



Alcoholic Cocktail

1. KINSHU キンシュウ

¥1,200

ザクロのリキュールとアールグレイの紅茶を使用した、すっきりとした味わいのカクテル。金箔をあしらひ、錦の織物のように美しい色鮮やかな”錦秋”の紅葉をイメージしました。

Non-Alcoholic Cocktail

2. YOSOOI ヨソオイ

¥1,100

グラデーションのように色付く秋の紅葉風景”山粧い”を表現したモクテル。ザクロ・ローズヒップのオリジナルシロップとジンジャーエールを組み合わせた、甘酸っぱい味わいです。

3. BANSHU バンシュウ

¥1,100

トマトジュースをベースに、グレープフルーツの爽やかさを加え、秋から冬へと移りゆく”晩秋”を感じさせるモクテルです。

RED WINE

4. 鳥居平今村

アンサンブル ベーリーA ルージュ 2023

Glass ¥1,500 / Bottle ¥8,000

チャーミングなベリーの果実味が心地よく、エレガントな酸が程よく調和します。紅いサラダのバルサミコやりんごの酸味と甘みに寄り添います。

5. コンチャ・イ・トロ

カッセルロ・デル・ディアブロ カベルネ・ソーヴィニヨン 2021

Glass ¥1,500 / Bottle ¥8,000

なめらかなタンニンが熊本あか牛のローストの旨味を引き立て、ヴァニラの甘い香りとアーモンドソースの香ばしさが贅沢なひとときを演出します。

Farm to Table
Thrush Café