

BYNAMI BODI B



当店は毎日無農薬栽培を
されている農家様から
新鮮なお野菜が届きます

他では味わえないモチモチの食感は
絶対に癖になるはず。
この麺にほれ込み淡路島から
毎日運んでいただいております。



食べてもらいたいデザートクレミア
世界のトップソムリエたちによって審査される
国際味覚審査機構で
優秀賞を受賞したソフトクリーム

当店のワインはすべて自然派ワイン
ビオワインとは出来る限り自然のままの
製法で作られたワイン



スーパーフード[※]とは抜群の
栄養素を兼ね備えた食材
美味しく体の中から綺麗になれます

※★の着いている商品に含まれます

▶ BIO GLASS WINE

当店のワインはすべて自然派ワイン

自然派ワインとは出来る限り自然のままの製法で作られたワインであり、原料となるブドウは、農薬や化学肥料が使用されない有機農法で育成されることが前提となり、醸造過程においても後述する様々な条件が求められる。これらの条件を満たし、更にスピリチュアルな要素の強いバイオダイナミック農法が応用されたワインはビオディナミ（仏:Vin biodynamique）と呼ばれる。

自然派ハウスワイン（赤・白）

MADE IN JAPAN のぶどうで酸化防止剤を一切使用しない赤ワイン

★ 自然派自家製サングリア（赤・白）

日本 自然派ワインをフルーティーに仕立て最後に楊貴妃が愛したスーパーフードを入れちゃいます

ラ シャス デュ パブ コートデュローヌ（赤）

フランス グルナッシュ シラー サンソー

ソアーヴェ オーガニック（白）

イタリア ガルガーネガ トレヴィアーノ

ヴィタ オーガニックカベルネソービニオン（赤）

アルゼンチン カベルネソービニオン種主体

ヴィタ オーガニックシャルドネ（白）

アルゼンチン シャルドネ種主体

自家製スパークリングサングリア（赤・白）

日本 数量限定 サングリアがお好きな方は絶対にハマります！

カザマッタロッソ（赤）

イタリア サンジョベーゼ

カザマッタピアンコ（白）

イタリア ヴェルメンティーノ トレヴィアーノ

490 円

590 円

590 円

590 円

590 円

590 円

690 円

690 円

690 円

* Standbar glass wine ALL 50% OFF

▶ KANPAI DRINK

樽詰めスパークリング	490 円	女性に大人気樽詰めスパークリング
自然派自家製スパークリング	550 円	数量限定 酸化防止剤を一切使わないものが少なく自分達で作りました
白穂乃香	690 円	このビールの最大の特徴は、"無濾過"のクラフトビールです 希少価値大
カールスバーグ	550 円	欧州で最も歴史のある王室御用達のビールに認定されているビール
国産ミントのモヒート	550 円	契約農家さんが作ったミントをたっぷり使います
シャンディーガフ	500 円	カールスバーグとジンジャエールの相性は抜群
ジンビームハイボール	550 円	世界NO1のバーボンで世界市場 41%の圧倒的なバーボンのハイボール
オールフリー	390 円	今日は我慢。。。我慢。。。
ノンアルコール ワイン(赤・白)	390 円	赤はカベルネソービニオン 白はシャルドネを使った本格派のノンアルコール

※コペルト代としてお一人 350円頂戴致します。
※価格は税抜きとなっております。

▶ BIO WINE BOTTLE - SPARKLING

自然派自家製スパークリングワイン デキャンタ

日本 甘口 数量限定 酸化防止剤を一切使わないワインをスパークリングに

1950 円

自然派自家製スパークリングサングリア デキャンタ (赤・白)

日本 甘口 数量限定 自家製のサングリアをスパークリングに

2500 円

ヴィタ オーガニックスパークリング (白)

アルゼンチン 辛口 シャルドネ

コストパフォーマンスの高いアルゼンチンワインの中でも有名なラ・アグリコーラ社が手摘み有機ぶどうを使ったスパークリング

3950 円

プロセッコ ブリュット (白)

