



ムジカ・デ・オリバ
**Musica
de
Oliva**

金曜日の夜は
音楽でのおもてなし
「オリーブ de ミュージック」!

FOOD & DRINK
MENU

Musicを楽しむ。

気の合う仲間と
食事を楽しみながら
生演奏に心躍らせる。

きらきらの音粒を感じながら
ゆっくりと深呼吸
どんな時も音楽は優しい。

ひとりでぶらっとカウンターで
大切な仲間とテーブル席で
食事とともに
音楽をお楽しみ下さい。

ご予約無しでもお楽しみいただけます

1Food & 1Drink 以上の
ご注文をお願いいたします。

1st 18:30~

2nd 19:30~

Dinner Menu

FRIDAY 17:30—21:00
LO20:30

Antipasto

- | | |
|--|--------|
| 自家製ピクルス
Homemade pickles | 400円 |
| クリームチーズバケット添え
Cream cheese baguette | 500円 |
| 生ハムと2種類サラミ盛り
Prosciutto and two types of salami | 800円 |
| フライドポテトチェダーチーズかけ
French fries with cheddar cheese | 600円 |
| メカジキのカルパッチョ
Swordfish Carpaccio | 1,200円 |



Salad

- | | |
|---|------|
| シーザーサラダ
Caesar salad | 750円 |
| コブサラダ
Cobb salad
(アボガド トマト きゅうり ビーンズ) | 900円 |



Pasta & Pizza

ペスカトーレ (魚介のトマトソース) 1,280円
Pescatore

地養卵の濃厚カルボナーラ 1,350円
Rich carbonara made with Jiyoran eggs

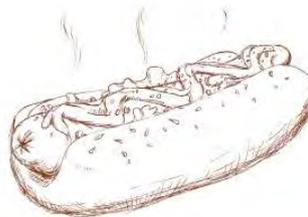
本日のパスタ 1,200円
Today's Pasta

キノコリゾット 1,300円
Mushroom risotto

おつまみピザ 850円
Appetizer pizza

ピザビスマルク 1,200円
Pizza Bismarck

チリコンカンのチーズドッグ 700円
Chili con carne cheese dog



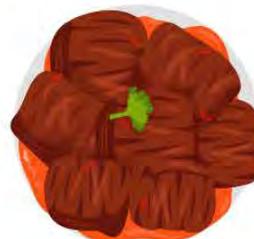
Pesce & Carne

ガーリックシュリンプ 980円
Garlic Shrimp

チキングリルチーズ焼きトマトソース 1,100円
Chicken Grilled Cheese with Tomato Sauce

ポークグリル仙台小葱のせオニオンソース 1,150円
Grilled pork topped with Sendai green onions and onion sauce

牛肉の赤ワイン煮込み 1,450円
Beef stewed in red wine



Drink

Alcole

ハートランド生ビール
Draft beer

680円

グラスワイン 白
White wine by the glass

600円

グラスワイン 赤
Red wine by the glass

600円

ハイボール
Highball

600円

日本酒グラス（蒼天伝特別純米酒）
Japanese sake by the glass (Soutenden Special Junmai Sake)

750円

シャンディガフ（ビール&ジンジャーエール）
Shandygaff

600円

キティ（赤ワイン&ジンジャーエール）
Kitty

600円

ジントニック
Gin and tonic

600円

カシス / ソーダ・オレンジ・グレープ
Cassis soda orange grapefruit

600円

カンパリ / ソーダ・オレンジ・グレープ
Campari soda orange grapefruit

600円

ピーチ / ソーダ・トニック・ウーロン
Peach soda Tonic water oolong tea

600円



ノンアルコールビール 500円
Non-alcoholic beer



Soft Drink

Ice

ジンジャーエール (organic) Ginger ale	450円
みかんジュース (果汁100%ストレート) Mandarin orange juice	500円
リンゴジュース (organic) Apple juice	500円
ウーロン茶 Oolong tea	350円
ぶどう酢ソーダ (cocofarm & winery) Grape vinegar soda	650円
きんかんハニーソーダ Kumquat Honey Soda	680円
アイスコーヒー Iced coffee	550円
アイスカフェオレ Iced cafe au lait	580円
アイ스티ー Iced tea	500円

