Grand Menu

18:00-23:30 (LO.22:30)

肉とワインのバル＊モンコジ
moncozy

＊表示価格は税込価格となっております
＊別途チャージ料として、おひとりさま 330 円(税込)を頂戴しております

Red wine - 赤ワイン -

01. ビオビオ・メルロー

" 濃いルビー色の外観。フレッシュな果実香とハーブの香り。
滑らかな口当たりに丸みのある果実味。
透明感のある酸が印象的で、バランスが良く、調和した味わいです。

Light ● Full
《地域》イタリア・ヴェネト州
《品種》メルロー 100%

・・・ ¥780

02. カベルネ・ソーヴィニョン

赤系果実や黒系果実のアロマに煙や胡椒などのスパイスとミントやユーカリのニュアンス。カベルネ・ソーヴィニヨンらしい特徴が上手に表現されております。

Light ● Full
《地域》フランス
《品種》カベルネ・ソーヴィニョン 100%

・・・ ¥780

03. プロトコロ・オーガニック・ワイン・ティント

紫がかった濃いルビー。ブルーベリーやプラムなどの芳醇な果実香に加え、胡椒などのスパイスや澄んだミネラルの香り。タンニンは熟しており滑らかな質感。完熟感のある黒色果実味とまろやかな酸味がバランス良く広がります。

Light ● Full
《地域》スペイン
《品種》テンプラリーニョ 100%

・・・ ¥780

04. トゥーリガ・ナシオナル

トゥーリガ·ナシオナルらしいフレッシュで華やかなカシス、ラズベリーなどの果実香にスミレなどの花やスパイス、ガリーク香も。柔らかくふくよかな果実味や綺麗な酸が優しいタンニンとともに感じられ親しみやすいキャラクターです。

Light ● Full
《地域》ポルトガル・エストレマドゥーラ地方
《品種》トゥーリガ・ナシオナル 100%

・・・ ¥780

05. エストラゴ・レアル・ティント

良く熟した黒いベリー系の香りやチョコレートに木苺のアロマ、黒胡椒や八角等もほのかに感じられます。リッチな果実味と滑らかな酸の絶妙なバランス。ピュアで綺麗なバランスを保ったまま美味しいフルーツの風味が余韻にまで続きます。

Light ● Full
《地域》スペイン
《品種》テンプラリーニョ 100%

・・・ ¥780

06. ブルゴーニュ・コート・シャロネーズ・ビュイソニエ・ピノノワール

明るいルビー色の外観。ラズベリーやイチゴ、サクランボの香りにピノ·ノワールらしい煙や腐植土も感じます。複雑でストラクチャーもしっかりとしており、タンニンが柔らかくエレガントに仕上がっております。非常にバランスがよく、飲み心地よく仕上がっております。

Light ● Full
《地域》フランス・ブルゴーニュ
《品種》ピノ・ノワール 100%

・・・ ¥980

07. ピノ・ノワール・アルモニ

木苺のムースやスモモなど赤い小さな果実系の可愛らしい印象を受けますが空気との接触とともに土や動物系のニュアンスも感じられる様になります。幾種もの可憐なハーブ香が感じられ適度な酸味と優しいタンニンのバランスが取れた味わいに仕上がっております。

Light ● Full
《地域》フランス・アルザス
《品種》ピノ・ノワール 100%

・・・ ¥5,500

08. キャンティ・クラシッコ　ブラモシーア

チェリーなどの赤い果実のアロマ。リコリスや赤いバラの香りも。豊かな果実味と酸味のバランスが綺麗に取れており、樽やスパイスのニュアンスも感じられます。タンニンも細かくエレガントな味わいです。

Light ● Full
《地域》イタリア
《品種》サンジョヴェーゼ 85%/
メルロー 15%

・・・ ¥5,500

White wine - 白ワイン -

01. ビオビオ・シャルドネ

麦わら色の外観で、花や完熟した桃、パイナップル、トロピカルフルーツのフルーティーな香り。フレッシュな果実味に程よく柔らかい酸味、滑らかで丸い味わいに仕上がっております。

Sweet ●——— Dry

《地域》イタリア・ヴェネト州

《品種》シャルドネ 100%

・・・ ¥780

02. プロトコロ・オーガニック・ワイン・ブランコ

グレープフルーツなどのフレッシュな柑橘系果実や林檎、白い花、小石のようなミネラルの香り。優しい酸味とともに心地よい柑橘系の果実味が広がり、余韻にほのかな苦味も感じられます。

