

Seasonal Cocktail with Strawberries

11.1~2.29

HUDSON LOUNGE and AMBAR offer photogenic and luxurious cocktails and mocktails with strawberries.



Aphrodite

アフロディーテ

3,300

Brandy,
Strawberry Fruits Mix,
Aphrodite Red,
Cordial Lime,
Fresh Strawberry,
Elderflower Tonic,
Aphrodite Blue

フレッシュの苺を贅沢に使用し、バラの香りが漂うさわやかな味わいに仕上げております。パールリキュールの輝きと神秘的な雰囲気をお楽しみ下さい。

Brilliant Strawberry

ブリリアント ストロベリー
(Non-Alcohol ノンアルコール)

2,750

Fresh Milk,
Brulee Syrup,
Strawberry Fruits Mix,
Vanilla Frappe,
Fresh Strawberry,
Strawberry Syrup
Fresh Cream

フレッシュの苺の甘酸っぱさとバニラやクリームの風味を合わせて、食前や食後にも合うデザートモクテルに仕上げました。見た目にも可愛い、旬のフレッシュフルーツモクテルです。

All menu prices are tax included and subject to a separate service charge. If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to let us know.

表示は消費税が含まれております。別途サービス料を加算させていただきます。

お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

SIGNATURE COCKTAILS



Hudson

ハドソン

Four Roses Black

Grand Marnier

Lime Juice

Gold Leaf

Blue Curacao

Orange Peel

青い海の上に、ベネチアンガラスのシャンデリアと、
揺らめく暖炉の炎をイメージした
ハドソンラウンジのシグネチャーカクテルです。

ウイスキーとオレンジのリキュールに、すっきりとしたライムを加えて
グラスの中に揺れる金箔が煌びやかな 1 杯です。

2,200

All menu prices are tax included and subject to a separate service charge. If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to let us know. 表示は消費税が含まれております。別途サービス料を加算させていただきます。お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

COCKTAILS



Espresso Martini

エスプレッソマティーニ

1,980

Vodka

Espresso

Coffee Liqueur

Cacao Liqueur

ウォッカをベースに、甘味とエスプレッソの
苦味のバランスをカクテルにしました。

シェークした後のまろやかな味わいの一体感をお楽しみください。

Singapore Sling	シンガポールスリング	2,035
Martini	マティーニ	1,925
Negroni	ネグローニ	2,035
Bloody Mary	ブラッディーメアリー	2,035
Cosmopolitan	コスモポリタン	1,925
Daiquiri	ダイキリ	1,925
Piña Colada	ピニャコラーダ	2,200
Mojito	モヒート	2,090
Margarita	マルガリータ	1,925
Tequila Sunrise	テキーラサンライズ	2,035
Manhattan	マンハッタン	2,035
Whisky Sour	ウイスキーサワー	2,035
Old Fashioned	オールドファッション	2,035
Bellini	ベリーニ	2,750
Kir Royal	キールロワイヤル	2,750
Mimosa	ミモザ	2,750
Sidecar	サイドカー	2,035
French Connection	フレンチコネクション	2,035
Jack Rose	ジャックローズ	2,035
Spumoni	スプモーニ	2,035
Grasshopper	グラスホッパー	1,925

All menu prices are tax included and subject to a separate service charge. If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to let us know. 表示は消費税が含まれております。別途サービス料を加算させていただきます。お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

WESTERN SON Vodka Original Mojito



原料は米国産のイエローコーン100%。余計なものを入れず、10回にわたり丁寧に蒸留・濾過を繰り返すことで、口当たり良くよりクリアなウォッカを作り出します。

- | | |
|---|-------|
| Blueberry Blue Mojito
ブルーベリーブルーモヒート
ブルーベリーのほろ苦が心地よいモヒートです | 2,420 |
| Cactus Rose Mojito
カクタスローズモヒート
珍しいサボテンのウォッカに薔薇のシロップを加えたフルーティーなカクテルです | 2,420 |
| Champagne Peach Mojito
シャンパンピーチモヒート
ウエスタンサンピーチに桃とシャンパンの抜群の組み合わせ | 2,860 |
| The Western Son Mojito
ザ ウェスタンサンモヒート
シンプルイズベスト、ウエスタンサンの味わいを引き出したモヒート | 2,420 |
| Raspberry Black Mojito
ラズベリーブラックモヒート
ラズベリーとミントの相性が良く、飲みやすいモヒートです | 2,420 |
| Grapefruits Salty Mojito
グレープフルーツソルティーモヒート
ミント、柑橘の爽快感抜群のモヒートです | 2,420 |

All menu prices are tax included and subject to a separate service charge. If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to let us know. 表示は消費税が含まれております。別途サービス料を加算させていただきます。お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

