

バーメニュー BAR MENU



ご来店ありがとうございます

THANK YOU FOR COMING TO LIGHT

Lichtはドイツ語で「灯り」という意味です。

リヒトのコンセプト

- ・ **和の外観とヨーロッパアンティークな内装のコントラスト**
内装の装飾品はヨーロッパで購入したものを取り揃えています。
- ・ **高いクオリティーの飲み物を素適な食器で提供**
提供するワインは中級から上級レベルの中から少しでもコスパの良いものをという観点で店長自身が試飲して選定したものです。
グラスはドイツのリーデルのワイングラスを中心に揃えています。
スコッチ類は数は少ないですが、スコットランドを代表する品を揃えています。

※リヒト自慢のトイレを是非ご覧ください。
開業時の改修工事で最もコストをかけた場所です。
装飾品（照明、鏡、壁面、タイル）はフランス、ドイツ、チェコで購入したものです。

※2024年2月にオーベルジュ・リヒト（ツインルーム3室）を2階にオープンしました。
オーベルジュの名に恥じないように、夕食はフレンチのフルコース、朝食はガレットを全て手作りの調理で提供しています。
室内の内装、デザインも凝りに凝ってみました。
軽井沢、伊豆ではなく日田にこのような宿を開業しました。
皆様のお泊まりをお待ちしています。

* 価格はすべて税込です/ Tax-included

ドイツビール German Beer

パウラーナー



1. ヴァイスビア
Weissbier/ White Beer
(白ビール)
5.5%
¥ 8 8 0



2. サルバトール
Salvator
(黒ビール)
8%
¥ 8 8 0

3. ミュンヘナー・ヘル
Munchner Hell/ Lager Beer
(ラガービール)
5%
¥ 8 8 0



サリトス



4. テキーラビール
Tequila Beer
(ライム・テキーラ割り
爽やかな甘さ)
7%
¥ 8 8 0

ノンアルコール Non Alcohol

ノンアルコール
スパークリングワイン
Non Alcohol Sparkling Wine
ピエール ゼロ 200ml
¥ 8 8 0



ノンアルコールビール
Non Alcohol Beer
エルディンガー 330ml
¥ 7 7 0



食前酒 APERITIF

シェリー Sherry (ティオペペ)
¥ 6 6 0
キール Kir
¥ 7 7 0

リモンチェッロ Limoncello
¥ 4 4 0
キールロワイヤル Kir Royal
¥ 8 8 0

カクテル COCKTAIL 各 ¥ 8 8 0

ドライ・マティーニ (ジン) Dry Martini
ダイキリ (ラム) Daiquiri
アイアンレディ (ウイスキー) Iron Lady
カミカゼ (ウォッカ) Kamikaze
モスコミュール (ウォッカ) Moscow Mule

ギムレット (ジン) Gimlet
モヒート (ラム) Mojito
バンブー (シェリー) Bamboo
ジンバック (ジン) Gin Back
ソルティドッグ (ウォッカ) Salty Dog

ノンアルコールカクテル NON-ALCOHOL COCKTAIL 各 ¥ 7 7 0

リヒトパンチ Licht Punch
サラトガクーラー Saratoga Cooler

サマーデライト Summer delight
ヴァージンモヒート Virgin Mojito

* 価格はすべて税込です/ Tax-included

ワイン WINE

ワインリストをご覧ください
Refer the wine list.

スコッチウイスキー& バーボン SCOTCH WHISK & BOURBON

ラフロイグ10年 LAPHROAIG 10 years

- ・シングル Single ¥1 000
- ダブル Double ¥1 700

アードベッグ10年 Ardbeg- 10years

- ・シングル Single ¥800
- ダブル Double ¥1 400

カリラ12年 CAOL ILA 12 years

- ・シングル Single ¥920
- ダブル Double ¥1 600

ブッシュミルズ10年 Bushmills 10 years

- ・シングル Single ¥780
- ダブル Double ¥1 300
- ・ハイボール Highball ¥900
- ・ボトルキープ Bottle ¥8800

デュワーズ Dewar's White label

- ・ハイボール Highball ¥600

ジュラ12年 JURA 12 years

- ・シングル Single ¥880
- ダブル Double ¥1 400
- ・ハイボール Highball ¥950
- ・ボトルキープ Bottle ¥9800

