



Pancake

イチゴ練乳
パンケーキ
¥820

オリジナルパンケーキ ¥820

メープルクッキーパンケーキ

キャラメルナッツパンケーキ

ベリーベリーパンケーキ

チョコバナナパンケーキ

スペシャルパンケーキ ¥920

ピーナッツバター&キャラメルバナナパンケーキ

レアチーズケーキ&ストロベリーヨーグルトパンケーキ

ヌテラ&オレオチョコレートパンケーキ

抹茶とわらび餅の和風パンケーキ

モンブランパンケーキ

※パンケーキは焼き上がりに20分ほどお時間を頂戴いたします。



Dessert

スキレットスモア
¥720

オリジナルデザート ¥720

自家製濃厚ティラミス

ミルフィーユサンドイチゴ練乳

ミルフィーユサンドチョコバナナ

※表示金額はすべて税抜き価格です。



Giraffe Monochrome

Safari Resort & Bio Dining

Bar Menu



Sangria

Giraffe's サングリア

ワインにフレッシュなフルーツをじっくり漬け込んだスペインの家庭酒。当店ではオレンジ・パイナップル・キウイをはじめ様々なフルーツを漬け込み、ワインが苦手な方にも召し上がっていただけるサングリアに仕上げました。

- ① 自家製レッドサングリア ¥680
(デカンタ ¥2,100)
- 自家製ホワイトサングリア ¥680
(デカンタ ¥2,100)
- ② ベリーとピーチのスパークリングサングリア ¥720
(デカンタ ¥2,400)
- ③ キウイとパイナップルのスパークリングサングリア ¥720
(デカンタ ¥2,400)



Giraffe's ワインカクテル

- ① ミックスベリーとレモンのキティ
- ② 白桃とオレンジのキール
- ③ キウイとりんごのオペレーター
- ④ レッドサングリアカリモーチョ



all ¥680
(デカンタ ¥2,100)

※表示金額はすべて税抜き価格です。



Giraffe'sモスコミュール

オリジナルジンジャーシロップを使用

- ① ジラフミュール
- ② イチゴミュール
- ③ オレンジミュール

all ¥720



Giraffe'sレモネードカクテル

ジラフオリジナルの自然派レモネードシロップ使用

- ① バブリーレモネード (スパークリング) ¥720
- ② オリジナルレモネードサワー ¥720
- ③ ショウチュウレモネード ¥620
- ④ バーボンレモネード ¥620



Giraffe'sジントニック

極上の瞬間を極上のジントニックで

- ① ボンベイジントニック ¥650
- ② オレンジ& バジルジントニック ¥720
- ③ キウイジントニック ¥680
- ④ ベリー&ミントジントニック ¥720



Giraffe'sモヒート

- ① ベリーレモンモヒート
 - ② マンゴーモヒート
 - ③ オレンジピーチモヒート
 - ④ オリジナルモヒート
- all ¥780

※表示金額はすべて税抜き価格です。



アイスフルーツスパークリング

凍らせたフルーツにスパークリングワインを注いだスパークリングカクテル。
フルーツも一緒にお召し上がりいただけます

- ① マンゴー
- ② レモンライム
- ③ ベリー
- ④ パイン

all ¥780



Fresh Fruit Sparkling

フレッシュフルーツスパークリング

フレッシュなフルーツと果物の旨味を凝縮したシロップを使用。
贅沢なハーモニーをお楽しみください。

- ① イチゴ
- ② オレンジ
- ③ キウイ
- ④ グレープフルーツ

all ¥820

Non alcohol cocktail



モクテル・ノンアルコールカクテル

- ① オリジナルレモネードスカッシュ ¥620
ジラフ自家製のさっぱりとしたレモネード
- ② マンゴークランベリー ¥620
濃厚マンゴージュースと克蘭ベリー
- ③ CCヴァージン ¥720
キウイ・レモン・パイナップルのビタミンC豊富なドリンク
- ④ ピングレソード ¥680
ピンクグレープフルーツの甘酸っぱいソーダ

Non alchoal

BEER

プレミアムモルツ	¥620
シャンディガフ	¥650
レッドアイ	¥700
ノンアルコールビール	¥550

WHISKY

JIM BEAM

ハイボール	¥620
ジンジャーハイボール	¥650
コークハイ	¥650

【ウイスキー変更可】

山崎	+¥200
ジャック	+¥100
ジェムソン	+¥100
デュワーズ	+¥50

JAPANESE

芋・麦	¥600
梅酒	¥600

GLASS WINE

チリ ミディアム

サンタ カロリーナ プレミオ(赤) ¥620

カシスやブルーベリーのジャムを思わせる、豊かで甘い果実の香り。
熟したプラムのようなフルーティーで優しい味わい。

チリ 辛口

サンタ カロリーナ プレミオ(白) ¥620

白い花や白桃を思わせる、華やかでいきいきとした香り、
熟したリンゴのようなフルーティーで優しい味わい。

COCKTAIL

¥620

GIN

ジントニック
ジンリッキー
ジンバック
ジンライム

VODKA

ウォッカトニック
モスコミュール
スクリュードライバー
カミカゼ

RAM

ラムトニック
キューバリパー

TEQUILA

テキーラサンライズ
テキーラコーク

LIQUEUR

カシスオレンジ
カシスグレープ
カシスソーダ
カシスウーロン
ファジーネーブル
ピーチウーロン
マリブコーク
マリブパイン
マリブオレンジ
ライチトニック
ライチオレンジ
ライチグレープ

