

DRINK MENU



HINOKA
PIZZERIA

Alcohol アルコール



BEER

生ビール (サッポロ黒ラベル)	700
モレッティー (イタリア・ピルスナー)	900

WHISKY (ハイボール、水割り、ロック)

サントリー角	700
白州	1200
山崎	1400
響	1600

PLUM WINE (ソーダ割り、水割り、ロック)

熟成梅酒 鶯宿梅(おうしゅくばい)	800
-------------------	-----

COCKTAIL

イタリアンレモンサワー	800
アマレットハイボール	850
カシス、カンパリ、ジン (ソーダ、梅酒、ウーロン茶、トニックなど...)	900

SPARKLING FRUIT

季節の美味しい果物をベースにした
華やかなスパークリングワインカクテルです！

国産いちごのスプマンテ『フラーゴラ』

国産でその時その時の美味しいイチゴを使用
芳醇なイチゴの果実味とスパークリングの饗宴

900

TAX INCLUDED

Non Alcohol ノンアルコール



CRAFT JUICE


アランミリア社（フランス）

厳選された果実を使用し、
減農薬や無添加の自然派クラフトジュース

白ブドウジュース（ソーヴィニヨンブラン） 800

赤ブドウジュース（ガールネソーヴィニヨン） 800

オランフリーゼ社（イタリア）

出来るだけ減農薬・化学肥料を制限 
旬に収穫→圧搾→急速冷凍。還元濃縮無し
フレッシュ感たっぷりシチリアの味わい

ブラッドオレンジジュース 700

バラデン社（イタリア）

イタリアNo.1クラフトビールメーカー
天然のコーラナッツの香りと味わい
微炭酸仕上げの優しいコーラ
ピッツァとも合います！

バラデンコーラ 750

NON ALCOHOL BEER

本当に美味しいノンアルコールビールを
厳選して3種ご用意!!
ピッツァを主体に料理にも合う！

ハイネケン（オランダ） 700

→ すっきりとしたピルスナータイプ

ベアレン ノンアルコール黒ビール（岩手） 900

→ 世界一になった黒ビールのノンアルコールVer. コク旨!!

ビアデザミ（ベルギー） 1200

→ 自然派オレンジワインの様な爽やかで芳醇なアロマ!!

TAX INCLUDED

Non Alcohol ノンアルコール



PREMIUM SODA

能勢酒造（大阪府）

桜川の名水と生姜の風味をピリッと
ほのかに効かせたプレミアムソーダ

能勢ジンジャエール（大阪） 700

エルダーフラワートニック 700

SPARKLING WATER

サンベネデット（イタリア）

アルプス山群の雪解け水から抽出
硬すぎず食事を引き立ててくれます
(500ml)

COFFEE

北浜ポート焙煎所（大阪）

コーヒーのスペシャリストで焙煎士の
高橋勇気氏が手掛ける最高の珈琲豆

HINOKAブレンド 600
(HOT) (インドネシア、ブラジル、パプアニューギニア)

TEA

ジョルジュ キャノン（フランス）

由緒ある紅茶商で世界中の有名ホテル
やレストラン使用。フレーバーティーのパイオニア

フレーバーティー 600
(HOT)

SOFT DRINK

ポンジュース りんご 600

ポンジュース みかん 600

ウーロン茶 600

※お子様には、特価の¥300でご提供しております!!