DRAFT BEER



Asahi Draft	420ml 1,650
アサヒ 生ビール	600ml 2,530

100年超の歴史を持つ通称マルエフの名前で知られる、知る人ぞ知るアサヒの銘柄、マルエフ。マルエフとは社内で使う開発記号、隠語を示し、Fは幸運や富を意味する「FORTUNE（フォーチュン）」から由来しております。

BOTTLED BEER

Kirin Lager	キリンラガー	1,474
Yebisu	エビス	1,474
Corona Extra	コロナ エキストラ	1,474
Guinness Stout	ギネススタウト	1,474

SHERRY & PORT

Tio Pepe	ティオ ペペ	1,364
Sandeman Ruby Port	サンデマン ルビーポート	1,364

SHOCHU

Sekitoba	赤兎馬 芋（鹿児島）	1,628
Shiranui	不知火 麦（鹿児島）	1,628
Maoh	魔王（鹿児島）	2,750
Satoh Mugi	佐藤 麦（鹿児島）	2,310

SAKE

Dassai	瀬祭 純米大吟醸 磨き二割三分（山口）	180ml 4,345
Hokusetsu Daiginjyo	北雪 大吟醸 YK35（新潟）	180ml 3,080
		90ml 1,540

PLUM WINE

Yamazaki Plum Wine	山崎蒸留所貯蔵梅酒	1,815
Sawanotsuru Plum Wine	沢の鶴 古酒仕込み梅酒	2,035
Yamazaki Plum Wine Rich Amber	山崎蒸溜所貯蔵 焙煎樽熟成梅酒 リッチアンバー	2,420

All menu prices are tax included and subject to a separate service charge. If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to let us know. 表示は消費税が含まれております。別途サービス料を加算させていただきます。お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

GIN

Tanqueray No.10	タンカレー No.10	2,035
Tanqueray	タンカレー	1,815
Bombay Sapphire	ボンベイ サファイア	1,815
Star of Bombay	スター オブ ボンベイ	2,035
Ship Smith VJOP	シップスミス VJOP	2,090
Ship Smith	シップスミス	1,980
Monkey 47 Dry Gin	モンキー47 ドライ・ジン	3,190
Monkey 47 Barrel Cut	モンキー47 バレルカット	4,290
Monkey 47 Sloe Gin 29°	モンキー47 スロージン	3,190

JAPANESE CRAFT GIN

KOMASA GIN	桜島小みかん	1,980
Premium Craft Gin “Wa” Gin	プレミアムクラフトジン 和ジン	1,980
YUZUGIN	京屋酒造 油津 吟	1,980
Kyoto Dry Gin KI NO BI	季の美	1,980
Roku Gin	六ジン	1,980

VODKA

Absolut	アブソルート	1,815
Zubrowka	ズブロッカ	1,815
Gray Goose	グレイグース	2,035
Gray Goose Le Citron	グレイグース ル シトロン	2,035
Gray Goose La Poire	グレイグースラ ポワール	2,035
Gray Goose L'Orange	グレイグースオランジェ	2,035
Suntory Haku	サントリー白 (ハク)	1,540

RUM

Bacardi 8y	バカルディー8年	1,815
Bacardi	バカルディー	1,211
Myer's	マイヤーズ	1,815
Havana Club 7y	ハバナクラブ7年	1,815

TEQUILA

Sauza Silver	サウザ シルバー	1,815
Cuervo Gold	クエルボ ゴールド	1,815

All menu prices are tax included and subject to a separate service charge. If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to let us know. 表示は消費税が含まれております。別途サービス料を加算させていただきます。お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

Seasonal Sparkling Wine



Chandon Garden Spritz

シャンドン ガーデン スプリッツ

Glass 2,090 | Bottle 10,450



優れたシャンドンロゼに
地元オーストラリア産原料のオレンジビターズを
ブレンドしたスパークリングワインです。

ビターズは世界最高級のテロワールから
厳選されたネーブルとオレンジの乾燥させた果皮と、
ハーブ、スパイスと共に浸漬させて造ります。

人工香料、人工着色料は一切使用せず、天然素材のみ
を使用して造られたオレンジビターズが
シャンドンガーデンスプリッツをシンプルで自然な
味わいに仕上げています。

氷 3~4 個、オレンジスライス、ローズマリーとともに
お楽しみください。

ピノ・ノワール 65%
シャルドネ 29%
ムニエ 6%

All menu prices are tax included and subject to a separate service charge. If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to let us know. 表示は消費税が含まれております。別途サービス料を加算させていただきます。お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

GLASS WINE

SPARKLING WINE

Pol Clément Rose ボールクレマン ロゼ **Bottle 10,230 / Glass 1,705**
フランス ロワール地方のすっきりとした味わいと、甘さを抑え爽やかで柔らかな口当たり

WHITE WINE

Chablis Cuvee Vieilles Vignes "Elevee en Futs de Chene" **Bottle 9,900 / Glass 1,650**

