



**OLYVA**  
Cucina Caffè

## **Drink Menu**

# APERITIF

## Sparkling Wine スパークリング

ピガルブリュット  480  1800  
Pigalle Brut

この価格で飲めるハイコスパスパークリング！泡の細かいドライタイプです。

シャンドン ブリュット  680  4000  
Chandon Brut

キレがあり、泡立ちよく力強い味わい。  
前菜からメイン、デザートまであらゆる料理とよく合います。

## Wine by the Glass グラスワイン



本日のセレクトワイン [赤/白]  
Select Wine of the Day  650~

ソムリエ店主・刈山セレクトのワイン。内容はスタッフまで！

OLIVA のお料理に合わせたワインリストもご用意しています

## Whisky ウイスキー

濃いめ!!スタンダードハイボール  580  
Whisky & Soda Strong




その他ウイスキー各種ご用意しています

## Cocktails カクテル

自家製レモンシロップで作る  
オリジナルレモネードサワー  680  
Original Lemonade Sour

かぼす薫るオリーヴァ特製ハイボール  680  
Original KABOSU Highball

白ワインと温州みかんシロップを合わせた  
和トロピカルスプリッツァー  680  
MIKAN Spritzer



## Beer ビール

麒麟 ハートランド [生]  580  
KIRIN Heartland

[ボトル] 580

麒麟 零ICHI ノンアルコールビール 580  
KIRIN ZEROICHI


## Craft Beer クラフトビール

SanktGallen®

日本のクラフトビールの草分け的なサンクトガーレン。  
味わい深く、日本の水で造られていることから体にも馴染みやすい、  
日本でこんなに美味しいビールがあるんだと気付かされるビールです。


ゴールドエンエール  750  
Golden Ale


アンバーエール  750  
Amber Ale


ブラウンポーター  750  
Brown Porter


横浜XPA  780  
Yokohama XPA

## Beer Cocktails ビアカクテル

シャンディガフ 〈ビール+ジンジャー〉  650  
Shandygaff

パナシェ 〈ビール+レモネード〉  700  
Panache

ベリービア 〈ビール+ベリーリキュール+克蘭ベリー〉  700  
Berry Beer

ビアアランチャ 〈ビール+ブラッドオレンジ〉  650  
Beer Arancia

# COCKTAILS

## Sparkling Wine Cocktails スパークリングカクテル

<b>ミモザ</b> Mimosa 〈スパークリングワイン+オレンジ〉	620	<b>ホワイトミモザ</b> White Mimosa 〈スパークリングワイン+グレープフルーツ〉	620
<b>シチリアンミモザ</b> Sicilian Mimosa 〈スパークリングワイン+ブラッドオレンジ〉	650	<b>ベリーニ</b> Bellini 〈スパークリングワイン+ピーチ+グレナデンシロップ〉	650
<b>キールロワイヤル</b> Kir Royal 〈スパークリングワイン+カシス〉	700	<b>キールインペリアル</b> Kir Imperial 〈スパークリングワイン+ホイチゴ〉	700
<b>アップルロワイヤル</b> Apple Royal 〈スパークリングワイン+カルヴァドスリキュール〉	750	<b>シャンボールロワイヤル</b> Chambord Royal 〈スパークリングワイン+ブラックベリーリキュール〉	750
<b>ヒプノティックブルー</b> Hypnotic Blue 〈スパークリングワイン+トロピカルリキュール〉	750		

## Wine Cocktails ワインカクテル

<b>キティ</b> Kitty 〈赤ワイン+ジンジャー〉	580	<b>オペレータ</b> Operator 〈白ワイン+ジンジャー〉	580
<b>カリモチョ</b> Kalimotxo 〈赤ワイン+コーラ〉	580	<b>スプリッツァー</b> Spritzer 〈白ワイン+ソーダ〉	580
<b>カーディナル</b> Cardinal 〈赤ワイン+カシス〉	580	<b>キール</b> Kir 〈白ワイン+カシス〉	580
<b>アメリカンレモネード</b> American Lemonade 〈赤ワイン+レモネード〉	650	<b>レモネードクーラー</b> Lemonade Cooler 〈白ワイン++レモネード〉	650



## Standard Cocktails スタンダードカクテル

### Gin

<b>ジントニック</b> Gin & Tonic 〈ジン+トニック+ライム〉	600	<b>ジンリッキー</b> Gin Rickey 〈ジン+ソーダ+ライム〉	600
<b>ジンバック</b> Orange Blossom 〈ジン+ジンジャーエール〉	600		

