

OYSTER 牡蠣料理

SPECIAL TOPPING GRILLED OYSTER 様々なコンビネーションで楽しむ焼き牡蠣



Special Topping Grilled Oyster 1piece
焼き牡蠣 単品1ピース ¥550(税込¥605)

Grilled oysters with anchovy butter
アンチョビバターの焼き牡蠣
Grilled oysters garlic sauce and herb breadcrumbs
ガーリックソースと香草パン粉の焼き牡蠣
Oyster Rockefeller ~ with Hollandaise Sauce and Spinach ~
オイスターロックフェラー
～オランダーズソースとホウレン草～
Grilled oysters with sea urchin and oyster soy sauce
ウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣
Grilled oysters with tomato garlic sauce and herbs
トマトガーリックソースと香草の焼き牡蠣
Carbonara-style grilled oysters with truffle sauce
トリュフソースのカルボナーラ風焼き牡蠣

3KINDS OF ASSORTED GRILLED OYSTER

焼き牡蠣3種盛り合わせ ¥1,540(税込¥1,694)
6種類の中から3種類お選びください。



6KINDS OF ASSORTED GRILLED OYSTER

焼き牡蠣 全種盛り合わせ ¥3,000(税込¥3,300)
焼き牡蠣6種の全種類1個ずつの盛り合わせです。

オイスターバー自慢の牡蠣料理



Breaded Oyster
カキフライ
2p**¥720**(税込¥792) /
3p**¥1,080**(税込¥1,188)

Plain Grilled Oyster
牡蠣の素焼き
Butter Sautéed Oyster
牡蠣のバターソテー
White Wine Steamed Oyster
牡蠣のワイン蒸し

2p**¥720**(税込¥792)
2p**¥780**(税込¥858)
2p**¥780**(税込¥858)



Deep-fried oysters ~Grated Sudachi~
牡蠣の揚げだし
～すだちおろし～
¥990(税込¥1,089)



Oysters and Kyujo green onion ajillo
牡蠣と九条葱の
アヒージョ
¥1,190(税込¥1,309)



Creamy gratin with oysters and cheese
牡蠣とチーズの
クリームグラタン
¥1,050(税込¥1,155)

Hot Oyster Platter

《Butter Sautéed Oyster /garlic Butter Sauce And Herb Bread Crumbs/breaded Oyster》

ホットオイスタープレート

《ガーリックバターと香草パン粉焼き、バターソテー、カキフライ》

各2ピース **¥2,390**(税込¥2,629) 各3ピース **¥3,590**(税込¥3,949)

OYSTER SET 迷ったらコチラ! 生牡蠣、オイスターカクテル、焼き牡蠣、フライ…牡蠣を様々な調理法で楽しむセットです



Oyster Set : 16pcs

オイスターセット16ピース 1セット¥4,980(税込¥5,478)

生牡蠣 2個 / 魚介とトマトソースのオイスターカクテル 2個 / レモンソースとイクラのオイスターカクテル 2個 /
ローストビーフとわさびのオイスターカクテル 2個 / ウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣 2個 /
オイスターロックフェラー～オランダーズソースとほうれん草～ 2個 / 牡蠣のバターソテー 2個 / カキフライ2個

Oyster Set : 12pcs

オイスターセット12ピース 1セット¥3,980(税込¥4,378)

生牡蠣 2個 / レモンソースとイクラのオイスターカクテル 2個 / 魚介とトマトソースのオイスターカクテル 2個 /
ガーリックバターと香草パン粉の焼き牡蠣 2個 / オイスターロックフェラー～オランダーズソースとほうれん草～ 2個 /
カキフライ 2個

※画像はオイスターセット16ピースです。

OYSTER COCKTAIL 生牡蠣に様々なソースを合わせて



Special Topping Grilled Oyster 1piece

オイスターカクテル 単品1ピース ¥700(税込¥770)



Seafood and tomato sauce Oyster Cocktail

魚介とトマトソースのオイスターカクテル



Roast beef and wasabi Oyster Cocktail

ローストビーフとワサビのオイスターカクテル

Lemon sauce and ikura Oyster Cocktail

レモンソースとイクラのオイスターカクテル

COLD APPETIZER 冷菜



Shirasu crostini 2 pieces
シラスのクロスティーニ
2P **¥700**(税込¥770)



