

SPARKLING WINE



FEUDO ARANCIO

フェウド・アランチョ
アックシイ
エクストラ・ドライ

glass 728- 800- [税込]
bottle 3,818- 4,200- [税込]

MONT SARRA CAVA

モンサラ カバ
セミ・セック

glass 837- 920- [税込]
bottle 4,728- 5,200- [税込]

ERA PROSECCO

エラ プロセッコ
オーガニック
エクストラ・ドライ

glass 891- 980- [税込]
bottle 5,455- 6,000- [税込]

958 LOVE YOU

ラブ・ユー
エクストラ・ドライ

glass 800- 880- [税込]
bottle 4,546- 5,000- [税込]

SERENA

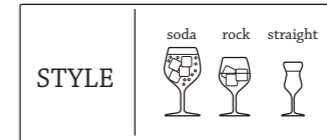
セレナ グラン・キュヴェ
スパマンテ
エクストラ・ドライ

glass 728- 800- [税込]
bottle 3,818- 4,200- [税込]

HONEY COCKTAIL

MEAD ミード (はちみつ酒)

ミードとは…蜂蜜と水と酵母菌を発酵させてできあがる「醸造酒」で、歴史はワインやビールよりも古く、14000年以上前に人類が出会った「最古の酒」といわれています。爽やかな口当たりと、飲み終わった後のほのかなはちみつの風味が特徴です。



glass 664- 730- [税込]

HONEYCIDRE ハニーシードル

フランス産の林檎ストレート果汁で醸造したシードルに香り高いはちみつをブレンドしたスパークリングワイン。甘すぎず、すっきりした味わい。白い花々を感じさせるはちみつと、林檎の優しく品のある香り立ちが特徴。アルコール度数も低めなので、お酒が苦手な方にも飲みやすい爽やかな甘口のデザートワイン。



glass 800- 880- [税込]



CHEESE & HONEY



① BRIE DE MEAUX

ブリード・モー コムハニー添え

700-/770- [税込]

② GORGONZOLA PICCANTE

ゴルゴンゾーラ・ピカンテ コムハニー添え

550-/605- [税込]

③ MUNSTER

マンステール コムハニー添え

750-/825- [税込]

④ COMTÉ RECUT

コンテ・ルコット コムハニー添え

650-/715- [税込]

フロマージュ盛り合わせ コムハニー添え

1,800-/1,980- [税込]



HONEY TAPAS



FOIE GRAS

Cold Foie Gras with Honey and Madere Sauce



冷製フォアグラ
蜂蜜とマデラ酒のソース

900-/990- [税込]

BLUE CHEESE

Blue Cheese and Summer Orange with Honey and Grand Marnier



ブルーチーズと夏みかん
蜂蜜とグランマルニエ

800-/880- [税込]

BAKED CAMEMBERT

Baked Camembert with Honey



蜂蜜をかけた焼カマンベールチーズ

1,000-/1,100- [税込]

MAGRET DUCK

Magret Duck Salad with Honey-Mustard Vinaigrette



マガレ鴨のサラダ仕立て
蜂蜜とマスタードのヴァイネグレット

900-/990- [税込]





神戸旧居留地 64 アペロ

Early Summer 2026 ～泡と蜂蜜～

64

Bar & Bistro