



**humming
bird**

since 1980

宮城・東北の豊かな自然が育んだ旬の食材を中心に、地産地消にこだわったイタリア料理をご提供いたします。新鮮な魚介や肉、季節の野菜など、その時期ならではの恵みを生かした一皿をご用意。宮城やイタリアから選び抜いた厳選ワイン、旬の果実を使ったカクテルとともに、お料理との至高のマリアージュを心ゆくまでご堪能ください。

ハミングバード総本店



Centered around seasonal ingredients nurtured by the rich nature of Miyagi and the Tohoku region, we serve Italian cuisine with a focus on locally sourced produce. Each dish showcases the finest flavors of the season, featuring fresh seafood, carefully selected meats, and locally grown vegetables. Enjoy your meal alongside a curated selection of wines from Miyagi, Italy, and beyond, or seasonal fruit cocktails, and discover the perfect pairing of food and drink.

お席料として330円税込いただいております

Antipasto

アンティパスト



旬の前菜盛り合わせ 1名分
Seasonal Assorted Appetizers

5種盛 850
5 Kinds 税込935

7種盛 1,100
7 Kinds 税込1,210

ずんだマスカルポーネ

Mascarpone with Zunda (Sweet Edamame Paste)

500

税込550

生ハムとサラミの盛り合わせ

Freshly Sliced Prosciutto & Salami Platter

スモール 1,450

税込1,595

ラージ 2,000

税込2,200

オニオンクリームのパテフリット

Potato Frits with Onion Cream

スモール 600

税込660

ラージ 800

税込880

栗っこズッキーニの窯焼き バーニャカウダソース

Ried Kurikko Zucchini with Bagna Càuda Sauce

800

税込880

トリッパとチーズのグラタン

Trippa & Cheese Gratin

1,000

税込1,100

大河原もち豚のイタリアンツナソース

Pork with Italian Tuna Sauce

1,000

税込1,100

仙台牛のカルパッチョ

Beef Carpaccio

1,300

税込1,430

※スモール2〜3名、ラージサイズは3〜4名様向けです

Insalata サラダ

ルッコラセルバチコのインサラータ
Wild Rocket Salad

800
税込880

地物野菜とアボカドのインサラータヴェルドゥーレ
Curly Kale & Avocado Insalata Verdure

800
税込880

Altro その他

季節野菜のピクルス
Seasonal Vegetable Pickles

500
税込550

オリーブマリネ
Marinated Olives

500
税込550

ミックスナッツ
Mixed Nuts

500
税込550

フォカッチャとバケット 1名分
Focaccia & Baguette

300
税込330

ボンバ
Bomba

500
税込550

Pasta

名 物 | 生パスタ

パスタラージ
1.5倍
300
税込330

厳選した国内産小麦と希少なデュラム小麦をブレンドしたオリジナル
生パスタは、2.4mmとちょっと太め。コシと粘りの成分グルテンを
失わないよう無加熱で仕上げ、もちもちの食感と小麦の旨味を
最大限に引き出しています

 岩出山ジャンボンメゾンベーコンと3種チーズの辛いトマトソース 1,200
Spicy tomato sauce with cheese and bacon 税込1,320