Prosciutto and mango
生ハムマンゴー
¥790(税込¥869)



Shrimp cocktail 4 pieces
海老のカクテル 4尾
¥790(税込¥869)



Potato salad with smoked cheese,
soft-boiled eggs, and plenty of cheese
燻製チーズのポテトサラダ
半熟卵とたっぷりチーズかけ
¥590(税込¥649)

HOT APPETIZER 温菜



Potato and Bacon Tortilla with Truffle Butter and Cheese
ジャガイモとベーコンの
トルティージャトリュフバターとチーズ
¥590(税込¥649)



Sea Lettuce Zeppoline
あおさのゼッポリーネ
¥600(税込¥660)



French fries with truffle aroma
フライドポテト
トリュフの香り
¥650(税込¥715)



Clams and Cauliflower with Garlic and Olive Oil
アサリとカリフラワーの
アーリオ・オーリオ
¥790(税込¥869)



liver paste
レバーペースト
¥690(税込¥759)



Octopus and Tomatoes ~Dashi Lemon Sauce~
タコとトマト～だしレモンソース～
¥890(税込¥979)



Seafood and colorful vegetable ceviche
魚介と彩り野菜のセビーチェ
¥990(税込¥1,089)



French toast with red snow crab cream
紅ズワイ蟹クリームのカレントースト
2P**¥900**(税込¥990)1P**¥450**(税込¥495)



Sautéed cuttlefish ink with cuttlefish
紋甲イカのイカ墨ソテー
¥890(税込¥979)



garlic shrimp
ガーリックシュリンプ
¥990(税込¥1,089)



Boiled oysters and eel rolled in seaweed
牡蠣の煮つけと鰻の磯部巻き
¥890(税込¥979)



Smoked salmon and colorful vegetable salad
スモークサーモンと
彩り野菜のサラダ仕立て
¥1,090(税込¥1,199)



Fresh fish and tomato marinated carpaccio
with cottage cheese and white dashi jelly
鮮魚とトマトマリネのカルパッチョ
～カッテージチーズと白だしジュレ～
¥1,190(税込¥1,309)



Fish & Chips
フィッシュ&チップス
¥990(税込¥1,089)



Fritters of cuttlefish and vegetables
～generously sprinkled with bottarga～
甲イカと野菜のフリット
～たっぷりカラスミかけ～
¥1,000(税込¥1,100)



Galician-style octopus and potatoes with romesco sauce
タコとジャガイモのガリシア風
～ロメスコソース～
¥1,100(税込¥1,210)



Roast beef and mushroom salad with truffle dressing
ローストビーフとマッシュルームのサラダ仕立て
～トリュフのドレッシング～**¥1,190**(税込¥1,309)



Assorted seafood appetizers
シーフード前菜の盛り合わせ
¥1,990(税込¥2,189)



Moules Frites
Steamed Mussels with Lemon Cream and French Fries
ムールフリット
～ムール貝のレモンクリーム蒸し
とポテトフライ～
¥950(税込¥1,045)



Spicy Chicken Back Ribs
スパイシーチキンバックリブ
¥790(税込¥869)



Seafood grill platter
シーフードのグリル盛り合わせ
¥2,690(税込¥2,959)



SALAD&SOUP サラダ&スープ



Caprese-style tomatoes and mascarpone cheese
トマトとマスカルポーネの
カプレーゼ風
¥790(税込¥869)



Club Sandwich Salad ~Carbonara Style~
クラブケーキサラダ
〜カルボナーラ仕立て〜
¥1,090(税込¥1,199)



Romaine lettuce Caesar salad with anchovy mousse
ロメインレタスのシーザーサラダ
〜アンチョビのムース〜
¥1,290(税込¥1,419)



Delicious New England Clam Chowder
絶品ニューイングランドクラムチャウダー
¥890(税込¥979)

Bread パン ¥350(税込¥385)



Special Gumbo Soup with Bread
特製ガンボスープ〜バケット添え〜
¥1,090(税込¥1,199)

PASTA&RISOTTO パスタ&リゾット



Pasta with truffle-scented cheese Regular
トリュフ香るたっぷりチーズのパスタ
Regular ¥1,390(税込¥1,529) Large ¥2,080(税込¥2,288)