イタリア 辛口 グレーラ

繊細な泡立ち、果実味溢れる活き活きとしたブーケ。品種由来の青リンゴのような風味と程よい酸味のあるクリーンな味わい

3950 円

ピノグリージョ VSQ スブマンテブリュット (ロゼ)

イタリア 辛口 ピノグリージョ

ストロベリーチャーミングな香りと品種特有の芳ばしいアロマが魅力的

3950 円

▶ BIO WINE BOTTLE - WHITE

自然派ハウスワイン デキャンタ

MADE IN JAPAN のぶどうで酸化防止剤を一切使用しない白ワイン

フルーティーな香りとやさしい口当たり、ほのかな酸味と甘さの程よいバランス

1750 円

★ 自家製自然派サングリア

日本 国産ぶどう

自然派ワインをフルーティーに仕立て最後に楊貴妃が愛したスーパーフードを入れちゃいます

2250 円

ソアーヴェ オーガニック

イタリア 辛口 ガルガネーガ

メインに使われるガルガネーガ種の柑橘類を想わせる香り豊か。

2750 円

ヴィタ オーガニックシャルドネ

アルゼンチン 辛口 シャルドネ

柑橘類やパイナップル、ハチミツなどが混ざり合ったアロマと、絹のようにスムーズな余韻が楽しめます

2750 円

ノビュラム シャルドネ

フランス 辛口 シャルドネ

ライチや薔薇などの活き活きとしたフレーバーはヴィオニエ種から。ミネラル感たっぷりの味わいはシャルドネ本来のものです

3350 円

カザマッタピアンコ

イタリア ヴェルメンティーノ トレピアーノ

個性的なキャラクターのヴェルメンティーノを使用したワインでとてもフルーティー

3350 円

プティ ブルジョアソービニオン

フランス 辛口 ソービニオン・ブラン

ソービニオン・ブラン自体の果実味やその葡萄樹に咲く花の香りを思い起こさせる豊潤さ

3650 円

ウイリアムフェーブル シャブリ

フランス シャルドネ

土壌からくる豊かな複雑味とシャブリらしいフレッシュな味わい。

4500 円

ピコラスシャブリ

フランス 辛口 シャルドネ

洋梨やフレッシュなハーブ、白胡椒の香りがふんだんなキリリとした辛口。活き活きとした酸味とミネラルを存分に感じる旨み系シャブリ

4750 円

リースリング

フランス 辛口 リースリング

すべての白ワインの中でも最も高貴なもの。リースリングは辛口で貴族的

4750 円

※コペルト代としてお一人350円頂戴致します。

※価格は税抜きとなっております。

▶ BIO WINE BOTTLE - RED

自然派ハウスワイン デキャンタ

1750 円

MADE IN JAPAN のぶどうで酸化防止剤を一切使用しない赤ワイン
あと味まで豊かに続く熟したぶどうの香り、程よい渋みとふくらみのある果実感たっぷりの味わい