### Vodka

<b>モスコミュール</b> Moscow Mule 〈ウォッカ+ジンジャー+ライム〉	600	<b>ブルドッグ</b> Bull dog 〈ウォッカ+グレープフルーツ〉	580
<b>ウォッカトニック</b> Vodka & Tonic 〈ウォッカ+レモン+トニック〉	600	<b>スクリュードライバー</b> Screwdriver 〈ウォッカ+オレンジ〉	580

### Rum

<b>キューバリブレ</b> Cuba Libre 〈ラム+コーラ+ライム〉	600	<b>ソルクバーノ</b> Sol Cubano 〈ラム+グレープフルーツ+トニック〉	600
<b>ボストンクーラー</b> Bostom Cooler 〈ラム+レモン+ジンジャー〉	650		

### Liqueur

<b>カシス</b> Cassis オレンジ・グレープフルーツ・ソーダ・ウーロン・ジンジャー・コーラ	580		
<b>ピーチ</b> Peach オレンジ・ソーダ・ウーロン・ジンジャー	580		
<b>フランボワーズ</b> Raspberry オレンジ・ソーダ・ジンジャー	600		
<b>アプリコット</b> Apricot オレンジ・ソーダ・トニック・ジンジャー	600		
<b>ライチ</b> Litchi オレンジ・グレープフルーツ・ソーダ・トニック	600		
<b>カンパリ</b> Campari オレンジ・グレープフルーツ・ソーダ・トニック	550		

上記以外にもお好きな割り方あればお気軽にお申し付けくださいませ！

# COCKTAILS

## Recommended Cocktails

おすすめカクテル

### チャイナブルー China Blue

〈ライチ+グレープフルーツ+トニック  
+ブルーシロップ〉

650

### スパモーニ Spumoni

〈カンバリ+グレープフルーツ+トニック〉

600

### バイオレットフィズ Violet Fizz

〈バイオレット+レモンシロップ+ソーダ〉

600

### ヨギージンジャー Yoggy & Ginger

〈ヨーグルトリキュール+ジンジャーエール〉

600

### シャンボールミルク Chambord & Milk

〈ブラックベリー+牛乳〉

650

### ヒプノオレンジ HpnotiQ & Orange

〈トロピカルリキュール+オレンジ〉

600

### ティフィンミルク Tiffin & Milk

〈紅茶リキュール+牛乳〉

600

### ジンジャー・ジンジャー Stones Ginger & Ginger

〈ジンジャーワイン+ジンジャーエール〉

600

### ダージリンクーラー Darjeeling Cooler

〈紅茶リキュール+フランボワーズ  
+ジンジャー〉

650

### アマレットジンジャー Amaretto & Ginger Ale

〈杏子リキュール+ジンジャー〉

600

### ノルマンミュール Norman Mule

〈カルヴァドスリキュール+ザクロ+ジンジャー〉

600

### シャンボール克蘭ベリー Chambord & Cranberry

〈ブラックベリー+克蘭ベリー〉

650

### ヒプノモーニ Hpnomoni

〈トロピカルリキュール  
+グレープフルーツ+トニック〉

650

### ティフィンウーロン Tiffin & Oolong Tea

〈紅茶リキュール+ウーロン茶〉

600

### ボスコープトニック Boskop & Tonic

〈青リンゴリキュール+トニック〉

600

Please enjoy your stay!!

## OLIVA Original Cocktails

オリヴァオリジナルカクテル

### All 700

### ルベライトカシス Rubellitecassis

〈カシス+カンバリ+トニック〉

### チャイナティックグリーン Chinatic Green

〈トロピカルリキュール+ライチ+  
ブルーシロップ+オレンジ〉

### イスタンブールスリング Istanbul Sling

〈ジン+レモンシロップ+ザクロ+ソーダ〉

### ガーネット Garnet

〈バイオレット+レモネード+赤ワイン〉

### ベリーズクーラー Berry's Cooler

〈ブラックベリー+フランボワーズ  
+ジンジャー〉

### ヨギーネクター Yoggy & Nectar

〈ヨーグルトリキュール+みかんシロップ  
+もも+りんご〉

### ストーンズドライバック Stones dry buck

〈ジンジャーワイン+ジンジャー  
+自家製ジンジャーシロップ〉



# WHISKY

ソーダ／水割り／ロック／ストレート／トワイヌアツプ／ハーフロック etc...  
お好きな飲み方をお選び下さい。

## Scotch Whisky Blended スコッチーブレンドデー

### バランタイン ファイネスト 580

**Ballantine's Finest**  
スコッチの王道をいくスタンダードブレンドウイスキー。  
ライトでもヘビーでもないバランスの良い正統派の香りとなめらかな味わい。

### ジョニーウォーカー ブラックラベル 12年 700

**Johnnie Walker Black Label 12y**  
最もポピュラーなスコッチウイスキーの一つ。12年以上の熟成を経た  
選りすぐりの原酒だけを40種類ブレンド。飲み口のよさと豊かな味わい。  
水割りでもよりまろやかさを楽しめます。

