



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。

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で気づいたこと。

農業家としては、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、汗の量を、事業に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しですが、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業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рина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。

自分たちが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はかりしているので、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、この価値を世界で試したい。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のだろう。

やれると思うからやっている。僕たちの挑戦は続く。

世界中で過保護フルーツを作って、たくさんの現地の人を驚かせる未来を夢見て。



読めば100倍美味しくなる話

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！

好きにおい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18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。今の専務取締役兼農場長です。大企業を辞め、一緒に働きたい。「もー一緒にやるなら、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)、過保護フルーツバーラー(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。本当に僕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、植物の小さな声が、前よりはだいぶ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。



トマト300g以上！ トマトの美味しさを1番に 感じて欲しいパスタ

R101

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18年。このパスタが美味しくできたので、レストランを作ることになった、まさしくはじまりのパスタです。

ソースにはフルティカを、フレッシュトマトはGUUをふんだんに使った、トマトの美味しさを一番わかりやすく表現しました。



ここぞしか食べられない！
トマトバカが作る
黄色いトマトの
カルボナーラ

R102

ブレニーのカルボナーラ
¥1,380

Blenny 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な？

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。



Recomend menu

R25

チョコと
キャラメルの
パフェ ¥1,780

チョコレート専門店といちご農家
が手がける本気のパフェ。



R26

季節の
フルーツプリン
アラモード
¥1,480

フルーツもりもり、果物の美味しさを
最大限引き出した一皿。



R32

過保護いちごの
パンケーキ
¥1,280

いちごとクリームを1番シンプルに
味わえるあったかスイーツ。



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。

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。

GUU (RED)

オランダの種苗会社が日本向けに
開発した新品種。
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。

FRUTICA (RED)

唯一の中玉トマト。
旨みが強く、はじまりの
パスタのベースになっています。

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。

CHROMIS (BROWN)

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

BLENNY (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。



トマトの栽培が好きすぎて、
入社しました！
収穫の速さは誰にも負けませ
ん！！笑
美味しいトマトと真剣に向き
合っているの、たくさんのお客
さんの手に届くと嬉しいです。

トマト収穫体験

R1 収穫体験 トマト串 ¥500

Harvest tomatoes and make tomato skewers

R2

収穫体験 お土産カップ

Harvest tomatoes and make tomato cups ¥700

R3

ジャイアンのカプレーゼ ¥1,080

Gian caprese

ぽこぽこのビジュアルが特徴的なジャイアン。
モッツァレラチーズと豪快なジャイアンで食べ応えのある
カプレーゼに仕上がりました。
ブラックペッパーと塩でシンプルに味つけをしています。
素材の味をお楽しみください。

R4 カラフルトマトの カプレーゼ ¥980

Colorful tomato caprese

6種類以上の色も形も香りも違うカラフルトマトたち。
モッツァレラチーズとジェノベーゼソース、
自家製バケットに乗せればブルスケッタとしても
お楽しみいただけます。

R5

クリームトマトスープ

Cream tomato soup ¥380

あめ色に炒めた玉ねぎとクラムチャウダー
の旨みたっぷりのスープを、淡路島牛乳と
一緒に煮込んだ自慢のトマトスープです。

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を届けてくれます。
元金融マンが手掛ける、癖の強い野菜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

R6

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で作った
彩り鮮やかなサラダです。

自家製シーザードレッシングは、アンチョビを加え
ちょっと大人な味わいに。お好みの量をかけて
お召し上がりください。

おいしい野菜を満足いくまで食べてほしい。
ボリューム満点のサラダをシェアしてお召し上がり
ください。

R7

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。

R8

淡路牛の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い。
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。



R9

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。
お子様にも大人気なグラタンパンできました。



R10 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(みつたま)”
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！

R11

地魚のクリームペスカトーレ

Local fish cream pescatore ¥1,980

淡路島の魚のパスタってなんだ？
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。

※使用する魚は、シーズンによって変わります。



R12

エビとトマトの ペスカトーレ ¥1,980

Shrimp and tomato pescatore

淡路島の地エビのクリュスタッセを使った、
トマトペスカトーレ。
ハーブも香るちょっと大人なペスカトーレです。

R13

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。





R14

**淡路の季節野菜とトマトの
ペペロンチーノ ￥1,380**

Awaji vegetables and tomato peperoncino

旬の淡路野菜をたっぷりと乗せた、ペペロンチーノ。その日の旬の野菜をオープン焼きにすることで、風味を最大限に引き出しました。どんどん変わる淡路島の旬の野菜と自家製トマトをお楽しみください。



日本に来て2年。淡路島は本当に野菜がおいしいです。あまい、にがいの野菜から感じる事ができるこのパスタがオススメです。私はもっと辛い方が好きですが！

R15

**たっぷりきのこトマトの
クリームパスタ ￥1,480**

Mushroom and tomato cream pasta

何種類ものきのこ、自家製セミドライトマトを合わせることで、トマト農家的きのこクリームパスタができました。



R16 グラタンパンの中身 ￥200

White part of bucket

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？

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
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



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、淡路島の魅力がこのバーガーに詰まっています。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。

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◎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) ¥3,980

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。玉ねぎを飴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し上がりください。



R24 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。クリームチーズにうちのいちごを混ぜて作った特製のCCCクリームを使用したパフェです。甘さをひかえたシャンティなので、お食事後でもペロリと完食できちゃいます。



