

# LOCAL SPECIALTY

南紀の豊かな風土に育まれた食材や銘酒を使った  
目でも舌でも楽しめる秋色カクテル。  
この土地ならではの1杯を、旅の思い出にご賞味ください。



## Mandarin Orange Mimosa

みかんミモザ

1,200

スパークリングワインに「有田みかんジュース」を合わせた  
みかんの優しい甘みと酸味を活かしたカクテル。  
女性やアルコールが苦手な方にもおすすめです。



## Local Sangria -Red or White-

ローカルサンダリア (赤・白)

1,400

和歌山県産の檸檬酒 & 白桃ジュースを使用した  
秋薫るフルーティな味わいの一杯。  
ベースのワインは、赤・白をお好みでお選びいただけます。



## Chestnut Cream Chocolate Martini

栗ームショコラマティーニ

1,400

マロンリキュールとミルク、チョコレート、  
和歌山生まれのクラフトジン「槇-KOZUE-」を使用した  
大人のデザートカクテル。