牛すじの赤ワイン煮込みソース 1,500
Traditional Beef Tendon Ragù in Red Wine Sauce 税込1,650

3種のトマトとバジルのパスタ 1,200
Pasta with Three Kinds of Tomatoes & Basil 税込1,320

 **ディナー限定** 三陸 海の幸の漁師風パスタ 2,200
Seafood Fisherman's Pasta(Dinner Only) 税込2,420

蔵王地養卵の伝統的なカルボナーラパスタ 1,500
Carbonara 税込1,650

有頭エビと小柱のクリームソースパスタ 1,800
Cream Pasta with Head-On Shrimp & Baby Scallops 税込1,980

自家製サルシッチャのペネアラビアータ 1,200
Penne Arrabbiata with Homemade Salsiccia 税込1,320

アスパラガスとゴルゴンゾーラのニョッキ 1,300
Gnocchi with Asparagus & Gorgonzola 税込1,430

Pizza

薪 釜 ピッツァ

生地は生パスタ同様、自社製造。

東北産小麦とナポリ小麦を天然酵母で12時間以上熟成させ、

専用薪窯で400～500℃の超高温で一気に焼き上げます。

表面はカリッと、中はもちもち。薪特有のスモーキーな香りが纏います

Rossa トマトソースベース

明通りモッツアレラのピッツァマルゲリータ

Mozzarella Margherita Pizza

【ビザソース、明通モッツアレラ、バジル、グラナパダーノ】

1,400

税込1,540

閑上北限しらすのピッツァシチリアーナ

Pizza Siciliana

【ビザソース、ミニトマト、モッツアレラ、バジル、しらす、ケイパー】

1,600

税込1,760

ピッツァ ディアボラ

Pizza Diavola

【ビザソース、モッツアレラ、サラミビカンテ、ペペロンチーノピッコロ、グラナパダーノ】

1,300

税込1,430

Bianca チーズ・オイルベース

ピッツァ クワトロフォルマッジ

Pizza Quattro Formaggi

【ゴルゴンゾーラ、モッツアレラ、グラナパダーノ、タレジヨ、ブラックペッパー】

1,900

税込2,090

ピッツァ プロシュット エルッコラ

Pizza Prosciutto e Rucola

【モッツアレラ、セルバチコ、プロシュート、ミニトマト、グラナパダーノ】

1,800

税込1,980

ピッツァ ビスマルク

Pizza Bismarck

【卵、プロシュートコット、グラナパダーノ、モッツアレラ、ブラックペッパー、マッシュルーム】

1,600

税込1,760

Carne

肉料理

日高見牛サーロインのビステッカ

Premium Beef Bistecca

120g 2,800

税込3,080

240g 4,900

税込5,390

大河原もち豚のミラノ風カツレツ

Milanese Pork Cutlet

1,800

税込1,980

いわい鶏胸肉のピッツァイヨーロ風

Chicken Breast Pizzaiola

1,600

税込1,760



大河原産もち豚のアリスタ

Arista of Premium Pork Shoulder Loin

1,900

税込2,090

Pesce

魚料理

本日の三陸鮮魚の窯焼き

Today's Oven-Baked Fresh Fish

1,600

税込1,760



ディナー限定

三陸産鮮魚のアクアパッツァ

Today's Fresh Fish Acqua Pazza(Dinner Only)

2,500

税込2,750

Dolce

ドルチェ

蔵王クリームチーズのバスクチーズケーキ
Basque Cheesecake with Zao Cream Cheese

800
税込880

蔵王地養卵の自家製プリン
Homemade Pudding with Zao Free-Range Eggs

600
税込660

ジェラートの盛り合わせ
Assorted Gelato

500
税込550

自家製ガトーショコラ
Homemade Gâteau au Chocolat

600
税込660



～ 一緒にいかがですか ～

cafe menu

アールグレイティー
Earl gray tea

500 税込550

仙台焙煎コーヒー (Hot/Iced)
Coffee

500 税込550

※その他にも各種取り揃えております。詳しくは最後のページをご覧ください。



Wine

D =デキャンタ G =グラス B =ボトル

SPARKLING WINE スパークリングワイン

ガンチア

トレッビアーノ/ シャルドネ

グラン・レアレ・ブリュット

Gran Reale Brut

G 650 税込715 B 3,400 税込3,740

柑橘や青リンゴの爽やかな香り。すっきりとした辛口で、軽快な飲み口のスパークリングワイン。

カンティーナ・ディ・ソリエーラ

ランブルスコ・グラスパロッサ

ランブルスコ・グラスパロッサ・ディ・カステルヴェトロ

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro G 650 税込715 B 3,400 税込3,740

赤い果実の香りとほのかな甘みを感じる、フレッシュでやや微発泡の赤スパークリングワイン。
軽やかな酸味とやわらかなタンニンで、親しみやすい味わい

アレグリーニ

グレーラ

コルテジャーラ・プロセッコ・ミレジマート・エクストラ・ドライ

Corte Giara Prosecco Millesimato Extra Dry B 4,500 税込4,950

白い花や青リンゴを思わせる繊細な香り。きめ細やかな泡立ちとやわらかな果実味、
上品な甘みを伴うバランスの良いスパークリングワイン

ムルゴ

ネレッロ・マスカレーゼ

ブリュット・メトド・クラシコ

Brut Metodo Classico

B 7,200 税込7,920

柑橘やブリオッシュを思わせる香ばしい香りと、しっかりとした酸味が調和した辛口スパークリングワイン。

フェルゲッティーナ

シャルドネ/ピノ・ネロ

フランチャコルタ・ブリュット

Franciacorta Brut

B 9,000 税込9,900

ほのかなトースト香が調和した上品な香り。きめ細やかな泡とふくらみのある果実味が特徴の、
エレガントで厚みのある辛口スパークリングワイン。

NON-ALCOHOLIC SPARKLING WINE ノンアルコールスパークリングワイン

ドネリ

ドレッビアーノ/ マルヴァジア/ランブルスコ

ノンアルコール・スパークリング

Non-Alcoholic Sparkling

G 800 税込880 B 4,500 税込4,950

白ぶどうを100%使用した、イタリア生まれのノンアルコール・スパークリング。
フレッシュな果実味と爽やかな酸味、やさしい甘みが心地よく広がります。乾杯やお食事のお供にもおすすめです。