Sweet ——●——— Dry

《地域》スペイン

《品種》マカベオ 100%

・・・ ¥780

03. エストラゴ・レアル・ブランコ

果物のふくよかで華やかなアロマ。ふくらみのある果実味と爽やかで柔らかい酸味。この価格の味わいとは思えない程の説得力のある味わいに仕上がっております。

Sweet ———●——— Dry

《地域》スペイン

《品種》アイレン / マカベオ

・・・ ¥780

04. トレス・マリアス

淡く緑がかったイエロー。レモンやライムなどの柑橘系や、フレッシュな林檎の香り。フレッシュな酸と果実味、花崗岩由来の柔らかいミネラルのバランスが良く、クリスタルのような透明感がある味わいです。

Sweet ————●— Dry

《地域》ポルトガル・ミーニョ地方

《品種》アリント / ロウレイロ / トラジャドゥーラ / アザル

・・・ ¥780

05. ソーヴィニョン

ソーヴィニョン・ブランらしいアロマティックなキャラクター。
日照量の多い栽培条件の中でも見事に品種の個性を表現しているワイン造りの質の高さ。ワインを飲むのであればぜひこのワインを飲んでいただきたいと思える１本です。

Sweet ————●— Dry

《地域》フランス

《品種》ソーヴィニョン・ブラン 100%

・・・ ¥780

06. ソアヴェ

濃い麦わら色。柑橘系やリンゴの爽やかな香り。厚みのある果実味に加え穏やかで綺麗な酸。エキス分が凝縮しており、余韻にも優しい甘みとコクを感じられます。

Sweet ————●— Dry

《地域》イタリア・ヴェネト

《品種》ガルガネガ 100%

・・・ ¥980

07. ゲヴュルツトラミネール・コリーヌ・ド・グラニ

光沢のある淡いイエロー。ライチなどの華やかな果実香に加えバラやスパイスなどの香り。柔らかな甘味を伴う膨よかな果実味とともにきれいな酸味や硬質なミネラルがバランス良く広がります。

Sweet ●——— Dry

《地域》フランス・アルザス地方

《品種》ゲヴュルツトラミネール 100%

・・・ ¥5,500

08. マコン・ヴィラージュ　ヴィエイユ・ヴィーニュ

トロピカルフルーツやライチ、白い花などの豊かな香り。アタックはまろやか、自然な果実味が優しく広がります。酸味も綺麗に感じられ、バランスの良い味わいです。

Sweet ———●——— Dry

《地域》フランス・ブルゴーニュ地方

《品種》シャルドネ 100%

・・・ ¥5,500

Sparkling wine - スパークリングワイン -

01. バルディビエソ ブリュット

シャルドネとピノ・ノワールを贅沢に使用した、上質なスパークリングワインです。爽やかな柑橘果実の風味とふくよかな質感が特徴的で、心地よい泡が立ち上がります。

Sweet ●——— Dry

《地域》チリ・セントラルヴァレー

《品種》シャルドネ / ピノ・ノワール

ハーフ ・・・¥2,500

・・・¥4,000

02. ピノ シャルドネ スプマンテ

ピノ・ビアンコ種とシャルドネを用いて造られた辛口のスパークリングワインです。泡立ちはきめ細かく、スッキリとした味わいで料理との相性も抜群です。

Sweet ———● Dry

《地域》イタリア・ピエモンテ

《品種》ピノ・ビアンコ / シャルドネ

ハーフ ・・・¥3,000

・・・¥4,500

03. ノンアルコールスパークリングワイン

シャルドネを主体としたワイン醸造用ブドウ果汁を発酵せずに贅沢にもそのまま瓶詰め。ブドウ本来の甘みが生きた 100%果汁のスパークリングジュース。

Sweet ●——— Dry

《地域》フランス

《品種》シャルドネ / ユニ・ブラン

・・・¥3,000

ワインが大好きなアナタにオススメ！

ワインビュッフェが楽しめる！飲み放題付きコースプランのご案内

ワインビュッフェはコースプランでだけ楽しめる♪

店長おすすめの厳選ワインを、赤・白それぞれ 5 種類ずつご用意しております。
宝探しをしているような気分を味わえるワインビュッフェで、アナタ好みのワインをぜひ見つけてくださいね♪

ビール＊オリジナルカクテル＊特製サングリアも飲み放題♪

ワインビュッフェだけではなく、ビールや自慢のオリジナルカクテル、４種類の特製サングリアも飲み放題！
とってもオトクに楽しめる人気のコースプランですので、ぜひぜひお試しください♪