Uni and Kyôjô Negi Pepperoncino ~With Karasumi~
ウニと九条葱のペペロンチーノ〜カラスミかけ〜
Regular ¥1,590(税込¥1,749) Large ¥2,380(税込¥2,618)



Shrimp and Spinach Pasta with Lobster Cream Sauce
海老とほうれん草のオマールクリームソースパスタ
Regular ¥1,490(税込¥1,639) Large ¥2,230(税込¥2,453)



Peporanchino with plenty of oysters and lemon
牡蠣たっぷりレモンのペペロンチーノ
Regular ¥1,690(税込¥1,859) Large ¥2,530(税込¥2,783)



Oyster and Sea Urchin Cream Risotto
牡蠣とウニクリームのリゾット
Regular ¥1,590(税込¥1,749) Large ¥2,380(税込¥2,618)



Garlic Tomato Risotto with Red Snow Crab
紅ズワイ蟹のガーリックマトリゾット
Regular ¥1,590(税込¥1,749) Large ¥2,380(税込¥2,618)

DESSERT デザート



Cheese mousse and fruit sauce
チーズのムースと果実のソース
¥680(税込¥748)



Fondant Chocolate
フォンダンショコラ
¥780(税込¥858)

Today's sherbet
本日のシャーベット
¥400(税込¥440)

Today's ice cream
本日のアイスクリーム
¥400(税込¥440)

CACCCI&BEVERAGE オリジナルハウスワインCACCCI & 飲み物

Original House Wine オリジナルハウスワイン《CACCCI》カッキー 牡蠣に合う、牡蠣のために作られたオリジナルハウスワイン



ソーヴィニヨン・ブラン
SAUVIGNON BLANC
《爽やかな辛口》
チリ/品種:ソーヴィニヨン・ブラン
南国フルーツやグレープフルーツの香り。フレッシュでフルーティーな味わい。



シャルドネ
CHARDONNAY
《ふくやかな辛口》
チリ/品種:シャルドネ
黄桃やレモンの香り。果実味と酸味のバランスが良く、ふくやかな味わい。



カベルネ・ソーヴィニヨン
CABERNET SAUVIGNON
《フルボディ》
チリ/品種:カベルネ・ソーヴィニヨン
野イチゴやほんのりスパイシーな香り。タンニンがありしっかりとしたボディ。



ロゼ
ROSE
《辛口》チリ
品種:ピノ・ノワール、モナストレル
プロヴァンススタイルのロゼ。お花やラズベリーの香り。ジュシーでフレッシュな味わい。



スパークリング
Sparkling
《辛口》チリ/品種:シャルドネ
シャルドネ100%の当店オリジナル辛口スパークリングワイン。

Bubble by the Glass グラス スパークリング

CACCCI
スパークリング グラス
《辛口》CACCCI Sparkling glass
チリ/品種:シャルドネ
シャルドネ100%の当店オリジナル辛口スパークリングワイン。
glass グラス ¥730(税込¥803)

各 グラスGlass ¥690(税込¥759) デキャンタDecanter ¥2,700(税込¥2,970) ボトルBottle ¥3,690(税込¥4,059)

上記以外にも牡蠣やお料理に合うワインを多数ご用意しております。別紙ワインリストをぜひご覧ください。

Beer ビール



生ビール ¥580(税込¥638)
Draft Beer

ノンアルコールビール(瓶) ¥550(税込¥605)
Alcohol-free beer (Bottle)



8TH SEA OYSTER STOUT
エイスシーオイスタースタウト(瓶330ml)
(330ml Bottle) ¥980(税込¥1,078)
海洋深層水を一部仕込水に使用したアイルランド風の牡蠣エキスイラストアウトビールです。

Highball ハイボール

ハイボール
Highball

¥500(税込¥550)



Sangria サングリア

サングリア グラス(赤 or 白)
Sangria glass(White or Red)
¥580(税込¥638)

サングリア デキャンタ(赤 or 白)
Sangria Decanter (White or Red)
¥2,200(税込¥2,420)



Whisky ウイスキー

シーバズリーガル〜ミズナラ〜 Chivas Regal 〜Mizunara〜 ¥780(税込¥858)