WHITE WINE 白ワイン

チトラ

ハウスワイン

House Wine White

やさしい果実味とほどよい酸味がバランスよくまとまった、すっきりとした優しい白ワイン。

D 2,300 税込2,530

G 600 税込660

B 3,200 税込3,520

トレッピアーノ/ シャルドネ

ラッロ

カルタ・ドーロ

Carta d'Oro

ほのかにハチミツを思わせる華やかな香り。ふくよかな果実味とやさしい甘み、まろやかな酸味が調和した、白ワイン。

B 3,800 税込4,180

カタラット

トルマレスカ

シャルドネ

Chardonnay

ほのかなトロピカルフルーツのニュアンス。フレッシュな酸味とやわらかな果実味がバランスよくまとまった、親しみやすい白ワイン。

G 750 税込825

B 4,200 税込4,620

シャルドネ

アレグリーニ

コルテ・ジャーラ・ソアヴェ

Corte Giara Soave

青リンゴを思わせるやさしい香り。穏やかな酸味と軽やかな果実味がバランスよくまとまった、なめらかな白ワイン。

G 800 税込880

B 4,500 税込4,950

ガルガネガ/シャルドネ

ラ・ジャラ

エクシミア・ピノブラン・オーガニック

Eximia Pinot Blanc Organic

白い花や洋梨の香り。柔らかな果実味と酸のクリーンな白。

B 4,800 税込5,280

ピノ・ブラン

コッリ

ソーヴィニヨン・ヴィチェンツァ

Sauvignon Vicenza

柑橘とハーブの香り。明確な酸とミネラル感のドライな白。

B 4,800 税込5,280

ソーヴィニヨン・ブラン

サンタ・クリスティーナ

ヴェルメンティーノ

Vermentino

ハーブを思わせる爽やかな香り。すっきりとした酸味と軽やかな果実味が調和した、清涼感のある白ワイン。

D 3,600 税込3,960

G 900 税込990

B 5,400 税込5,940

ヴェルメンティーノ

アンティーカ・カンティーナ・レオナルディ

トレピアーノ・トスカーナ/マルヴァジア・トスカーナ/トレピアーノ・ジャッロ

エスト!エスト!!エスト!!!ディ・モンテフィアスコーネ

Est! Est!! Est!!! di Montefiascone

レモンや青リンゴを思わせる爽やかな香り。すっきりとした飲み口とほどよい果実味で、食事と合わせやすい白ワイン。

B 5,800 税込6,380

南三陸ワイナリー 佐々木 道彦

シャルドネ

Chardonnay

白桃や洋梨を思わせる華やかな香り。ふくよかな果実味とやさしい酸味が調和した、まろやかで飲みやすい白ワイン。

B 5,800 税込6,380

シャルドネ

ムルゴ

エトナ・ビアンコ

Etna Bianco

柑橘と白い花の香り。ミネラル感と引き締まった酸のシャープな白。

B 6,000 税込6,600

カリカント/カタラット ビアンコ

ヴォルパイア

ヴェルメンティーノ

Vermentino

グレープフルーツやライム、白桃を思わせる果実の香り。ほどよい塩味を感じるミネラル感といきいきとした酸味が広がる、爽やかな白ワイン。

B 6,400 税込7,040

ヴェルメンティーノ

サラッコ

ランゲ・リースリング

Langhe Riesling

ライムや白桃、ほのかなミネラルを感じる爽やかな香り。引き締まった酸味とみずみずしい果実味が特徴の、食事に寄り添う白ワイン。

B 6,600 税込7,260

リースリング

コルテンツィオ

ゲヴェルツトラミネール・アルト アディジェ

Gewürztraminer Alto Adige

ライチやバラ、白い花を思わせる華やかな香り。豊かな果実味とほのかなスパイス感が広がる、エレガントで香り高い白ワイン。

B 7,400 税込8,140

ゲヴェルツトラミネール

Wine

D =デキャンタ G =グラス B =ボトル

RED WINE 赤ワイン

チトラ

ハウスワイン

House Wine Red

D 2,300 税込2,530 G 600 税込660 B 3,200 税込3,520

赤いベリーを思わせるやさしい果実の香り。ほどよい酸味と軽やかなタンニンが調和した、親しみやすくすっきりとした軽めの赤ワイン

