



鳥取すいか

すいかがなくなるまでの
期間限定メニューが登場♪

×ももてなし家

Cut

カットスイカ

やっぱりコレ！
スイカと言ったら
ガツとかぶりつき
たいですね♪



580円

Lunch
Time

11:00～

Parfait

スイカパフェ

鳥取県の大栄すいかは甘くてシャリ
シャリしているのが自慢。
白バラソフトクリームや白バラ
ヨーグルトのムースと一緒に楽しみ
ください。
期間&数量限定の逸品です。



1,080円

Cafe
Time

14:30～

Cocktail

アングリアとは、イタリア語で「スイカ」のこと。スイカの香りと甘みを
活かしたカクテルです。 **※全品ノンアルコールをご用意できます！**

Dinner
Time

17:00～



ジャポナーネアングリア

(日本酒・スイカリキュール・スイカ果汁)

鳥取県の鷹勇を入れた日本酒のカクテル。
スイカの甘味と、日本酒のスッキリ感が
たまらない逸品です。

アルコール度 ★★★★★ 850円



ソルティーアングリア

(ラム・スイカリキュール・スイカ果汁
グレープフルーツジュース)

ソルティードッグにスイカの甘味をフラス。
ほら、スイカに塩をかけて食べるでしょ！
あれをイメージして作りました。

アルコール度 ★★★ 850円



ビームトニック アングリア

(ジンビーム・スイカリキュール・スイカ果汁
トニックウォーター)

人気のジンビームにスイカを入れました。
色は薄めですが、しっかりスイカの香り
と味がします。お酒好きにオススメ。

アルコール度 ★★★★★ 850円

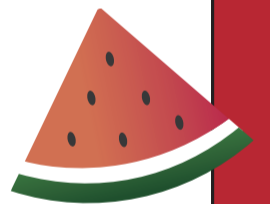


フローズン アングリア

(ラム・牛乳・スイカリキュール・スイカ果汁
クラッシュドアイス)

夏にピッタリ♪ももてなし家初のフローズン
カクテル。牛乳入りだから、まろやか&ほん
のりピンク色でカワイイ女子にオススメ♡

アルコール度 ★★ 950円



Pizza

スイカのピッツア
～大山生ハムとチーズ～

なななんと！生のスイカをピザに仕立てて
しまいました。スイカの甘さに、生ハムや
チーズの塩気が本当に合うんです！
騙されたと思って一度食べてみて♪

1,080円



Dinner
Time

17:00～