ジャックダニエル Jack Daniel's ¥650(税込¥715)

ボウモア12年 Bowmore 12yrs ¥780(税込¥858)

富士 Fujisanroku ¥780(税込¥858)

《割もの》
ロック/水割り/ソーダ割り
Mixer:
On the Rocks/Water/Soda

Shochu/Plum Wine 焼酎/梅酒 ALL ¥550(税込¥605)

麦焼酎 Barley | 芋焼酎 Sweet Potato | 濃醇梅酒 Nojun(Rich) Plum Wine

《割もの》ロック/水割り/お湯割/ソーダ割り
Mixer:On the Rocks/Water/Hot Water/Soda

Vodka Based Poped Drinks サワー ALL ¥550(税込¥605)

レモンサワー Lemon
グレープフルーツサワー Fresh Grapefruit
梅サワー Japanese Plum | 柚子サワー Yuzu Citrus



Cocktail カクテル ALL ¥550(税込¥605)

WINE Based

キール Kir

キティ Kitty

スプリッツァー Spritzer

オペレータ Operator

ミモザ Mimosa

キールロワイヤル Kir Royal

Campari Based

カンパリソーダ Campari Soda

カンパリオレンジ Campari Orange

スパモニ Spumoni

Casis

カシスオレンジ w/Orange Juice

カシスソーダ w/Sparkling Water

カシスウーロン w/Oolong Tea

Peach

ピーチウーロン w/Oolong Tea

ファジーネーブル w/Fuzzy Navel

ピーチソーダ w/Sparkling Water

Vodka

モスコミュール Moscow Mule

スクリュードライバー Screw Driver

ウォッカソーダ Vodka & Soda

ウォッカトニック Vodka & Tonic

Rum Based

ラムコーク Rum & Coke

Gin

ジントニック Gin & Tonic

ジンバック Gin Buck

ジンライム Gin Lime

ジンリッキー Gin Rickey

Non-alcoholic cocktails ノンアルコールカクテル ALL ¥500(税込¥550)

シャーリーテンプル Shirley Temple

ジンジャーエール+グレナデンシロップ Ginger ale+Grenadine syrup

バージン・ブリーズ Virgin Breeze

クランベリージュース+グレープフルーツジュース Cranberry Juice+Grapefruit Juice

サラタガ・クーラー Sarataga Cooler

ジンジャーエール+ライム果汁 Ginger ale+Lime juice

フルーツパンチ Fruit Punch

オレンジジュース+パイナップルジュース+レモンシロップ+グレナデンシロップ
Orange Juice+Pineapple Juice+Lemon syrup+Grenadine syrup

レモンスカッシュ Lemon Squash

レモンシロップ+ソーダ+ガムシロップ Lemon syrup+Soda+Syrup

ゆずコーラ Yuzu Citron cola

コーラ+ゆずシロップ+ソーダ Cola+Yuzu Citron syrup+Soda

Soft Drink ソフトドリンク ALL ¥450(税込¥495)

コカ・コーラ Coca Cola

オレンジジュース Orange Juice

グレープフルーツジュース Grapefruit Juice

パイナップルジュース Pineapple Juice

クランベリージュース Cranberry Juice

ジンジャーエール Ginger Ale

トニックウォーター Tonic Water

ペリエ Perrier

コーヒー (HOT or COLD)
Coffee Hot/Iced

紅茶 (HOT or COLD)
Black Tea Hot/Iced

エスプレッソ Espresso

ウーロン茶 Oolong Tea

■季節や仕込状況により一部商品の変更がある場合があります。■状況により、お皿の変更等写真と盛りつけが一部異なる場合があります。■アレルギーをお持ちのお客様で、ご不安がある場合はスタッフにお声掛けください。アレルギー情報はこちらでご確認いただけます。▶