Sangria - サングリア -

- リンゴ＊イチゴの赤サングリア ・・・ ¥680
- パイン＊ミカンの黄サングリア ・・・ ¥680
- ピーチ＊ライチの白サングリア ・・・ ¥680
- キウイ＊ライムの緑サングリア ・・・ ¥680

Other - その他のお酒 -

- ハイボール [ブラックニッカ] ・・・ ¥580
- ウイスキー [知多] ・・・ ¥780
- ブランデー [ヘネシー] ・・・ ¥880
- バーボン [ジンビーム / エヴァン・ウィリアムス] ・・・ ¥880
- 発泡日本酒 [clear/old] ・・・ ¥880
- ジン [シップスミス] ・・・ ¥980
- 芋焼酎 [黒霧島] ・・・ ¥580
- 麦焼酎 [一粒の麦] ・・・ ¥580

Beer - ビール -

- スーパードライ [日本] ・・・ ¥680
- ノンアルコールビール [ドライゼロ] ・・・ ¥580

moncozy Original Cocktail

春越して夏

みかん × レモネード

冬から春、春越して夏へ
季節が変わるのは早いもので、、、
もう夏のカクテルを出しちゃいます！

Sho

フィナーレ

ミルク × ストロベリー

一日を終えて楽しい時間を
過ごしているあなたへ
今日という日がより幸せな
思い出になりますように

Hase

青い珊瑚礁

青りんご × モヒート

ああ、私の恋は
南の風に乗って走るわ
ああ、青い風切って走れ
あの島へ

Kana

あじさい

もも × ライチ

雨に打たれても
強く美しく咲く紫陽花のように
どんな逆境にも立ち向かうあなたへ

Ricchan

一期一会

ストロベリー × カルピス

一度きりの出会いで終わるか
終わらないかはあなた次第！
このカクテルとの出会いも
一期一会で終わっちゃうー？

Yan

春泥棒

オレンジ × マンゴー

もうすぐ冬も終わり、夏が来る！
ってあれ？！春はどこいった？

Sho

藤の恋

ぶどう × もも

藤の花言葉は「優しさ」「恋に酔う」
優しさに包まれるような甘い恋に
酔いしれてみませんか？

Richan

ジュエリーボックス

白ワイン × フルーツ

仕事ではスッと背筋を伸ばし、
プライベートではちょっぴり甘く
カラフルでキラキラと輝く毎日を。

Makoto

All ¥680　ノンアルコールでのご注文も承ります（¥580）

moncozy Original Cocktail

クラスのマドンナ

つぶつぶいちご × クランベリー

気になるあの子…
今日こそ声をかけて、告白だ！
恋愛経験のない僕が本気で考えた
甘酸っぱい恋愛カクテル！

Sho

バケーション

ピーチ × オレンジ

待ちに待った休日！
あなたは何をして過ごしますか？
さぁ！思いっきり楽しみましょう！

Richan

スタートライン

メロン × グレープフルーツ

新しいことを始めた先には
もっと素敵なあなたが
待っているはず
さあ越えていこう

Ricchan

ヴィランズ

りんご × ぶどう

物語ではいつも憎まれ役の彼ら
でもそれは誰よりも美しいものを
もっているから…

Kana

ふわり。

梅 × もも

毎日頑張るあなたに。
ふんわりと、幸せを感じる
夢のようなひとときを。

Kana

Happiness

アップル × アプリコット

菜の花をイメージしたサッパリとしたカクテル
花言葉は小さな幸せ
あなたにとっての小さな幸せはなんですか？

Hase

世界にひとつだけの“シェイクカクテル”