MILK ¥720

カルアミルク
カシスミルク
ラズベリーミルク

SOFT DRINK

all ¥450

ホットコーヒー
アイスコーヒー
ホットティー
アイ스티ー
ホットカフェオレ
アイスカフェオレ
ウーロン茶

コーラ
ジンジャエール
オレンジ
パイン
マンゴー
グレープフルーツ
アップル
克蘭ベリー



BOTTLE WINE / RED

① チー! ヴァンルー ジュ

南仏の太陽をたっぷり浴びた、豊かな果実の味わいと、しっかりしたタンニンがチーズのkokoroや旨味をさらに引き立てます。

② アントニータ・プニュエロス

バイカ テンプラニリーヨ

完全有機栽培の自社畑で丁寧に手摘みされたテンプラニリーヨを使った赤ワイン。リッチなアロマと風味ある飲みごたえ。

③ コート デュ ローヌ

ヴィエイユ ヴィーニュ

ほとんど透けて通らない濃厚なカラーで、しっかりした目の詰まった味わい。樹齢60年シラー100%、無ろ過のパワフル赤ワイン。

④ リーショナル・ピノ・

ノワール・マルボロ

ストロベリーやスイートレッドチェリーの香りが層になりほんの少しのスパイスを感じるフレッシュな味わいのピノ・ノワールです。

⑤ サンタ・バーバラ・カウンティ

熟したラズベリーなどの芳醇な香りに、心地よい花々のニュアンスがそうになって現れ、柔らかなタンニンや大地の香りを感じる奥深く複雑なワインです。

フランス ミディアム

¥4,000

スペイン フルボディ

¥4,800

フランス フルボディ

¥5,300

ニュージーランド ミディアム

¥6,300

アメリカ ミディアム

¥8,200



CHAMPAGNE

ローランベリエ ラ キュベ

①フルボトル ¥16,000

②ハーフボトル ¥7,600

③モエ シャンドン ブリュット

フランス 辛口
¥15,000

④ヴーヴ クリコ ブリュット

フランス 辛口
¥18,000

フランス 辛口

¥16,000

フランス 辛口

¥15,000

フランス 辛口

¥18,000



BOTTLE WINE / WHITE

⑥ ツリーベア シャルドネ

パイナップルや洋梨の香り、フルーティーでクリーンな味わい、料理に合わせやすいワインです。

オーストラリア 辛口

¥3,500

⑦ ガザル ガルシア

フルーティーな香りで、口に含むと爽やかな微発泡が感じられ、新鮮な果実味を引き立てています。

ポルトガル 辛口

¥3,500

⑧ アルファ・ゼータ シャルドネ

熟したメロンと共にクリーミーさをわずかに感じます。非常にしっかりした酸があり、わずかなオークの風味が口の中をリッチに。

イタリア 辛口

¥5,000

⑨ カシーナ モスカート ダスティ

優しい発泡で、マスカット風味たっぷりの甘口スパークリング。甘+甘=幸せな一本。

イタリア 甘口

¥6,300

⑩ サンタ・バーバラ ・シャルドネ

魅惑的な香りと長く印象的なフィニッシュを感じる、美しいエレガントな味わいです。

アメリカ 辛口

¥8,200



SPARKLING WINE

⑤甲州 酵母の泡スパークリング

日本 やや辛口

¥5,300

⑥ラヴァーグ ブルー

フランス 辛口

¥5,300

⑦アリオネ マママンゴー

イタリア やや甘口

¥5,500

⑧シャンドン ブリュット

オーストラリア 辛口

¥7,300

⑨ベッレンダ ロゼ スプマンテ ロザリカ

イタリア 辛口

¥8,000



Antipasto Mist

アンティパストミスト
(前菜5種盛り合わせ)

※写真はMサイズ(4人前)の内容です
※仕入れ状況により内容が変わる事が御座います

S ¥980 (2人前) M ¥1,760 (4人前) L ¥2,640 (6人前)



ジラフオリジナル
海老マヨネーズ
¥680



スモークサーモンと
ジャガイモの温マリネ
¥650



アンチョビペーコンキャベツ
¥500



ブルーチーズのポテトサラダ
¥500



パルマ産熟成プロシュート
¥620



長崎県産真ダコのマリネ
¥720

自家製ピクルス ¥450
ミックスナッツ ¥400

チョコレート ¥500



Carpaccio

北海道産
ホタテ貝柱レモンカルパッチョ

¥880

サーモンとアボカドの
カルパッチョ

¥750



こだわり衣で仕上げた
フィッシュ&チップス
(自家製タルタルソース～)
¥830



病みつきスパイシーチキンウィング
¥730



さくトロカマンベールフリット
¥700



ガーリックフライドポテト
¥600



芝エビのスパイシー
フリッタータ
¥700