★ 自然派自家製サングリア

2250 円

日本 国産ぶどう
自然派ワインをフルーティーに仕立て最後に楊貴妃が愛したスーパーフードを入れちゃいます

ラ シャス デュ パブ コートデュローヌ

2750 円

フランス グルナッシュ シラー サンソー
典型的口マーヌワイン。赤や黒の果実を煮詰めたような甘い香り

ヴィタ オーガニックカベルネソービニオン

2750 円

アルゼンチン フルボディ カベルネソービニオン
熟したカシス、チェリーの豊潤な香り。長くフルーティーな余韻が楽しめます

カルベ レゼルブ オーガニック

3350 円

フランス メルロ カベルネソービニオン
しっかりとしたタンニンと熟した果実の香りに満ちた贅沢な逸品

カザマッタロッソ

3350 円

イタリア サンジョベーゼ
複数のピネージュワインがブレンドされふくよかで温かみを感じます

ミッシェルリンチ オーガニックルージュ

3650 円

フランス ミディアムボディ メルロ・カベルネソービニオン
ブラックベリーやカシスの香り、甘く豊潤な果実味があり、フレッシュで長い余韻が感じられます

レ チカーレ ディヴィンチリアータ キアンティ

4500 円

イタリア サンジョベーゼ
とてもフレッシュでフルーティーなワイン、ビービークラーツの傑作です

ボンテッラ カベルネソービニオン

4500 円

アメリカ ミディアムボディ カベルネソービニオン
わずかにメルロやプティ・シラー、マルベックなどをブレンド。エレガンスでバランスのとれた味わいは飲んで美味しく、食事に合うワイン

ブルゴーニュ ピノノワール

4750 円

フランス 辛口 ピノノワール
熟したイチゴやチェリーのさわやかな香りとスパイスの複雑な香りにあふれた芳醇なワイン

▶ Nonalcohol bottle アルコール 0.5% 以下

カール ユングのノンアルコールワイン カール ユングは1868年に設立されたドイツのワイナリー
低温真空蒸留法によるアルコール除去ワイン製法で作られる本物のワインからアルコールを除去した脱アルコールワイン

スパークリング ドライ

シャルドネ

カベルネソーヴィニオン

各 1500 円

ドイツ やや辛口 リースリング
すっきりとした爽やかな飲み口

ドイツ やや甘口

ドイツ ミディアムボディ

※コペルト代としてお一人350円頂戴致します。
※価格は税抜きとなっております。

▶ COCKTAIL ALL¥500

ミモザ	ブルドッグ	カシスオレンジ	ピーチミルク
ホワイトミモザ	レゲエパンチ	カシスグレープ	モスコミュール
キティ	カシスソーダ	カルーアミルク	ソルティドッグ
カリモーチョ	カシスウーロン	ファジーネーブル	ラムコーク

▶ SUPERFOOD SMOOTHIE ALL¥800

日本スーパーフード協会によると特定の有効成分の含有量が飛び抜けて高いもの、ごく少量で栄養・健康成分を効率的にとれるものこそ「スーパーフード」と言います

★ ココナッツスムージー

ココナッツ・バナナ・マンゴー・パイナップル
ミラクルスーパーフードココナッツをたっぷり使ったスムージー

★ チアシードスムージー

チアシード・マンゴー・バナナ・レモン・リンゴ
とても優れた栄養分が豊富に含まれるため、アレルギー体質の改善や、生活習慣病の予防なども期待できる

★ アサイースムージー

アサイー・ブルーベリー・クランベリー・イチゴ・ラズベリー
言わずと知れた女性のスーパーフードアサイーを使ったスムージー

★ ゴジベリースムージー

ゴジベリー・ブルーベリー・クランベリー・牛乳・有機シュガー
世界三大美女の楊貴妃が1日3粒食べ続けたといわれるのがゴジベリーです

★ グリーンスムージー

ケール・パイナップル・バナナ・オレンジ
野菜の王様ケールを使ったスムージー。苦いケールが美味しくいただけます

★ ミラクルスーパースムージー

アサイー・ココナッツ・チアシード・ゴジベリー・クランベリー 体の中から綺麗になれるミラクルドリンク

▶ ORGANIC DRINK 厳選した有機栽培の原料を使用したソフトドリンク

オーガニックコーヒー	390円	JAS 有機農園で栽培されたグアテマラエクセレントフレンチ
オーガニックティー	390円	なかなか他では味わえない有機栽培のダージリン
オーガニックコーヒー cremia フロート	700円	有機グアテマラに cremia をフロートさせた究極な逸品
オーガニックティー cremia フロート	700円	オーガニックダージリンと cremia の相性は抜群
ノンアルコールオーガニックモヒート	490円	契約有機栽培農家さんから直送のミントを使ったノンアルコールモヒート
オーガニックジュース(オレンジ/アップル/グレープフルーツ)	490円	収穫後すぐに压榨。濃縮還元とは違い、水・砂糖・香料などは一切加えない、1トンの果汁から450リットルしか取れない貴重なドリンクなんです