### シーバスリーガル ミズナラ 12年 800

**Chivas Regal Mizunara**  
日本固有樹木のミズナラ樽を使った、カラメルやバニラのような  
濃厚な甘みある味わいの奥に少しウッディさも感じる、日本人におススメの一杯。

### オールドパー 12年 850

**Old Parr 12y**  
日本で初めて紹介されたと言われるウイスキー。調和のとれた柔らかな味わい、  
奥行きのある香りと長い余韻は食事を選びません。特にハイボールがおすすめ。

## Scotch Whisky Single Molt スコッチーシングルモルトー

### グレンフィデック 12年 スペシャルリザーブ 750

**Glenfiddick 12y**  
とてもさわやかな飲みごたえでピート香は控えめ。ナシや青リンゴのような  
フレッシュな香り。気軽に試せるが深さも味わえるシングルモルトの入門的一杯

### グレンリベット 12年 750

**The Glenlivet 12y**  
スベイスaid地方を代表するウイスキーの一つ。スイートで華やか、芳醇でマイルドながら  
青さを残した飲み心地は、これからウイスキーを始められる方におススメ。

### バルヴェニー 12年 ダブルウッド 980

**Balvenie 12y Double Wood**  
最初にバーボン樽、後にシェリー樽で熟成させることにより、  
はちみつと果実が入り混じる甘い香り、穏やかで滑らかな味わい、円熟した旨味を  
十分に感じることができる良コスパウイスキー。

### ボウモア 12年 850

**Bowmore 12y**  
強烈な個性を持つアイラモルトの中で「アイラの女王」とも呼ばれ、  
その癖を抑えた一杯。穏やかな塩味、かすかな甘み、花を思わせるような香りと  
海草の香りがあり、心地よいスモーキーフレーバーが広がります。

### タリスカー 10年 850

**Talisker 10y**  
スカイ島の厳しい自然環境で育まれた、ピートと海潮の力強い香りと  
スモーキーな甘さを持ち合わせたまさに男性的なモルトウイスキー。

### ロイヤルロッドホナガー 12年 850

**Royal Lochnagar 12y**  
英国王室御用達を意味する「ロイヤル」の名を冠するように上品で、シェリー樽由来の  
柑橘系の香りと甘み、ピリッとした酸味ある味わい、長く続く香りの余韻、  
すべてが控えめながらも非常にバランスの取れたハイランドモルト。

