DRINK MENU

BEER

生ビール　サッポロ黒ラベル	各種 750円
アサヒ　スーパードライ小瓶	
エビス　プレミアムブラック小瓶	
COEDO　BEER　～瑠璃～	
COEDO　BEER　～毬花～	
COEDO　BEER　～紅赤～	

WHISKY

ハイボール	700円
響JAPANEESE HARMONY	1,300円
SANTORY WHISKY	1,300円
SANTORY シングルモルト白州	1,300円
SANTORY シングルモルト山崎	1,300円
ザ・マッカラン12年シングルモルト	1,700円
ラガヴーリン16年シングルモルト	1,700円

SOFT DRINK

コカ・コーラZERO	各種 540円
ジンジャーエール	
オレンジジュース	
グレープフルーツジュース	
ウーロン茶	
ペリエ・ミネラル	
コーヒー	
紅茶	
サッポロ・プレミアムオールフリー	

COCKTAILS

ピーチティー ピーチリキュールとウバティー	650円
カシスティー カシスリキュールとウバティー	650円
シンフォニー ピーチリキュールと白ワイン	700円
カーディナル カシスリキュールと赤ワイン	700円
キール カシスリキュールと白ワイン	700円
ベリーニ ピーチリキュールと泡ワイン	700円
キールロワイヤル カシスリキュールと泡ワイン	700円
バナナミルク バナナリキュールとミルク	700円
カシスミルク カシスリキュールとミルク	700円
ジントニック ジンとトニックウォーター	700円
スプモーニ カンパリとトニック等ビターなカクテル	700円
アメリカーノ ベルモットやカンパリが炭酸で和らげられ、すっきりして飲みやすいカクテル	780円

グラスワインメニュー

各種￥800

スパークリングワイン

ポールスター

産地　チリ

炭酸による軽快な飲み口と、弾ける泡によって際立つ華やかな香りが特徴的なスパークリングワイン

おすすめ料理

どんな料理にも合います。

白ワイン

テッレ　パッセーリ　トレビアーノ・ダブルッツォ

産地　イタリア

青りんごや花のような青みの香りがある爽やかでフレッシュなワイン

おすすめ料理

酸味のあるもの、野菜を使った料理

ベリンジャー　カリフォルニア　シャルドネ

産地　アメリカ

カリフォルニア完熟ブドウで作られたワイン

洋ナシや桃のような香り

おすすめ料理

酸味のあるもの、魚を使った料理

赤ワイン

ロゴタジ・カベルネS・フラン・メルロー

産地　ブルガリア

深い果実の香りとボリューム強めで味わいのあるボルドースタイルのワイン

おすすめ料理

肉料理全般

ベリンジャーカリフォルニア　カベルネソーヴィニヨン

産地　アメリカ

渋みを抑えた果実味あふれるワイン。夏のベリーのような香りと滑らかな口当たりが特徴

おすすめ料理

パスタ・ピザ

Bottle Wine

CHAMPAGNE & SPARKLING

ドン・ウルリコ・スプマンテ・ブリュット	イタリア	￥3,500
バルフォルムサ・カヴァ・ブリュット	スペイン	￥4,500
シレーニ　スパークリング・キュヴェ・ブリュット	ニュージーランド	￥5,500

WHITE WINE

テッレ・パッセーリ トレビアーノ・ダブルッツォ	イタリア	￥2,800
ベリンジャー カリフォルニア シャルドネ	アメリカ	￥3,800
フェアトレード パルサ シュナンブラン	南アフリカ	￥4,800
サントリー ジャパンプレミアム甲州	山梨	￥5,800
グランボレール 長野シャルドネ19	長野	￥7,800
ルイラトゥール サントネ ブラン	フランス	￥9,800

RED WINE

ロゴタジ・カベルネS・カベルネフラン・メルロー	ブルガリア	￥2,800
ベリンジャー カリフォルニア カベルネ ソーヴィニヨン	アメリカ	￥3,800
フェアトレード パルサ・ピノタージュ	南アフリカ	￥4,800
丸藤葡萄酒ルバイヤードルージュ	山梨	￥5,800
グランボレール岡山MBAバレルセレクト18	岡山	￥7,800
ファインズ オーメドック ド ジスクール	フランス	￥9,800

Our HARUHORO SPECIALS

・前菜５種盛り合わせ	￥1,500
・前菜９種盛り合わせ	￥2,000
・本日のカルパッチョ	￥1,500

HARUHORO　TAPAS　￥450

・オリーブとドライトマトのマリネ	￥450
・野菜のトマト煮込み カポナータ	￥450
・バゲットスライス	￥450

HARUHORO　TAPAS　￥580

・モッツァレラチーズとトマトのカプレーゼ	￥580
・スペイン産ハモンセラーノ	￥580
・イベリコ豚のチョリソー	￥580
・ポテトサラダアンチョビ風味	￥580

AJILLO&CAZUELA

・シラスのアヒージョ	￥900
・イベリコ豚ベーコンと茸のアヒージョ	￥900
・ガンバスアヒージョ	￥950
・赤海老のアヒージョ	￥1100
・トリッパの煮込み 味噌風味	￥950
・牛タンとチーズのグラタン	￥1,400

Cafe & Dining
HARUHORO

APPETIZER

・マリネサーモン　磯のり風味	￥1,500
・パテドカンパーニュ	￥880
・ヤリイカのフリットとフライドポテトガーリック風味	￥980
・骨付きソーセージのグリル	￥980
・4種チーズの盛合せ	￥1,350

INSALADA

・生ハムのサラダ	￥1,400
・シーフードサラダ	￥1,500

PASTA

Spaghetti

・シラスとトマトのペペロンチーノ	￥1,500
・イベリコ豚ベーコンのアマトリチャーナ	￥1,500
・ミートソース　ボローニャ風	￥1,600

Tagliatelle

・イベリコ豚ベーコンのカルボナーラ	￥1,700
・小海老のトマトクリームソース	￥1,700

Cafe & Dining
HARUHORO

GRILL

・つくば鶏	￥2,700
・牛ハラミ　180ｇ	￥3,600
・牛ロース　300ｇ	￥3,900
・国産牛ミスジ　250ｇ	￥4,300

PIZZA

・マルゲリータ	￥1,800
・ハモンセラーノとセルバチコ	￥1,900
・クワトロフォルマッジ	￥1,950

DOLCE

・バニラアイス	￥500
・抹茶アイス	￥500
・本日のソルベ	￥500
・ガトーショコラ	￥600
・ティラミス	￥600

Cafe & Dining
HARUHORO

＊価格は全て税込み表示です。
＊当店ではアレルギー対応はいたしておりません。予めご了承ください。
＊仕入れ状況により内容変更する場合がございます。
＊ワンハーモニーご優待特典としてカードご提示で5％オフ、
ご利用日にご宿泊の方は10％オフとさせていただきます。