▶ SOFT DRINK ALL¥390

ジンジャーエール	ペリエ	オールフリー	カルピス
コーラ	ウーロン茶	FIJI ウォーター	ノンアルコールワイン(赤・白)

※コペルト代としてお一人350円頂戴致します。
※価格は税抜きとなっております。

B
I
O
D
Y
M
A
M
E

▶ TAPAS ALL ¥300

- グリーンオリーブフリット
- スフレクリームチーズ
- ★ オーガニックハニーなスイートポテト
- 天然酵母のバケット

オリーブをフリットするとこれは別格の美味しさ
ふわふわのマスカルポーネにメープルをかけた鉄板の味
有機ハチミツをさつまいもにたっぷりかけます
新宿で超有名店から毎日焼きたてを仕入れます

▶ TAPAS ALL ¥500

- ★ タコとスプラウトのバジルマリネ
- しらすとししとうのペロンチーノ
- カマンベールと半熟たまごのポテサラ
- ★ キヌアとアサリの有機ワイン蒸し
- フレンチフライボルケーノ

真タコとブロッコリースプラウトをバジルでマリネ
ガーリックとしらすとししとうの相性は抜群です
カマンベールと半熟たまごをキタアカリに絡めます
スーパーフードのキヌアがアサリの出汁を吸い味が増します
LA で流行中のシラチャソースをたっぷりかけたポテト

▶ VEJI TAPAS

- 無農薬野菜のピクルス
- プリンセストマトのカプレーゼ
- ★ 野菜の王様フリット
- 灼熱のカボナータ
- 無農薬野菜のチキングラタン
- 旬の無農薬野菜バーニャカウダ

300円 無農薬の野菜だけを使ったピクルスです
490円 糖度8度以上の水耕栽培で育ったトマトのカプレーゼ
490円 美味しいだけでなく、青汁1杯分のケールを使用しています
590円 旬の無農薬野菜とオーガニックトマトとシラチャを和えます
590円 無農薬野菜と鶏肉をチーズで焼き上げます
950円 旬の無農薬野菜だけを使ったこだわりの看板商品です

▶ FRESH SALADS

- ★ ローストチキンのハニーマスタードサラダ 900円
- ★ ミラクルチョップドサラダ 1000円
- 旬の無農薬野菜バーニャカウダ 950円

若鶏に味を浸み込ませロースト致します
ベースは無農薬ケールを使用し10種類以上のお野菜をチョップします
旬の無農薬野菜だけを使ったこだわりの看板商品です

▶ Sea Food

- 本日の牡蠣
- 海老とカラマリフリット
- ★ スーパーフードカルパッチョ

500円 当店の牡蠣はノロウイルスフリー加工の施された安心な牡蠣です、ちょっとだけお時間をいただきます
690円 ヤリイカと海老のフリットは白ワインのお供として最高
950円 油の乗ったハラスをさっと炙りスーパーフードをたっぷり乗せます

▶ GARLIC OIL

- ★ プリンセストマトとキヌアのアヒージョ 490円
- 砂肝とキノコのアヒージョ 490円
- 海老のアヒージョ 590円
- OYSTER アヒージョ 950円

糖度8度以上のトマトとキヌアを入れたアヒージョ
砂肝をアヒージョにするとまた違った味わいなんです
アヒージョといえば海老ですね。鉄板です
ぷりっぷりに肥えた牡蠣を引き立てる一品です