## Bourbon Whiskey バーボン

### ジャックダニエル 600

**Jack Daniel's**  
チャコール・メローイングによるなめらかな甘さと  
程よい香ばしさが特徴のテネシーウイスキー。コークハイボールにしてもおススメ。

### I.W.ハーパー 12年 980

**I.W. Harper 12y**  
世界初の12年熟成プレミアムバーボン。長期熟成により、  
芳醇な香り、重みが少なくマイルドで甘みのあるバーボンの入門におススメの一杯

### メーカーズマーク レッドトップ 700

**Maker's Mark**  
ライ麦の代わりに冬小麦を使用することにより、口当たりの良いバニラのような風味、  
ふくらみのあるまろやかさを表現させたクラフトバーボン

### ワイルドターキー 8年 700

**Wild Turkey 8y**  
穀物の豊かな風味、他のバーボンには無いコクの強さ、  
より原酒に近い力強い味わいを感じさせてくれるアルコール度数50%超えのウイスキー

## Canadian Whiskey カナディアン

### カナディアンクラブ 580

**Canadian Club**  
6年超の樽熟成。クセがなくとてもクリア。ライ麦由来の軽やかで華やかな香りとともに  
しなやかなコクが感じられる。ウイスキー入門者にもおすすめ。

### クラウンローヤル 750

**Crown Royal**  
バニラとフルーツの香りにオーク樽の格調高い香りでもとても上品な雰囲気。  
オレンジピールのような甘味とほのかな苦み、バニラのような風味など複雑な味わい。

## Irish Whiskey アイリッシュ

### タラモアデュー 600

**Tullamore Dew**  
繊細で滑らかであり、大麦の心地よい香り、かすかなバニラの香りがする一本。  
アイリッシュウイスキーらしいフルティーさと甘さ。

### ジェムソン スタンダード 600

**Jameson**  
カラメル感のある甘さとまろやかな口当たり、香ばしさも感じる  
わずかなシェリー樽の香りも良く、ナッツやウッディな風味。  
スムーズな癖の無さが特徴的なアイルランドを代表するウイスキー。

### グリーンスポット 980

**Green Spot**  
NO.1 アイリッシュウイスキーと評されるシングルポットスチルウイスキー。  
シェリー樽由来のコーヒータンやワインのような酸味と香り、  
トロリとしたハチミツのフレーバーを感じる8年熟成もの。

# SPIRITS

ソーダ／トニック／コーラ／ジンジャー／ストレート／ロック etc...  
好きな飲み方をお選び下さい。

## Gin ジン

### タンカレー ロンドン・ドライ・ジン 600

[Tanqueray London Dry Gin](#)

高品質なポタニカル（香味植物）を使用することで、豊かで個性のある香味を醸し出した、洗練された味わいが特長。

### タンカレー No.10 800

[Tanqueray No.10](#)

フレッシュな生のフルーツや手摘みのポタニカル等の厳選された素材を使用することで深い香りエレガントで繊細な味わいが特長のスーパープレミアムジン

### ヘンドリックス 880

[Hendrick's](#)

スコットランドのウィスキーメーカーが作るプレミアムジン。キュウリとバラのエッセンスの調和により生み出される、香水のような華やかな香りと柑橘系の爽やかな味わい。格別のヘンドリクスジントニックを是非お試しを。

## Vodka ウォッカ

### アブソルートウォッカ 600

[Absolut Vodka](#)

穀物を思わせるリッチで複雑な香味の中に、ほのかにドライフルーツの香りが漂う。クリアでピュアな味わいを楽しめるスウェーデン生まれのプレミアムウォッカ。

### シロック 850

[Ciroc](#)

穀物から蒸留されるほとんどのウォッカと異なり、フランス産ブドウ 100% から創られる。さらに高級ワインに用いられる低温抽出の製法により、見事なまでにまるやかな味わいと、軽やかな柑橘系の芳香に満ちたウォッカ。

### ベルヴェデーレ 850

[Belvedere](#)

ポーランド産の厳選された最高級ライ麦 1 種類だけを原料にし、硬度 0 になるまで精製した超軟水を使用。上質なベルベットのようなめらかなピュアな味わい、かすかなバニラの香り、そしてスムーズな口当たりのラグジュアリーウォッカ。

## Rum ラム

### バカルディスペリオール 600

[Bacardi Superior](#)

世界で最も人気なホワイトラム。チャコールフィルタリングによるろ過処理が行われており、ライトでドライでスムーズ。あらゆるカクテルに合わせられるのが魅力的。

### キャプテンモルガン 600

[Captain Morgan](#)

ゴールドラムにバニラ・アプリコットなどの香辛料を加えたスパイスト・ラムであり、まるやかな口当たりで甘い飲み口。バニラの甘い香りに、コーラと合わせるのがオススメ。

### ロンサカパセンテナリオ 900

[Ron Zacapa Centenario](#)

熟成期間 2 3 年のラム酒を中心に 2 0 種類以上の原酒をブレンドし、そこからフレンチオーク樽で 4 年熟成させたプレミアムダークラム。ラム酒の中のコニャックと称され、芳醇な香りと甘くまるやかな味わいが特徴。

# OTHERS

## Brandy ブランデー

### レミーマルタン VSOP 850

[Remy Martin VSOP](#)

5 大コニャックの一角であるレミーマルタンが手掛けるブランデーであり、世界で最も飲まれていると言われるコニャック。熟成年数 4 年から 1 2 年のコニャックをブレンドし、バニラやヘーゼルナッツ、オークなど贅沢な香りを存分に楽しむことができる VSOP ブランデー

## Calvados カルヴァドス リキュール

### シャトーブレイユ ポムドノルマンディー 700

[Chateau du Breuil Pommeau de Normandie](#)

りんごを原料として作られるカルヴァドスにさらにりんごジュースを加えて、オーク樽で 14 か月熟成させたもの。しっかりとしたアルコール感を残しつつ、果実味のある柔らかな甘みを感じられる。ロックスタイルで飲むのもオススメ。