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！まずはこのパフェを
食べないことにはグリナリウムは
語れない。笑
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。今年も
たくさんの方に食べてもらえます
ように！！



R25 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。
いちご×チョコ×キャラメルを主体にしたパフェが完成しました。
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ち、素材の味を堪能できます。
チョコレート専門店が手がけるチョコパフェをお楽しみください。

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。

R26 季節のフルーツたっぷりプリンアラモード ¥1,480

Seasonal fruits pudding a la mode

コンポートやキャラメリゼなど、フルーツにもうひと手間かけた、高級感あふれる贅沢なプリンアラモードです。

淡路島の北坂養鶏所で育てられた卵を使用して作った自家製プリンと季節のフルーツのハーモニーをお楽しみください。

季節のフルーツ
ドライオレンジ
クランブルクッキー
ピスタチオアイス
紅茶アイス
ミルクアイス
シャンティ
りんごのコンポート
オレンジのコンポート
自家製プリン
りんごのキャラメリゼ
バナナのキャラメリゼ



たくさんの美味しいが詰まった一皿。フルーツをそのまま食べるのではなく、ちょっとずつ手を加えることで、素材の美味しさがさらに引き出されたと思います！私のイチオシは、苦味がアクセントになっているオレンジのコンポートです！

R27 抹茶とあんこの和・ラモード ¥1,480

Matcha and red bean paste japanese style a la mode

みたらし団子にわらび餅、あんこや抹茶など、和菓子好きにはたまらない魅力たっぷり、誘惑たっぷりの和・ラモードです。

小豆からこだわってつくる地元の和菓子屋“かじた屋”のあんこやお餅の本格的な味わいをお楽しみください。

クランブルクッキー
抹茶アイス
ゆずアイス
バニラアイス
みたらし団子
きなこのわらび餅
あんこ
抹茶クリーム
さくさくパイ
オレンジピールのジャム
フレッシュいちご



明治創業。地元の和菓子屋“かじた屋”あんこを小豆から作る和菓子屋さんは少ないようで、あんこへの強いこだわりと愛情を感じます。農業も和菓子も、一見地味な工程を高い緊張感をもって継続することが本当に難しいと感じます。グリナリウムは、モノづくりに真摯に向き合ういろんな人の想いを正しく伝える場所でありたい。

R29

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。

R28

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。

R30

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カップケーキとしてお楽しみいただけます。

R32

いちごのパンケーキ ¥1,280

Strawberry pancakes

ふわふわのパンケーキに、贅沢にいちごを使ったいちご農家らしい一皿です。甘さをひかえた生クリームにしたことで、いちご本来の味を感じることができます。パンケーキが3枚とボリュームがありますが、1人でペロリと完食できます。

R31

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。お土産にホールでの用意もございます。



R40 トマトジュース(BLENNY)
Tomato juice "BLENNY" ¥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 cherry 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。

砂糖も塩も加えずに作った
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。



R45 自家製レモンスカッシュ ¥600
Homemade lemon squash
自家製のシロップとはちみつレモンを
使用しています。

R46 オレンジジュース ¥550
100% orange juice

R47 ストロベリーココア ¥550
Strawberry cocoa
自家製いちごのフレーバーがするココアです。

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いちごミルク。

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】を選択してご注文ください。

R48 過保護いちごのラッシー ¥600
Kahogo fluit lassi "Strawberry"
さっぱりしたラッシーに自家栽培の
いちごピューレを合わせました。

R49 ブルーベリーのラッシー ¥600
Blueberry lassi
さっぱりしたラッシーと自家製ブルーベリー
ジャムの相性が抜群。

R50 もものラッシー ¥600
Peach lassi
ほんのりももの香りがする優しい
味わいに仕上がりました。



全種類トッピングにフローズンいちごが乗っています。



TEA

R51 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ジリンの茶葉を使用しています。

R52 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。

R53 贅沢紅茶 いちご ￥550

Luxury strawberry tea

いちごに合う“キーマン”という茶葉を厳選しました。

R54 神戸紅茶のアイスティ ￥400

Kobe black tea iced tea

R55 グリーンティ ￥400

Hot green tea

R56 ルイボスティ ￥400

Hot rooibos tea

R57 はちみつ紅茶 ￥400

Hot honey tea

R58 ゆずの紅茶 ￥400

Hot yuzu tea

R59 アイリッシュクリームティ ￥400

Hot irish cream tea

R60 ウーロン茶 ￥400

Oolong tea



コーヒーと紅茶は神戸の老舗専門店から、グリナリウムの料理やいちごに合う豆や茶葉を選んでいただきました。

こだわりのコーヒー、紅茶をお供に、ちょっとゆっくりしませんか？

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】を選択してご注文ください。



COFFEE

R61 ホットコーヒー ￥400

Hot coffee

R63 アイスコーヒー ￥400

Iced coffee

R62 ホットカフェラテ ￥450

Hot cafe latte

R64 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)

R65

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。

R66

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。

R67

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
缶ビールと同程度のアルコール量になります。

ALCOHOL

R68 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。

R69 グラスワイン“NUVIANA” (白) ￥600

Glass wine white from spain “NUVIANA”

辛口のみディウムボディ。深く複雑で濃厚な味わいの本格派スペインワイン。

R70 グラスワイン“evodia” (赤) ￥600

Glass wine red from spain “evodia”

グルナッシュ種ののみディウ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。

R65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。