Wine List

CACCCI 牡蠣に合うオリジナルハウスワイン【カッキー】 スペインの名門ミゲル・トーレス・チリ社とのコラボワインです。

ソーヴィニヨン・ブラン CACCCI SAUVIGNON BLANC

《爽やかな辛口》チリ/品種：ソーヴィニヨン・ブラン/南国フルーツやグレープフルーツの香り。フレッシュでフルーティーな味わい。

シャルドネ CACCCI CHARDONNAY

《ふくよかな辛口》チリ/品種：シャルドネ/黄桃やレモンの香り。果実味と酸味のバランスが良く、ふくよかな味わい。

カベルネ・ソーヴィニヨン CACCCI CABERNET SAUVIGNON

《フルボディ》チリ/品種：カベルネ・ソーヴィニヨン/野イチゴやほんのりスパイシーな香り。タンニンがありしっかりとしたボディ。

ロゼ CACCCI ROSE

《辛口》チリ/品種：ピノ・ノワール、モナステル/プロヴァンススタイルのロゼ。お花やラズベリーの香り。ジュシーでフレッシュな味わい。



ミゲル・トーレス・チリ

各 Glass ¥690 (税込¥759) / Decanter ¥2,700 (税込¥2,970) / Bottle ¥3,690 (税込¥4,059)

スパークリング CACCCI SPARKLING

《辛口》チリ/品種：シャルドネ/シャルドネ100%の当店オリジナル辛口スパークリングワイン。

グラス Glass ¥730 (税込¥803)

ボトル Bottle ¥4,590 (税込¥5,049)

Champagne シャンパン



シャンパーニュ・グルエ ブリュット・セレクション

Champagne Gruet Brut Sélection

¥11,800 (税込¥12,980)

《辛口》フランス/品種：ピノ・ノワール、シャルドネ、ムニエ/繊細な泡立ちで、口中はふくよかでフレッシュかつリッチ。心地よい辛口シャンパーニュ。



マム・グラン・コルドン

GH Mumm Grand Cordon

¥12,800 (税込¥14,080)

《辛口》フランス/品種：ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ/柑橘や白桃の香り、滑らかな口当たりのバランスのとれた辛口。



テタンジェ・ブリュット レゼルブ

Taittinger Brut Reserve

¥14,800 (税込¥16,280)

《辛口》フランス/品種：ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ/果実やブリオッシュ、桃や白い花、バニラなどを思わせるアロマとフレッシュな味わい。

Sparkling スパークリング



エスパス・オブ・リマリ・ブリュット

Espace of Limari Brut

¥3,990 (税込¥4,389)

《やや辛口》チリ/品種：ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ/コンチャ・イトロ社が手がけるすっきりとしたスパークリングワイン。



カンティアーモ スプマンテ ブリュット

Cantiamo Spumante Brute

¥3,990 (税込¥4,389)

《辛口》イタリア/品種：ブレンド/華やかな香りやフレッシュさにこだわり、どんな食事にも合う爽やかなおいしさと華やかな果実感が魅力。

Chardonnay シャルドネ



ヒーローズ・シャルドネ

Heroes Chardonnay

¥3,090 (税込¥3,399)

《フルーティーな辛口》チリ/フルーティーな飲み口でどんな料理にも相性が良い。



バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルドヴァラエタル シャルドネ

Baron Philippe de Rothschild Varietal Chardonnay

¥3,290 (税込¥3,619)

《辛口》フランス/エキゾチックな果実の風味をもち、バランスに優れた心地よく楽しめるワイン。



タリケ シャルドネ

Tariquet Chardonnay

¥3,890 (税込¥4,279)

《辛口》フランス/フレッシュで豊かな味わいが楽しめるシャルドネ100%のワイン。



ディアブロ ゴールデン シャルドネ

Diablo Golden Chardonnay

¥5,390 (税込¥5,929)

《辛口》フランス/マンゴーやパッションフルーツのアロマが際立ち、しっかりした骨格を感じられる濃厚な白ワイン。



メゾン・ジョゼフ・ドルーアン シャブリ

Maison Joseph Drouhin Chablis

¥7,290 (税込¥8,019)

《辛口》フランス/フルーティーな味わいで、ミネラルのニュアンスもあり、心地よい長い余韻が楽しめる辛口。

※写真はイメージです。実際とは異なる場合がございます。

Sauvignon Blanc ソーヴィニヨンブラン



ヒーローズ・ソーヴィニヨン・ブラン

Heroes Sauvignon Blanc

《辛口》チリ／華やかなハーブの香りとフレッシュな酸味の味わい。

¥3,090(税込¥3,399)



バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルドヴァアラエタル ソーヴィニヨン・ブラン

Baron Philippe De Rothschild Varietal Sauvignon Blanc

《辛口》フランス／熟した果実の風味、イキイキとした心地よい酸味。

¥3,290(税込¥3,619)