※コペルト代としてお一人350円頂戴致します。
※価格は税抜きとなっております。

B
I
O
D
Y
M
A
M
E

▶ TAPAS PIZZA

オーガニックトマトのマルゲリータ	590 円	有機トマトをベースにしモッツアレラとバジルのシンプルなピッツア
釜揚げシラスのチチニエリ	590 円	有機トマトとチーズの上に釜揚げシラスを散らし焼き上げます
ビスマルク	690 円	イベリコ豚とキノコが半熟たまごにからまります
★クワトロフォルマッジのオーガニックハニー仕立て	750 円	クワトロチーズに有機ハチミツをかけて召し上がれ

▶ ITALIAN BROCHETTE

砂肝スモーク	290 円	フレッシュな砂肝にスモークソルトで仕上げます
イベリコベーコン串	390 円	油の乗ったイベリコベーコンとマスタードは最強
マンガリッツアソーセージ串	390 円	ハンガリーの国宝を豪快に串刺しにします
国産若鶏のローストチキン	490 円	国産若鶏のももをじっくりローストします

▶ NIKU

若鶏のディアポロ風	690 円	オーガニックトマトソースとシラチャソースをかけたピリ辛チキン
イベリコスペアリブ	850 円	店仕込みのスペアリブは病みつきになります
黒毛和牛と黒豚のオーガニックトマトハンバーグ	850 円	最高級コンビのお肉をホイルで包み焼き上げます
オーガニックサーロインステーキ	950 円	数量限定 UDSA 認定のオーガニックはまだ日本では貴重価値の高いお肉

オーガニックビーフの生産には、私たちの「からだ」に対して悪い影響を与える可能性のある農薬・成長ホルモン・殺虫剤等は一切使用せず、狂牛病の発生を招いたとされる肉骨粉はもちろんのこと、あらゆる人工飼料も与えられないのでストレスのかかっていない本来のビーフです。

▶ PASTA

黒毛和牛と黒豚のオーガニックミートソース	800 円	贅沢に黒毛和牛と黒豚の最強コンビをオーガニックトマトで煮詰めた一品
ボンゴレピアンコ青じそ添え	800 円	定番のボンゴレも当店の生麺で食べると別物です
イベリコベーコンとキノコのアラビアータ	900 円	LA で大流行のシラチャを使ったアラビアータです
釜揚げしらすのペペロンチーノ	900 円	ニンニクを効かせたペペロンチーノとしらすの相性が抜群
★明太子とヤリイカの和風パスタ	1000 円	女性に一番人気の明太子にスーパーフードをたっぷり乗せちゃいます
★生ハムとスプラウトのクリームパスタ	1000 円	売り切れ御免 メディア取材殺到中の看板商品です
海老とヤリイカのジェノベーゼ	1000 円	バジルの風味は当店の生パスタと最高の組み合わせです

▶ DOLCE



最高級のソフトクリーム、CREMIA を使ったデザートです

最高級フレンチトースト	1200 円	クレミアソフトを浸み込ませた贅沢なフレンチトースト
クレミアプリン	550 円	クレミアソフトプリンに溶かし込んだこのなめらかさは異次元
クレミアソフトクリーム	500 円	今まで食べたソフトクリームの味、フォームを覆します
クレミアアップルパイ	850 円	ホックホクのアップルパイと濃厚クレミアの組み合わせ
オーガニックコーヒークレミアフロート	700 円	有機豆使用のアイスコーヒーに濃厚クレミアを乗せる贅沢フロート
オーガニックティークレミアフロート	700 円	オーガニックダーズリンと最高級クレミアの贅沢な逸品
パースデーケーキ	PRICELESS	ご予約のお客様には無料クレミアケーキでお祝いさせていただきます

世界トップクラスのシェフとソムリエたちによって審査が行われる国際味覚審査機構 (iTQi) において、CREMIA が「優秀味覚賞」最高ランクの「三ツ星」を 2 年連続で受賞した世界の認める最高級ソフトクリーム。当店はこの厳選された素材を生かし他では食べれないデザートを提供しております。

※コペルト代としてお一人 350 円頂戴致します。
※価格は税抜きとなっております。