TAX INCLUDED

GLASS WINE MENU

VINO ROSATO ~ロゼワイン~

ラグレイン ロゼ

使用品種 ラグレイン

イタリア 2024

トレンティーノ



ノヴァチェッラ

軽 ☆☆☆☆☆ 重

1,000

爽やかに広がるベリーの香り。赤いベリーの果実味、綺麗な酸がバランスよく、スパイスの要素もしっかりと感じられる味わい

ハムの盛り合わせやカプレーゼ、トマト系のパスタピザに

VINO ROSSO ~赤ワイン~

ドンナマリア

使用品種 シラー

チリ 2019

エルキヴァレー

ファレルニア

軽 ☆☆☆☆☆ 重

900

香り高い花のアロマ、ブラックペッパーのスパイシーな要素。豊かな果実味と調和のとれた柔らかなタンニンが心地よく感じられる

マルゲリータや生ハム、パテや薪焼きのどんなお肉にも

トゥリッティコ

使用品種 サンジョヴェーゼ、メルロー、カベルネ

イタリア 2023

トスカーナ

ポッジョ・アル・ソレ

軽 ☆☆☆☆☆ 重

1,200

赤い果実の澁刺としたアロマが心地よく、3種のブドウの「酸の美しさ・品の良さ・柔らかさ」が楽しめる綺麗にまとまったワイン

田舎風パテ、鴨コースや栗豚の薪焼きなどに

ブルゴーニュ コート ドール

使用品種 ピノノワール

フランス 2020

ブルゴーニュ

ドメヌ パラン

軽 ☆☆☆☆☆ 重



1,600

アメリカンチェリーなどの赤系果実と炭系のミネラル、ミントの香り。バランスが良く、なめらかなで心地よく楽しめるワイン

生ハムフルーツや色々なお肉の薪焼き、赤牛ピッツアに

バローロ アウダチェ

使用品種 ネッピオーロ

イタリア 2019

ピエモンテ

ロベルト サロット

軽 ☆☆☆☆☆ 重



2,000

イタリアが誇るワインの王様バローロ。果実味が豊かで樽からの旨味、香りが絶妙なバランスをなし、タンニンは優しく良く溶け込んでいる

あか牛ビスマルク、鹿や赤牛の薪焼きなどに

DIGESTIVO ~食後酒~

自家製リモンチェッロ

使用品種 無農薬レモン

大阪

HINOKA

度数 30%

800

無農薬自然栽培のレモンを使用したHINOKAオリジナルのリモンチェッロです。果汁も使っており爽やかな酸が心地よい仕上がりです！

ドルチェピッツアやデザート全般によく合う

グラッパ ディ モスカート

使用品種 モスカート

イタリア

ピエモンテ

マローロ

度数 42%

1,200

フレッシュなマスカットの香りの中に、オレンジやバラ、セージやコリアンダーなどの華やかな香りのニュアンス

デザートやカフェとともに楽しみください

シェリーブランデー ミレナリオ グランセーラバ

使用品種 ネロダヴォラ

スペイン

ルイス・カバジェロ

ヘレス

度数 40%



1,500

最古のシェリーブランデーでナポレオン時代からの継ぎ足し製造 キャラメル・チョコ・ナッツ・バニラのアロマが素晴らしい

デザート盛り合わせやガトーショコラによく合う

GLASS WINE MENU

SPUMANTE ~スパークリングワイン~

ラ ロスカ ブリュット

使用品種 パレリャーダ、チャレロ、マカベオ

高コスパでも瓶内二次発酵で製造。泡立ちも良くドライ過ぎない味わいでバランスが良い

スペイン

キリン

軽 ☆☆☆☆☆ 重

800

カルパッチョや窯焼き野菜、前菜の盛り合わせに

VINO BIANCO ~白ワイン~

ピノグリージョ カ・ヴェガル

使用品種 ピノグリージョ

柔らか果実の風味とアーモンドやレモン、白胡椒のスパイス香。フレッシュな果実味と程良い苦みが心地よい白ワインに仕上がっている

イタリア

2024

ヴェネト

カステルヌオーヴォ

軽 ☆☆☆☆☆ 重

900

カルパッチョや窯焼き野菜、前菜の盛り合わせに

クルーフ・ストリート オールド

使用品種 シュナン・ブラン

熟した洋梨の香りやハチミツなど華やかな香り。柔らかな質感とキリッとした酸、ミネラル感のバランスが良く、心地よい余韻へ繋がる

南アフリカ

2023

ウェスタンケープ

マリヌー

軽 ☆☆☆☆☆ 重

1,200

魚介はもとより、カプレーゼやお野菜料理と幅広く合わせれる

プリマドンナ シャルドネ

使用品種 シャルドネ

熟したパイナップルやバナナなど南国果実の香りと、みずみずしいハーブ香。濃厚でありながらエレガントでバランスの良いワイン

イタリア

2024

プーリア

ヴァルヴァリオネ

軽 ☆☆☆☆☆ 重



1,500

ピッツアのスパークや栗豚の薪焼き、加ボナラなどに

VINO ARANCIA ~オレンジワイン~

セレニータ マカベオ ブリザート

使用品種 マカベオ、ガルナッチャ・ブランカ

柑橘果実の爽やかさとカモミールティーを想わせる香り。フレッシュな飲み口と程よい苦み、心地よい旨みが魅力的なワイン

スペイン

2024

テラ・アルタ

ディット・セリェール



1,300

カラスミペロンチーノや栗豚の薪焼きなどに

VINO DOLCE ~デザートワイン~

ジビッポ

使用品種 ジビッポ

ドライフィグやアンズのニュアンスにフルーティーなアロマ。優しい甘さと柔らかい酸味が味わいのバランスを整えている

イタリア

ニコシア

シチリア

辛 ☆☆☆☆☆ 甘



900

ドルチェピッツアやデザート全般によく合う

タルガ マルサラ スパリオレバヴァ

使用品種 グリッロ

オーク樽で5年以上熟成させたマルサラ酒。トパーズのような琥珀色でナツメヤシやアプリコット、ブルーンの豊かな香り

イタリア

フローリオ

シチリア

辛 ☆☆☆☆☆ 甘



1,000

デザート盛り合わせやガトーショコラによく合う