タリケ ソーヴィニヨンブラン

Tarique Sauvignon Blanc

《辛口》フランス／香りは力強く、花のような余韻。繊細なミネラルを感じる、しっかりとした味わい。

¥3,890(税込¥4,279)



オーバーストーン ソーヴィニヨンブラン

Overstone Sauvignon Blanc

《辛口》ニュージーランド／瑞々しさと爽快感に満ちた白ワイン。

¥4,290(税込¥4,719)



ムートン・カデ・ソーヴィニヨン・ブラン・オーガニック・バイ・ナタン

Mouton Cadet Sauvignon Blanc Organic By Nathan Baron Philippe De Rothschild

《辛口》フランス／爽やかな果実のアロマに上品な花の香りが合わさる、スッキリとしたオーガニックワイン。

¥5,090(税込¥5,599)

Others その他白ワイン



ボルサオ カンポ カステージョ ブランコ

Borsao Campo Castillo Blanco

《辛口》スペイン／品種：マカベオ／シトラスや洋ナシを思わせる上品な香り。

¥3,090(税込¥3,399)



メルシャン・ワインズ バードソング ホワイト

Mercian Wines Birdsong White

《やや辛口》フランス／品種：ヴェルメンティーノ、グルナッシュ・ブラン、ソーヴィニヨン・ブラン／フレッシュな酸味と果実味のバランスがよく、飲みやすい味わい。

¥3,190(税込¥3,509)



ヴィテッセ グリッロ オーガニック

Viteze Grillo Organic

《辛口》イタリア／品種：グリッロ／シチリアで高い評価を受ける『コロンバ・ピアンカ社』が造る果実味豊かでフレッシュなオーガニックワイン。

¥3,490(税込¥3,839)



タリケ クラシック

Tarique Classic

《辛口》フランス／品種：ユニ・ブラン、コロンパール、グロ・マンサン、ソーヴィニヨンブラン／花や柑橘類、トロピカルフルーツの香り。

¥3,590(税込¥3,949)



ピーツ・ピュア ピノ・グリージョ

Pete's Pure Pinot Grigio

《辛口》オーストラリア／品種：ピノ・グリージョ／爽やかな果実のアロマとまろやかな酸が特徴。

¥3,690(税込¥4,059)



ライオンズ・ランド・マジェスティック・ホワイト

Lion's Land Majestic White

《辛口》南アフリカ／品種：シュナンブラン、シャルドネ／アプリコットとパイナップルの上品なブーケを豊富に含んだ、トロピカルフルーツの柔らかな香り。

¥3,690(税込¥4,059)



コルテ・ジャアラ・ソアヴェ

Corte Giara Soave

《辛口》イタリア／品種：ガルガーネガ、シャルドネ／上品な果実味と伸びやかな酸を備えたエレガントな白ワイン。

¥4,890(税込¥5,379)



シャトー・メルシャン 萌黄

Château Mercian Moegi

《辛口》日本／品種：シャルドネ、甲州／色合いは輝きのあるレモンイエロー。心地よい酸とミネラル感が、豊かな果実香とともに余韻を感じるワイン。

¥4,890(税込¥5,379)



トリヴェント リザーブ ホワイトマルベック

Trivento Reserve White Malbec

《辛口》アルゼンチン／品種：マルベック、その他／青リンゴ、ライチ、パイナップルを思わせるトロピカルな果実の香りが感じられます。

¥5,090(税込¥5,599)

Red 赤

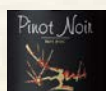


バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルドヴァアラエタル メルロー

Baron Philippe De Rothschild Varietal Merlot

《ミディアムボディ》フランス／品種：メルロー／まろやかで凝縮感があり、パワフルな果実味と滑らかで持続性のあるタンニンが楽しめます。

¥3,290(税込¥3,619)



バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルドヴァアラエタル ピノ・ノワール

Baron Philippe De Rothschild Varietal Pinot Noir

《フルボディ》フランス／品種：ピノ・ノワール／柔らかなタンニンに繊細なスパイスを伴った、果実味溢れる心地良い舌触り。

¥4,590(税込¥5,049)