あなたのためだけに、スタッフがオリジナルカクテルを作らせて頂きます。
なんでもご要望ください。

＋￥100　Cozystar

All ￥780　ノンアルコールでのご注文も承ります（￥680）

Cocktail - カクテル -

- カシスウーロン ・・・ ¥580
- カシスオレンジ ・・・ ¥580
- カシスグレープフルーツ ・・・ ¥580
- カシスソーダ ・・・ ¥580
- カシスミルク ・・・ ¥580
- キール ・・・ ¥580
- カンパリオレンジ ・・・ ¥580
- カンパリグレープフルーツ ・・・ ¥580
- カンパリソーダ ・・・ ¥580
- スプモーニ ・・・ ¥580
- ライチスプモーニ ・・・ ¥580
- ピーチウーロン ・・・ ¥580
- ファジーネーブル ・・・ ¥580
- カルーアミルク ・・・ ¥580
- マリブオレンジ ・・・ ¥580
- マリブミルク ・・・ ¥580
- オレンジブロッサム ・・・ ¥580
- ジントニック ・・・ ¥580
- ジンバック ・・・ ¥580
- ジンフィズ ・・・ ¥580
- ジンリッキー ・・・ ¥580
- ウォッカトニック ・・・ ¥580
- スクリュードライバー ・・・ ¥580
- ソルティドッグ ・・・ ¥580
- モスコミュール ・・・ ¥580
- モヒート ・・・ ¥580
- アイリッシュミルク ・・・ ¥580
- スプリッツァー ・・・ ¥580

Soft Drink - ソフトドリンク -

- ウーロン茶 ・・・ ¥480
- オレンジジュース ・・・ ¥480
- グレープフルーツジュース ・・・ ¥480
- アップルジュース ・・・ ¥480
- 紅茶 [ホット / アイス] ・・・ ¥480
- トマトジュース ・・・ ¥480
- ジンジャーエール ・・・ ¥480
- オーガニックレモネードソーダ ・・・ ¥580
- コーヒー [ホット / アイス] ・・・ ¥480

牛肩ロースステーキ ホースラディッシュソース

Meat - お肉料理 -

- 牛肩ロースステーキ ホースラディッシュソース ・・・ ¥1,780
- 桜地鶏のソテー ・・・ ¥1,480

Appetizers - おつまみ -

- 本日の前菜盛り合わせ
  - 5 種盛り合わせ ・・・ ¥1,080
  - 7 種盛り合わせ ・・・ ¥1,380
  - 9 種盛り合わせ ・・・ ¥1,680
- moncozy 自慢の特大エビマヨネーズ ・・・ ¥1,580
- カリカリベーコンのミモザサラダ ・・・ ¥1,180

カリカリベーコンのミモザサラダ

moncozy 濃厚アヒージョ

Ajillo - アヒージョ -

- moncozy 濃厚アヒージョ　バゲット付き

あさりとカマンベール	・・・	¥1,580
チキンと野菜	・・・	¥1,380

トマト、ブロッコリーをベースに
お好みの具材で
お楽しみいただけます♪

- 追い野菜　・・・¥380
- 追いパスタ　・・・¥380
- 追いバゲット　・・・¥480

Pasta & Pizza - パスタ&ピッツア -

- たけのこと菜の花のペペロンチーノ　・・・　¥1,280
- マルゲリータピッツア　・・・　¥1,280

たけのこと菜の花のペペロンチーノ

Dessert - デザート -

- 本日のデザート

1種	・・・	¥780
2種	・・・	¥1,080

本日のデザート

Course Menu - コースメニュー -

プチ贅沢に！ **5,000** 円コース（税込） **180 分飲み放題** **食後のデザート・ドリンク付き** **8 品**

- 本日の前菜 5 種盛り合わせ
- カリカリベーコンのミモザサラダ
- moncozy 自慢の特大エビマヨネーズ
- あさりと芽キャベツの濃厚アヒージョ
- 牛肩ロースステーキ ホースラディッシュソース
- たけのこと菜の花のペペロンチーノ
- 本日のデザート 2 種盛り合わせ
- 食後のドリンク（コーヒー / 紅茶）

Course Menu - コースメニュー -

ちょっと軽めに♪ 4,500 円コース（税込）

180 分飲み放題　食後のデザート付き　6 品

- 本日の前菜 5 種盛り合わせ
- カリカリベーコンのミモザサラダ
- あさりと芽キャベツの濃厚アヒージョ
- 牛肩ロースステーキ　ホースラディッシュソース
- たけのこと菜の花のペペロンチーノ
- 本日のデザート

二次会に♪ 4,000 円コース（税込）

180 分飲み放題　5 品

- 本日の前菜 5 種盛り合わせ
- カリカリベーコンのミモザサラダ
- あさりと芽キャベツの濃厚アヒージョ
- 桜地鶏のソテー
- マルゲリータピッツア

- 10 種類赤白ワインビュッフェ＆ビール付き " プレミアム飲み放題 " に変更できます！（おひとり様プラス 800 円）
- "moncozy 特製チーズ盛り合わせ " も追加できます！（おひとり様プラス 500 円）
- 追加の単品のご注文はスタッフまでお声かけください。
- 飲み放題のラストオーダーは 30 分前とさせて頂きます。