モンテプルチアーノ/サンジョヴェーゼ

マジャレツリ

リネア・クラシッカ・モンテプルチアーノ・ダブルッツォ

Linea Classica Montepulciano d'Abruzzo

モンテプルチアーノ

B 3,800 税込4,180

ほのかなスパイスや土のニュアンスを感じる香り。モンテプルチアーノらしいふくやかな果実味とやわらかなタンニン、ほどよい酸が調和した、バランスの良いミディアム〜フルボディの赤ワイン。

メリーニ

キャンティ

Chianti

G 750 税込825 B 4,000 税込4,400

サンジョヴェーゼを主体に造られた、トスカーナを代表する赤ワイン。チェリーやスマイルを思わせる華やかな香りと、豊かな果実味、程よい酸味が調和したバランスの良い味わいです。トマトソースの Pasta、ピザ、肉料理、熟成チーズと好相性です

サンジョベーゼ

マッセリア・リヴェリ

コントラデ・プリミティーヴォ

Contrade Primitivo

プリミティーヴォ

B 4,500 税込4,950

熟したブラックチェリーやプラム、ドライいちじくを思わせる濃厚な果実の香り。凝縮した果実味とやわらかなタンニン、ほのかな甘みを感じるコクのある、ややフルボディの赤ワイン。

アレグリーニ

コルテ・ジャアラ・ヴァルポリチェッラ

Corte Giara Valpolicella

コルヴィーナ/ ヴェロネーゼ/ロンディネッラ

B 4,500 税込4,950

チェリーやラズベリーを思わせるフレッシュな果実の香り。軽やかな酸味とやわらかなタンニンが調和した、みずみずしくミディアムボディの赤ワイン。

エノイタリア

リグナム・ヴィティス・フラッパート・シラズ

Lignum Vitis Frappato Shiraz

フラッパート/シラズ

B 4,800 税込5,280

黒いベリーにスパイスやハーブのニュアンスが重なる複雑な香り。フラッパート由来のしなやかさとシラズの力強さが調和した、ジュースで厚みのあるミディアムボディの赤ワイン。

ラ・ジャラ

エクシミア・ピノノワール・オーガニック

Eximia Pinot Noir Organic

G 850 税込935 B 4,800 税込5,280

ピノ・ノワール特有の上品な酸ときめ細やかなタンニンが、軽やかで奥行きのある味わいを生む。エレガントでミディアムライトボディの赤ワイン。

ピノ・ノワール

南三陸ワイナリー 佐々木 道彦

マスカットベリーA

Muscat Bailey A

マスカットベリー

B 5,000 税込5,500

キャンディのような甘やかな香りが広がる、親しみやすい果実味が特徴。やわらかな酸味と穏やかなタンニンで軽やかに仕上げた、ミディアムライトボディの赤ワイン。

コッリ

カベルネ・ヴィチェンツァ

Cabernet Vicenza

G 900 税込990 B 5,000 税込5,500

ハーブやスパイスのニュアンス。カベルネ・ソーヴィニヨン由来のしっかりとした骨格と、引き締まったタンニンが特徴の、力強くもバランスの良いフルボディの赤ワイン。

カベルネ・ソーヴィニヨン

ヴォルバイア

チット

Citto

サンジョヴェーゼ/ カベルネ・ソーヴィニヨン

B 5,400 税込5,940

やさしい果実の香り。ほどよい酸味とやわらかな渋みでバランスの良い、飲みやすいミディアムボディの赤ワイン。

RED WINE 赤ワイン

トッレ・ドルティ

コルヴィーナ/ロンディネッラ/メルロー/コルヴィノーネ

ロッソ・プロヴィンシア・ディ・ヴェローナ

Rosso Provincia di Verona

B 5,800 税込6,380

ほのかなスパイスやドライハーブのニュアンス。穏やかな酸ときめ細かなタンニンがバランス良くまとまり、柔らかさと程よい骨格を備えたミディアムボディの赤ワイン。

リブランディ

ガリオッポ

チロ・ロッソ・クラシコ

Cirò Rosso Classico

B 6,000 税込6,600

土着品種ガリオッポ100%の赤ワイン。チェリーやプラムを思わせるフレッシュな果実味に、スパイスやハーブのニュアンスが重なります。ほどよいタンニンと生き生きとした酸味が心地よく、肉料理やトマトソースの Pasta、熟成チーズと相性の良い、食事に寄り添う一本です。

