin orange juice

平岡農園で作っている100%のみかんジュース

R47 ウーロン茶 ¥400

Oolong tea

ドリンクセットのお知らせ1,000円以上の商品と一緒に
ドリンクを注文すると表示価格より
200円引きでご購入いただけます。

※セットの項目からご注文ください。

R48**過保護ぶどうのラッシー ¥600**

Kahogo fruit lassi "grape"

R50**過保護いちごのラッシー ¥600**

Kahogo fruit lassi "Strawberry"

R52**ブルーベリーのラッシー ¥600**

Blueberry lassi

**R49****過保護メロンのラッシー ¥600**

Kahogo fruit lassi "melon"

R51**過保護もものラッシー ¥600**

Kahogo fruit lassi "peach"



TEA

R53 贅沢紅茶 いちご ¥550

Luxury strawberry tea

香りが強いかわりので風味を出しています。いちごに合うキーマンの茶葉と合わせました。

R54 贅沢紅茶 ストレート ¥500

Luxury straight tea

味・コク・香りのバランスが良いダーズリンの茶葉を使用しています。

R55 贅沢紅茶 ミルク ¥550

Luxury milk tea

アッサムの茶葉を通常の2倍量で抽出しました。

R56 神戸紅茶のアイスティ ¥400

Kobe black tea iced tea

R57 グリーンティ ¥400

Green tea

R58 ルイボスティ ¥400

Kobe black tea iced tea

R59 はちみつ紅茶 ¥400

Kobe black tea iced tea

R60 ゆずの紅茶 ¥400

Kobe black tea iced tea

R61 アイリッシュクリームティ ¥400

Kobe black tea iced tea

ドリンクセットのお知らせ

1,000円以上の商品と一緒に
ドリンクを注文すると表示価格より
200円引きでご購入いただけます。

※セットの項目からご注文ください。



COFFEE

R62 ホットコーヒー ¥400

Hot coffee

R64 ホットカフェラテ ¥450

Hot cafe latte

R63 アイスコーヒー ¥400

Iced coffee

R65 アイスカフェラテ ¥450

Iced cafe latte

NON ALCOHOL

ノンアルコールとは、アルコール分1%未満の飲料をさします。

※国税庁(酒税法)

R66

DRY ZERO ASAHI 0.00% ¥500

Non-alcoholic beer ASAHI

ドライなのどごしでビールらしい飲みごたえと、食事に合うスッキリした味わいを楽しめます。

R67

龍馬1865 0.00% ¥500

Non-alcoholic beer Japan

日本初、プリン体ゼロ、添加物ゼロ、麦芽100%のとにかく“ビール通”好みのノンアルコールビール。

R68

クラウスターラー 0.5% ¥500

Non-alcoholic beer Germany ALC0.5%

ビールの本場ドイツより入荷。
ガツンとしたピタリングホップの苦味とコクで、
世界一獲得のノンアルコールビール。
※アルコール度数0.5%なので、10本飲めば、通常の
伍ビールと同程度のアルコール量になります。

ALCOHOL

R69 あわぢビール (島レモン) ¥750

Awaji local beer (lemon flavor)

ヴァイツェンをベースに、淡路島産レモンを使用したフルーティな口当たりが特徴の地ビール。

R70 グラスワイン“NUVIANA” (白) ¥600

Glass wine white from spain “NUVIANA”

辛口のミディアムボディ。深く複雑で濃厚な味わいの本格派スペインワイン。

R71 グラスワイン“evodia” (赤) ¥600

Glass wine red from spain “evodia”

グルナッシュ種のみディアムボディのスペインワイン。
漫画“神の雫”で掲載され、有名になりました。

R66以降のノンアルコールドリンク、アルコールドリンクは、セット価格対象外となります。