Hot

自家焙煎コーヒー Home-roasted coffee	500円
カフェオレ Cafe au Lait	550円
紅茶 (organic) Black tea	500円
きんかんハニーティー Kumquat Honey Tea	650円
柚子茶 Yuzu tea	500円



Homemade desserts

アップルパイバニラアイス添え 600円
Apple pie with vanilla ice cream



アップルパイバニラアイス添え

チョコレートケーキ 580円
Chocolate cake



チョコレートケーキ

ふわふわシフォンケーキ 500円
Chiffon cake

デザート盛り合わせ3種 800円
Assorted desserts (3 types)

デザート盛り合わせ5種 1000円
Assorted desserts (5 types)

いち氷 800円
Crushed frozen strawberries

バニラアイス 450円
Vanilla ice cream



シフォンケーキ
フルーツと生クリーム添え

いち氷



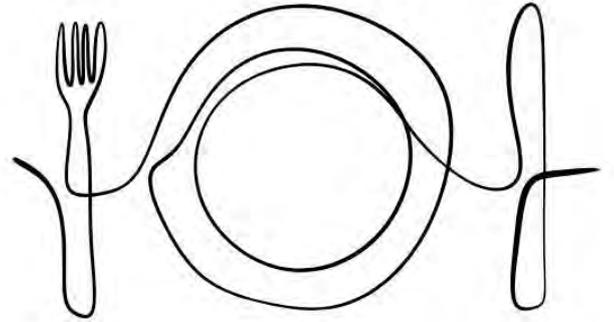
凍ったイチゴのスライス



バニラアイス



Sister store



TFU Cafeteria Olive

OPEN 10:30 CLOSE 17:00 LO 16:30

Tea Time 10:30～17:00

Lunch Time 11:30～14:00

Dinner 予約・貸切で営業

金曜日 Musica de Oliva 営業

定休日 月曜日



びすた〜り榴ヶ岡

OPEN 11:30 CLOSE 17:00 LO 16:30

Tea Time 11:00～17:00

Lunch Time 11:30～14:00

Dinner 予約・貸切で営業

定休日 日曜日、月曜日

仙台市宮城野区榴ヶ岡5番地
みやぎNPOプラザ 1F



Wine Menu



絵：みちか（アートインクルージョン）



Non Alcole Wine

オピア・シャルドネ (ノンアルコールワイン) 白 720ml

4,000円



オピア・カベルネソーヴィニヨン

(ノンアルコールワイン) 赤 720ml

保存料・甘味料 SO2不使用で作られたノンアルコール。自然の力のみで作られた、本来の味わいをお楽しみます。

4,000円



Sparkling Wine

コドニウ・クラシコ・セコ 200ml

2,000円

スペイン カヴァ

スペインで初めてカヴァを誕生させたメーカー。柑橘系フルーツの香りに加え、瓶内熟成によって生まれるアーモンドに似た香ばしい香りがバランスよく広がります。



エcheヴェリア・エスプマンテ・ニーニャ

4,000円

ブリュット・ブラン・ド・ブラン 720ml

国 チリ 品種 シャルドネ 辛口

ラベルも可愛いチリのスパークリングワイン。淡い緑がかった色調に勢いのある泡立ち。新鮮なリンゴや梨の様な香りと味わいに豊かな酸味のキレ味があり、のど越し爽快



At its about v encour will la fleeting just ab embrac discret

Bring Style

While t is roc seamles landsc might i

- Min whi for con
- Sus sus tha cra
- Per per col mai und

e lies in its age to the ar—Grace y Hepburn ated with rporating attire not gends but ronmental

Vintage

White Wine

ランチ・32・シャルドネ 2023

4,800円

【カリフォルニア シャルドネ やや辛口】

明るく、さわやかで、バランスが取れたシャルドネ。洋ナシ、トロピカルフルーツトーストしたバナナピーチの香りを持ちます。ミネラル感もあり、リッチで濃縮された味わいです。