カンティーナ・ヴァルパンテーナ

コルヴィーナ/ロンディネッラ

リットコ・ヴァルポリチェッラ・ヴァルパンテーナ

Ritocco Valpolicella Valpantena

B 6,000 税込6,600

レッドチェリーやドライプラム、カカオやスパイスのニュアンスが重なる複雑な香り。アマローネの果皮を再発酵させる“リパッソ”製法により、凝縮感のある果実味とほどよいタンニン、厚みのあるコクが生まれたミディアム〜フルボディの赤ワイン。

ムルゴ

ネレッロ マスカレーゼ

エトナ・ロッソ

Etna Rosso

B 6,000 税込6,600

野いちごに、ドライハーブやスパイス、火山性土壌由来のミネラル感が重なる複雑な香り。ネレッロ・マスカレーゼ主体のしなやかな酸と繊細なタンニンが骨格をつくり、透明感のある果実味と余韻の長さが特徴のエlegantなミディアムボディの赤ワイン

ヴォルバイア

サンジョヴェーゼ/メルロー

キャンティ・クラシコ

Chianti Classico

B 7,200 税込7,920

チェリーやスミレ、ほのかなスパイスやハーブのニュアンスを持つ香り。サンジョヴェーゼ由来のしっかりとした酸ときめ細かなタンニンの調和した。ミディアムボディの赤ワイン

チェレット

メルロー/シラー/カベルネ・ソーヴィニヨン

モンソルド・ランゲロッソ

Monsordo Langhe Rosso

B 7,400 税込8,140

トースト香が重なる複雑な香り。カベルネ・ソーヴィニヨンやメルロー、ネッピオーロなどのブレンドによるしっかりとした骨格と、なめらかなタンニン、凝縮感のある果実味が調和したミディアム〜フルボディの赤ワイン。

イ・ペントゥリ

ピエディロッソ

ケッレス・ピエディ・ロッソ

Keres Piediroso

B 8,400 税込9,240

スパイスやハーブを思わせる繊細な香り。軽やかな果実味と生き生きとした酸、きめ細かなタンニンが調和した、Elegantでミディアムライトボディの赤ワイン。

コルテ・アダミ

コルヴィーナ/コルヴィノーネ/ヴァルポリチェッラ

アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ

Amarone della Valpolicella

B 12,000 税込13,200

レーズンを思わせる凝縮した果実香に、スパイスやカカオ、ほのかな甘苦さが重なる複雑な香り。陰干しブドウ由来の濃密な果実味と力強いアルコール感、なめらかな厚みのあるタンニンが調和した、重厚でElegantなフルボディの赤ワイン。

チェレット

ネッピオーロ

バローロ・ブッシア

Barolo Bussia

B 12,000 税込13,200

ネッピオーロ由来のバラやスミレ、チェリーに加え、タールやドライハーブ、スパイスを思わせる複雑な香り。しっかりとした酸と力強いタンニンが骨格をつくり、長期熟成により深みとEleganceを備えたフルボディの赤ワイン。

ニコレッロ

ネッピオーロ

バルバレスコ・リゼルヴァ

Barbaresco Riserva

B 16,000 税込17,600

バラやスミレ、チェリーに加え、ドライハーブやスパイス、なめし革のニュアンスが重なる繊細で複雑な香り。ネッピオーロ由来の美しい酸と緻密なタンニンが調和し、長期熟成によってEleganceと奥行きを備えたフルボディの赤ワイン

Miyagi craft

/ 宮城のお酒

～宮城の逸杯をイタリア料理と楽しむ～

加
美
町

まなつる

きもと

生酏特別純米原酒 850 税込935

Kimoto Tokubetsu Junmai Genshu

やまはい

辛口山廃特別純米 850 税込935

Karakuchi Yamahai Tokubetsu Junmai

塩
竈
市

うらかすみ

本格焼酎 浦霞

590 税込649

【ロック/水割り/ソーダ】

Urakasumi Honkaku Shochu

浦霞「純米原酒」の梅酒 550 税込605

【ロック/水割り/ソーダ】

Urakasumi Honkaku Shochu

丸
森
町

クラフトジン

竹霖之風 ちくりんのかぜ

790 税込869

【ソーダ/トニック/ジンジャーエール/ライム】

Chikurin no Kaze Craft Gin

クラフトウォッカ

MICHINOKU VOLKA 790 税込869

【ソーダ/トニック/ジンジャーエール/ライム】

MICHINOKU Volka

石
巻
市

ものう

桃生 伊達茶ハイ

550 税込605

Mono Date Tea High

Beer / ビール

～日本の王道とイタリアンクラフト～

サントリー

ザ・プレミアム・モルツ 《生》 590 税込649
Suntory The Premium Malt's (Draft)

