Bitのイチオシ! 麒麟山レモンサワー ¥650(和3,748)	Shochu.× Tea ハ海山米焼酎 よろしく千萬あるべし ロック・水割リ・炭酸割リ ¥680(根以748) 村上富士美國 雪国紅茶サワー ¥680(根以748) 村上富士美國 ほうじ茶ハイ	Niigata Sake 麒麟山 伝統辛口(伝辛) *** *** *** *** *** *** *** *** *** *
Sparkling Wine グランリベンサ カヴァ	レモネードモヒート ¥800(税込880) クラフトジンジャー モスコミュール ¥800(税込880)	Non Alcoholic 新潟麦酒 ノンアルコールピール *700(概以770)
スパータリング(す700(最急770) クリスチャンブルモー キュペ シャンパン/〒1800(最近1980) White Wine スピネッリ・トレビアーノ 〒680(最近748)	Niigata Gin  YASO Gin ジンリッキーのジント= **1.390(概以.1.320)  Plum Wine	新潟県産生姜を使った 自家製ジンジャエール 新潟県産レモンを使った 自家製レモネード **600(根以660)
クレムザーシュミットグリューナー ¥900(最近990) はエストラリア:ニーダーエスターライヒ! メリオ トゥーレーヌ ¥1200(最近320) ラルバンデ ヴォン 7272/スロアット! ソーヴェコンプラソ2007	麒麟山 梅酒 Y780(板以858) ロック・水切り・炭酸割り Japanese Whiskey	魚沼 カベルネジュース 9900(81990) 魚沼 雪男サイダー 9900(81990) 津南 雪下人参ジュース 9750(818355)
Red Wine  スピネッリ・サンジョペーゼ ¥680(根及748) [イタリ/アグルッフェ州] サンヴェペーゼ100% ¥900(根及990) [スペイン/ラ・マンチャ] テングラニーニ 100% 「1,200(根及1,320) パット・ボーイ [フランス/ボルトー] メルロー95%、ホイル・フラン5%	新潟 越乃忍  ロック・水削リー炭酸削リ  Beer  玉川堂ピアカップ(425ml) ** *** *** *** *** *** *** *** *** **	津南 リルごジュース

## Bit PrivateLabel



『最初の一杯』をテーマにした

Ema

『お料理とペアリング』をテーマにした

Rico

¥1,500(税込1,650)

PBシャルドネ(白) 新潟市Fermier



新潟産シャルドネ100%使用。 柑橘系の香り、厚みのある蜂蜜のような 口当たりバニラ様の余韻が心地よい芳醇な 辛口白ワイン。フレンチオーク樽で熟成。

> ¥1,500(税込1,650) BOTTLE ¥ 8,000(税込8,800)

PBカベルネ・フラン(赤)

新潟市Fermier

PBメルロー・カベルネ(赤)

## 新潟市Fermier

新潟産メルロー・カベルネを使用 軽快な赤系ベリーの柔らかな果実味と 爽やかな酸が調和するミディアムボディの 赤ワイン。フレンチオーク樽熟成。

¥1.500(税认1.650) BOTTLE ¥ 8,000(税込8,800)

新『ARATA』火入れ (日本酒) PB 新潟市 峰乃白梅



400年近い歴史の老舗蔵『峰乃白梅』 と一緒につくりました 地元の山田錦100%使用した

> ¥1.200(税込1.320) BOTTLE ¥ 7.000(税 込 7.700)

新潟産カベルネ・フランを使用。 新潟の砂質土壌のテロワールならではのエレガ ントなベリーの香り、瑞々しい果実味、余韻が 熟成させました。

BOTTLE¥9.000(税込9.900)