## Sherry シェリー酒

### マンサニージャ ラ・ヒターナ 600

[Manzanilla La Gitana](#)

軽快で爽やか、キリッとした辛口でライトな味わいのシェリー酒。その香りは、まさにカモミールや緑オリーブ、そして、若いリンゴのようなフレッシュ感。ソーダで割って白身魚や魚介料理に合わせて。



# NON-ALCOHOLIC

## OLIVA Original Non-alcoholic Cocktails

オリヴァオリジナルノンアルコールカクテル

All 650

### ブルーライチモーニ

Blue Lycheemoni

〈ライチ+グレープフルーツ+トニック+ブルーシロップ〉

### フレンチレモネード

French Lemonade

〈自家製レモネード+赤ブドウ〉

### ハニーシトラススクッシュ

Honey Citrus Squash

〈自家製レモネード+グレープフルーツ+ソーダ〉

### ネクタリンオレンジ

Nectarine Orange

〈みかんシロップ+もも+りんご〉

### ポムベリーソーダ

Pomegranate & Berry Soda

〈ざくろシロップ+クランベリー+ソーダ〉

### ピーチブリーズ

Peach Breeze

〈クランベリー+もも+グレープフルーツ〉

### 自家製ジンジャークーラー

Homemade Ginger Cooler

〈自家製ジンジャーシロップ+ライム+トニック〉

# SOFT DRINKS

### オレンジジュース

Orange Juice

450

### グレープフルーツジュース

Grapefruit Juice

450

### クランベリージュース

Cranberry Juice

500

### ライチジュース

Lychee Juice

500

### ブラッドオレンジジュース

Blood Orange Juice

550

### 青森りんごジュース

AOMORI Apple Juice

500

### こだわり国産 桃ジュース

Domestic Peach Juice

600

### こだわり国産 赤ぶどうジュース

Domestic Red Grape Juice

600

### コカコーラ

Coca Cola

450

### ウィルキンソン ジンジャエール

Wilkinson Ginger Ale

450

### シュウェップス トニックウォーター

Schweppes Tonic Water

450

### ウーロン茶

Oolong Tea

400

## Mineral Water

### サンペレグリノ

S.Pellegrino

780ml 750

### 富士ミネラルウォーター

Fuji Mineral Water

500ml 650





# CAFE

## Coffee コーヒー

アメリカーノ [Hot/Iced] Caffe Americano	470	エスプレッソ [ソロ / ドッピオ] Espresso [Solo / Doppio]	S300 W450
カフェラテ [Hot/Iced] Cafe Latte	550	カプチーノ Cappuccino	550
カフェモカ [Hot/Iced] Cafe Mocha	600	ココア [Hot/Iced] Cocoa	550

## Tea ティー

アイスアールグレイティー Iced Earl Grey	450		
アールグレイ Earl Grey	500	ダーズリン Darjeeling	500
エルダーフラワーティー Elderflower Tea	500	オリーブティー Olive Tea	550

## Herb Tea ハーブティー

カモミール Chamomile Tea	550	ルイボスティー Rooibos Tea	550
レモンミント Lemon & Mint Tea	550	ローズヒップピーチ Rosehip & Peach Tea	550



# DOLCE



カプリ島伝統のチョコレートケーキ  
トルタ・カプレーゼ  
Torta Caprese 550



濃厚なチーズケーキ  
トルタ・フォルマッジョ  
Torta al Formaggio 500



ブディーノ  
Budino - Italian Pudding 500



こだわりのマスカルポーネを  
使ったティラミス  
Tiramisù 600



マスカルポーネのセミフレッド  
アッフォガード仕立て  
Affogato 600



エンゼルフードケーキ  
Angel Food Cake 600



自家製ジェラート "バニラ"  
Housemade Vanilla Gelato 500



自家製本日ジェラート  
Today's Housemade Gelato 500





# DOLCI

デザート

## Torta Caprese

600

カプリ島伝統のチョコレートケーキ トルタ・カプレーゼ

## Torta al Formaggio

550

濃厚なチーズケーキ トルタ・フォルマッジョ

## Tiramisù

600

こだわりのマスカルポーネを使ったティラミス

## Budino - Italian Pudding

550

ブディーノ

## Affogato

600

マスカルポーネのセミフレッド アッフオガード仕立て

## Angel Food Cake

600

エンゼルフードケーキ

## Housemade Vanilla Gelato 500

自家製ジェラート "バニラ"

## Today's Housemade Gelato 500

自家製本日ジェラート