イタリア・バラデン醸造所

ナチオナーレ

Nazionale 《瓶》 1,080 税込1,188
Baladin Nazionale (Bottle)

イザック

ISaaC 《瓶》 1,080 税込1,188
Baladin Isaac (Bottle)

《ノンアルコールビール》

サントリー オールフリー 《瓶》 600 税込660
Suntory All-Free (Non-Alcoholic Beer)

Spritz / すプリッツ

～イタリア流の乾杯～

アペロールスプリッツ 1,000 税込1,100
Aperol Spritz

カンパリスプリッツ 1,000 税込1,100
Campari Spritz

リモンチェッロスプリッツ 1,000 税込1,100
Limoncello Spritz

ヒューゴ 900 税込990
Hugo

Standard / スタンダード

～いつもの親しみある一杯を料理と共に～

角ハイボール 500 税込550
Kaku Highball

角ジンジャーハイボール 500 税込550
Kaku Ginger Highball

自家製レモンサワー 590 税込649
Homemade Lemon Sour

フレッシュミントモヒート 780 税込858
Fresh Mint Mojito

シャンディガフ 590 税込649
Shandy Gaff

ジン 550 税込605
【ソーダ/トニック/ジンジャーエール/ライム】
Gin

ウォッカ 550 税込605
【ソーダ/トニック/ジンジャーエール/ライム】
Vodka

Whisky / ウイスキー

～個性を楽しむジャパニーズウイスキー～

【ロック/水割り/ソーダ/ストレート】

山崎 1,150 税込1,265
Yamazaki

宮城峡 950 税込1,045
Miyagikyo

伊達 700 税込770
Date

Sparkling cocktail

/スパークリングカクテル

～軽やかに愉しむ泡カクテル～

ミモザ 800 税込880
Mimosa

リモンチェッロロイヤル 900 税込990
Limoncello Royale

Wine cocktail

/ワインカクテル

～ワインをもっと自由に、もっと身近に～

キティ 650 税込715
Kitty

スプリッツァー 650 税込715
Spritzer

オペレーター 650 税込715
Operator

Italian liquor

/イタリアン
リキュール

～イタリア生まれのリキュールを楽しむ～

アペロール 550 税込605
【ソーダ/オレンジ】
Aperol

カンパリ 550 税込605
【ソーダ/オレンジ】
Campari

自家製リモンチェッロ 600 税込660
【ソーダ/トニック】
Homemade Limoncello

アマレット 600 税込660
【ソーダ/オレンジ/ジンジャーエール】
Amaretto

Digestif

/食後酒

～食後に訪れるイタリアの習慣～

グラッパ2種 700～ 税込770～
Grappa (2 Selections)

自家製リモンチェッロ 600 税込660
Homemade Limoncello

Non Alcoholic

/ ノンアルコール

～定番とクラフト 好みと興味で～

イタリア・バラデン醸造所
クラフトコーラ 750 税込825
Baladin Craft Cola

“キノット”
柑橘ビタースパークリング 750 税込825
Chinotto Citrus Bitter Sparkling

100%オレンジジュース 550 税込605
100% Orange Juice

自家製レモネード 600 税込660
Homemade Lemonade

自家製レモンスカッシュ 600 税込660
Homemade Lemon Squash

ジンジャーエール 550 税込605
Ginger Ale

秋保ワイナリー River Winds
ワイングレープジュース 800 税込880
Akiu Winery RIVER WINDS Wine Grape Juice

石巻市・桃生 北限の茶畑の緑茶
「伊達茶」 550 税込605
Mono Date Green Tea

ヴァージンヒューゴ 750 税込825
Virgin Hugo

フラワーキティ 800 税込880
Flower Kitty

ヴァージンモヒート 750 税込825
Virgin Mojito

仙台焙煎コーヒー (Hot/Iced) 500 税込550
Coffee

アールグレイティー 500 税込550
Earl gray tea