

DRINK

BEER

ASOBI クラフトビール IPA	alc 7 %	880 yen
ASAHI Beer アサヒスーパードライ 小瓶		770 yen
CIRAFFITI Session IPA	alc 0.5 %	830 yen
CIRAFFITI Sour Ale	alc 0.5 %	830 yen

SOUR

Real LEMON SOUR OPENBOOK レモンサワー		950 yen
HIGH BALL ハイボール		780 yen

WINE

RED / WHITE 赤 / 白	Bottle 375 ml	2100 yen
----------------------	---------------	----------

SPARKILING

RICE MAGIC スパークリング 純米大吟醸	alc 7 %	1500 yen
RICE MAGIC Red スパークリング Red	alc 7 %	1500 yen

SOFT DRINK

Craft Cola クラフトコーラ		880 yen
Craft Chai クラフトチャイ		880 yen
YOIYAMIIRO Cola 宵闇色のコーラ		880 yen
YONAGI BLUE HAWAII 夜風のブルーハワイ		880 yen
Herbal Soda REIU ハーバルソーダ - レイウ -		880 yen
Oolong tea 烏龍茶		650 yen

COFFEE

Original Coffee

☛ **Americano**
アメリカーノ
HOT / ICE 680yen

☛ **Cafe Latte**
カフェラテ
HOT / ICE 700yen

☛ **Cappuccino**
カプチーノ
HOT 700yen

soko
station
146

soko station 146 のコーヒーは、
国際資格を持つ焙煎士が監修。
季節ごとに厳選した豆を使用し、その豆が持つ香りや
コクを丁寧に引き出しています。
私たちがこだわった最高の一杯をお楽しみください。

OUR RECOMMEND

MOCKTAIL
soko made

NON-ALCOHOL

DRY APPLE



Apple Ginger Fizz
アップルジンジャーフィズ

りんごのやさしい甘みと、
生姜の爽やかな香りを炭酸で引き立てた、
すっきり軽やかなノンアルコールフィズ。

950 yen

PEACH



Earl Grey Peach Cooler
アールグレイピーチクーラー

アールグレイの華やかな香りに、
やさしい桃の甘み。
すっきり爽やかな炭酸モクテル。

980 yen

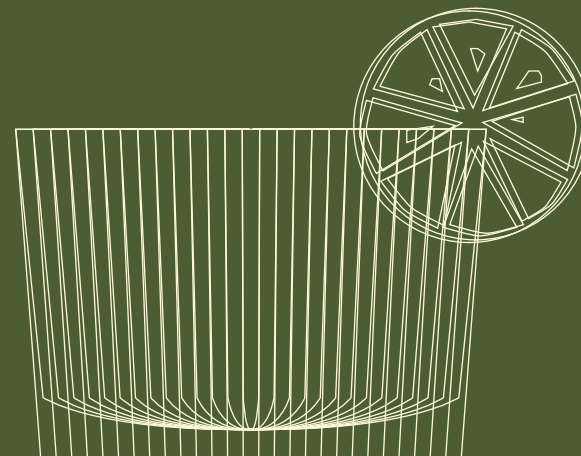
LEMON



**Rosemary
Citrus Spritzer**
ローズマリーシトラスブリッツァー

フレッシュなシトラスの酸味に、
ローズマリーの香りと清涼感。
食事にも合う爽やかなスプリッツァー。

950 yen



OUR RECOMMEND

COCKTAIL
soko made

**Homemade
Plum Liqueur Spread**
自家製梅酒スプレッド

自家製梅酒で作ったスプレッド。
ローズマリーの香りに梅の甘酸っぱさ。
梅の果肉で表情が変わる大人の一杯。

980 yen



PLUM

**Lime & Mint
White Spritzer**
ライムとミントのスプリッツァー

すっきりとした白ワインを
ソーダで軽やかに。
ライムとミントが心地よく香る、
リフレッシュ感あるカクテル。

1000 yen



LIME, MINT

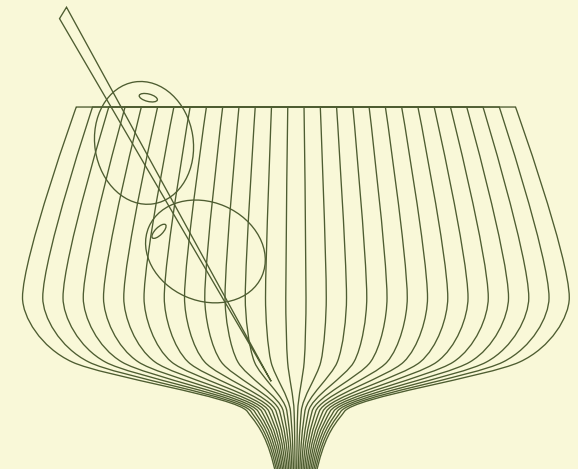
Mandarin Orange Breeze
みかんブリーズ

「八海山 純米吟醸」を使用、
八海山の華やかな香りとオレンジが相性抜群。
フルーティで華やかな香りと
爽やかな果実感を味わえる

1250 yen



ORANGE



FOOD

MAIN

PIZZA



★ Lemon Salsiccia Pizza
レモンサルシッチャピザ 2000 yen

Bismarck Pizza
ビスマルクピザ 2300 yen

Margherita Pizza
マルゲリータピザ 1800 yen

PASTA



Bolognese
ボロネーゼ 1400 yen

★ Seasonal Pasta
季節のパスタ ask

ご利用のお客様へ

おひとり様

1ドリンク & お食事1品以上

のオーダーをお願いいたします。

★ RECOMMEND
おすすめメニュー

● QUICK
すぐにご提供できます

APPETIZER



★ Seasonal Caprese
季節のカプレーゼ 1350 yen

● Appetizer Platter
前菜盛り合わせ 1250 yen

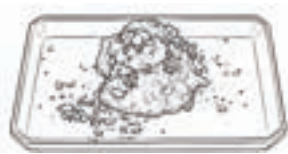
● Mackerel Potato Salad
サバポテ 600 yen

● Carrot Râpée
キャロットラペ 550 yen

French Fries
フレンチフライ 800 yen

Herb Grilled Sausage
ハーブグリルソーセージ 900 yen

Jamón Serrano
生ハム 700 yen



DESSERT

本日のデザート

PUDDING

豆乳とアーモンドミルクプリン 630yen

JAPANESE CHEESE CAKE

日本茶チーズケーキ
[抹茶 or ほうじ茶] 750yen

EARL GREY TERRINE

紅茶のテリーヌ 880yen

AFFOGATO

アフオガード 750yen

CARAMEL POUND

キャラメルパウンド 580yen

自家製デザートとともに、
こだわりのコーヒーもぜひお楽しみください。