バランタイン12年 Ballantine's 12 years

- ・シングル Single ¥600
- ダブル Double ¥1 000
- ・ボトルキープ Bottle ¥5800

ワイルドターキー8年 Wild Turkey 8 years

バーボンの代表格

- ・シングル Single ¥780
- ダブル Double ¥1 300

ヘブンスドア・ボブディランバージョン

Heaven's Door

- ・シングル Single ¥1 000

SIDE DISH

おつまみメニュー

ハイクオリティなおつまみを揃えました。

乾き物 Dry foods ¥770
国技館の相撲茶屋や銀座のクラブの御用達として有名な「岡田かめや」どのお酒にも合う極上のおつまみ

ピクルス ¥440
Pickles
リヒトオリジナルのピクルス

だだちゃ豆 ¥550
Young soy beans
山形県鶴岡市から取り寄せた枝豆の王様

チーズ French cheese 2点盛り ¥1580
3点盛り ¥1980
フランスの最高級チーズで国際線ファーストクラスの贅沢を。



ガレ・ド・ラ・ロワール、エポワス、コンテ、モンドール、ミモレット、ロックフォールなどから
[監修：(株)フェルミエ]

オレンジット ¥660
Orangette Choco
自家製のオレンジピール入りのチョコ
赤ワインにピッタリ

A RA CARTE

アラカルト

素敵なお食事メニューを提供します

別添の「フードメニュー」をご覧ください。

FULL COURSE DINNER, PARTY FOOD

フレンチのフルコースディナー(税込6,600円または8,800円)、パーティー料理(予算応談)など予約を承ります。

*価格はすべて税込です/ Tax-included

COFFEE, TEA

コーヒー Coffee

コーヒー、ティー

1. **スペシャルブレンド** ホットコーヒー ¥660
アイスコーヒー ¥700
Special Blended Coffee (hot or iced)
マイセンのカップでお出しします。
2. **ダッチコーヒー** ホット&アイス ¥820
Dutch Coffee (hot or iced)
3. **エスプレッソ** ¥700
Espresso リモージュもしくはマイセンのカップでお出しします。
4. **アフォガート** Affogato ¥770
バニラアイスにエスプレッソを掛けて、ニューカレドニア産のバニラフレーバーをトッピングした上級のアフォガートをマイセンの容器でどうぞ。

オーガニックティー Organic Tea by German

日本初登場！果物と花と野菜から作られたドイツのお茶

1. **バニラ・アップル** "Vanilla & Apple" ¥660
りんご、マリーゴールド、ナチュラルバニラ
2. **午後のチョコミント** "Cacao & Mint"
カカオ、ペパーミント、矢車菊
3. **爽やかカモミール** "Chamomile & Mint"
ペパーミント、クミン、ウイキョウ、甘草、カモミール
4. **四季のお茶** "Four Seasons"
マテ茶、シナモン、レモングラス、オレンジ、スターアニス、ローズヒップ、薔薇、クローブ、ステビア
5. **パッション・ルージュ** "Passion Rouge"
ハイビスカス、りんご、エルダーベリー、レモン、オレンジ、ローズヒップ



NON-ALCHOLIC BEVERAGE

ノンアルコール飲料

1. **ドイツ ノンアルコールビール** ¥770
エルディングー 330ml
本物のビールを製造し、浸透法によってアルコールを除去した本場の味
2. **ノンアルコールスパークリングワイン** ¥880
ピエール・ゼロ 200ml
ノンアルコールビールと同様にシャルドネ100%のスパークリングワインからアルコールを除去したフランスのラングドック産のドリンク
3. **ペリエ (レモン)** ¥380
定番のフランスの炭酸飲料



* 価格はすべて税込です/ Tax-included

リヒト店長の想い

2019年にこの店舗の古民家を相続した知人がおり、その知人は生まれ故郷の博多からフランス、ドイツに渡って25年。

「古民家を相続したけれど自分はヨーロッパにいたので使い道がなくて、、、」と。

自分は戦闘機パイロット、製造メーカーの戦闘機開発のテストパイロットを経て東京の防衛関連商社の営業本部長をしていましたが、それを聞いて「人生で一度やってみたかったカフェバーのマスターに」と脱サラして日田に移住し、築140年余りの古民家を大改修して2020年10月にカフェバーリヒトを開業しました。

店長の私には飲食業の経験はありませんでしたが、欧米への出張経験は40回近くあり、客としての経験は長く、

「自分だったらこういう雰囲気、こういうメニューで、こういうワインを飲みたい」・・・

自分の想いを古民家を相続した知人、建築士、建設業の方々と意見を交わして、本物のアンティークに囲まれた癒しの舞台を日田に作り上げてみました。

また、2階を改修して2024年にオープンしたオーベルジュリヒトでは夕食のフレンチのフルコース、朝食のガレットなど全て手作りの食事を提供させて頂いています。



地元のお客様にも同様のディナーを前日までの予約によって提供させて頂いています。

朝、昼、晚とおもてなしは大変ですが、お客様の喜んでいただいたお顔やお言葉、ネット上へのコメントは何よりも嬉しいものでこれぞ飲食、宿泊業の醍醐味です。

カフェ、ランチ、バー、パーティー、ディナー、宿泊、様々な形でリヒトのご利用を通じて飲食の世界を楽しんで頂ければ幸いです。

リヒト店長