テヘンガ・ソーヴィニヨン・ブラン 2023

5,200円

【ニュージーランド マルポーロ ソーヴィニヨン やや辛口】

パッションフルーツの果実味。ハーブのような清涼感があり酸味も丸く飲みやすい。



ガヴィ・レ・ローズ 2021

5,200円

【イタリア ピエモンテ コルテーゼ 辛口】

3姉妹が作る人の手を極力かけずに栽培される自然な製法のワイン。グレープフルーツ、青りんごの香り。ガヴィらしいフレッシュで爽やかな果実味とミネラルを持つ。



農民ドライ 2022

5,200円

【足利 ミュラートウルガウ等 辛口】

色合いは淡いライムグリーン。グレープフルーツや洋ナシの果実に、フレッシュさを感じる香り。やさしい酸と果実味を感じます。障害のある方が様々な形でぶどうの栽培に関わり、美味しさと、物語がたくさん詰まったワインです。
COCOFARM & WINERY



トゥーレーヌ・ソーヴィニヨン 2020

6,200円

【フランス ロワール ソーヴィニヨン 辛口】

非常にいきいきとした柑橘系の香りが華やかに立ち上がり、良く熟した果実味の中に酸味がきりっと利いています。全体的なバランスが素晴らしいワインです。



ソアーヴェ・ヴェーニャ・デッラ・コルテ 2021 6,200円

【イタリア ヴェネト ガルガーネガ やや辛口】

樹齢40年のガルガーネガ種をおそ摘み。美しい酸、凝縮したブドウ由来の黄色リングを思わせる甘い果実味が特徴的。熟成を経るごとにその深みを増していくワインです。



At its core
about valui
encourages
will last
fleeting tre
just about c
embraces
discretion,

Bringin
Style in

While the e
is rooted
seamlessly
landscape.
might inclu

- Minimal
- white s
- for a
- contem
- Sustain
- sustaina
- that e
- craftsm
- Persona
- persona
- colors
- maintain
- underst

Page 3

Red Wine

コルパッソ・ネロ・ダーヴォラ

テッレ・シチリアーネ・レバル・セレクション 2023 **4,600円**
【イタリア シチリア ネットロ・ダーボラ フルボディ】

ネロ・ダーボラを、伝統的なアバッシメント法でワインにしました。芳醇でフルボディな赤ワインを造るため、収穫されたブドウのおよそ1/4を乾燥させて複雑味を強めています。



ライダー・エステート・ピノ・ノワール 2022

【カリフォルニア ピノノワール ミディアム】 **6,800円**

チェリー、ラズベリー、プラムの赤い果実味にバニラとトースティーなオークの風味が混じり、ミディアムボディで、フレッシュな赤い果実がしなやかに広がります。



アラモス・マルベック 2023

【アルゼンチン マルベック フルボディ】 **5,200円**

ブラックチェリーやカシスなど黒系果実やチョコレート、スパイスのようなアロマがありリッチな口当たりのワインです。



ナウサ・ヤング・ヴァインズ・クシノマヴロ 2022

【ギリシャ クシノマヴロ ミディアム】 **6,600円**

ギリシャ特有の黒ブドウ品種クシノマヴロを100%使用しています。フルーティーで飲みやすく、ほのかに土っぽさを感じるのが特徴です。キレイな酸味があり、明るく生き生きとした印象。



シャトー・ムーラン・イケム

【フランス ボルドー メルロ50 CF25 CS24 フルボディ】 **6,600円**

ボルドーのコート・ド・ブル地方で最も古いブドウ畑のひとつ。作られるワインはしっかりとしたタンニンで構成され、複雑で熟したフルーツの風味が感じられるお得なワイン。



マジオ・ジンファンデル・エステート・グロウン・ロダイ **6,600円**

【カリフォルニア ジンファイデル フルボディ】

太陽の恵みを感じるジューシーで豊かな果実味は虜になる美味しさです。豊富なフレーバーに、スパイシーな樽の芳醇な香りが感じられます。ブラックベリーやラズベリーなどの凝縮された果実味が口に広がり、ジューシーで柔らかい口当たりがバランスを保ちます。



At its core
about valuing
encourages
will last
fleeting tree
just about c
embraces a
discretion, f

Bringing
Style in

While the e
is rooted
seamlessly
landscape.
might inclu

- Minimal
white s
for a
contem
- Sustain
sustaina
that e
craftsm
- Persona
persona
colors
maintain
underst