シャブリ キュヴェ・ヴィエイユ・ヴィーニュ オーク樽熟成
シャブリの優秀な生産者として名高い「アラン・ジョフロワ」。樹齢45年以上の古木からとれたブドウだけを使ったこのワインは程よい力強さと繊細さのバランスがよく取れています。

France / Chardonnay | フランス / シャルドネ

Coteaux de l'Ardeche Viognier Dmaine des Mirabel BIO **Bottle 11,220 / Glass 1,870**

コトー・ド・ラルデイシュ ヴィオニエ ドメーヌ ド ミラベル ビオ
アプリコット、洋梨、マーマレードを感じさせるアロマと、ヴィオニエ種の特長の丸みある味わいとフレッシュさのマッチングが心地よいワインです。

France / Viognier | フランス / ヴィオニエ

Cloudy Bay Sauvignon Blanc **Bottle 12,540 / Glass 2,090**

クラウディーベイ ソーヴィニヨンブラン
パッションフルーツの瑞々しいアロマと、マンダリンオレンジの様な豊かな果実味

New Zealand / Sauvignon Blanc | ニューージーランド / ソーヴィニヨンブラン

Newton Unfiltered Chardonnay **Bottle 16,500 / Glass 2,750**

ニュートン アンフィルタード シャルドネ
フランス・ブルゴーニュの樹齢60年以上のシャルドネから生まれる、凝縮した芳香

America / Chardonnay | アメリカ / シャルドネ

RED WINE

Aconcagua Alto Cabernet Sauvignon **Bottle 10,890 / Glass 1,815**

アコンカグア アルト カベルネソーヴィニヨン
ダークチェリーやベリーの実味と野性味溢れるスパイスのアロマ滑らかなタンニン

Chile / Cabernet Sauvignon | チリ / カベルネソーヴィニヨン

Crozes Hermitage Rouge Les Meysonniers BIO **Bottle 13,200 / Glass 2,200**

クローズ・エルミタージュ ルージュ レ メゾニエ ビオ
ブラックカラント、ラズベリー、パイオレットのアロマとボリュウム感と丸み、フィニッシュはバナラと果実のグラニテのように味わいも微かに感じます。

France / Syrah | フランス / シラー

Lincourt Rancho Santa Rosa Pinot Noir **Bottle 15,180 / Glass 2,530**

リンコート ランチョ・サンタ・ローザ ピノ・ノワール
よく熟したラズベリー、チェリーコーラの後に、ブラックベリー、ザクロ、ブラックペッパーの香りが広がる。

America / Pinot Noir | アメリカ / ピノ・ノワール

Newton Unfiltered Cabernet Sauvignon **Bottle 16,500 / Glass 2,750**

ニュートン アンフィルタード カベルネソーヴィニヨン
カシスやカカオ、バナラの一体となったフレーバーと、力強さを華やかに表現した味わい

America / Cabernet Sauvignon | アメリカ / カベルネ・ソーヴィニヨン

All menu prices are tax included and subject to a separate service charge. If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to let us know. 表示は消費税が含まれております。別途サービス料を加算させていただきます。お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

BOTTLE WINE

WHITE WINE

Bread & Butter Chardonnay 13,200

ブレッド & バター シャルドネ

名前の通り、パンが焼きあがる瞬間の香ばしさと濃厚なバターのようなクリーミーさがリッチで濃厚。

America / Chardonnay | アメリカ / シャルドネ

Duckhorn Sauvignon Blanc 14,300

ダックホーン ソーヴィニヨンブラン

さわやかな酸が口に含んだ瞬間からフィニッシュまで清涼感を感じさせながらも、リッチな果実味

America / Sauvignon Blanc | アメリカ / ソーヴィニヨンブラン

Hermitage Blanc Chante Alouette 27,720

エルミターージュ ブラン シャンタルエット

複雑で繊細なくるみやはちみつ、アカシアのアロマと柔らかくストレートな旨味と長い余韻が特徴です

France / Marsanne | フランス / マルサンヌ

RED WINE

Au Bon Climat Pinot Noir 16,500

オーボンクリマ ピノ・ノワール

厳選されたピノ・ノワールをブレンドして造られる、力強くも優美な味わいが魅力。

America / Pinot Noir | アメリカ / ピノ・ノワール

Castello Di Ama Haiku 18,700

カッシェロ デイ アマ ハイク

ミディアムボディの口当たりに澁刺とした鮮明な酸。味わいは赤系果実の豊潤な味わいが広がります。

Italy / Sangiovese | イタリア / サンジョヴェーゼ

Louis Latour Gevery Chambertin 25,300

ルイ・ラトゥール ジュヴレ シャンベルタン

しっかりとしたタンニンと果実の凝縮感を感じる重めの赤ワインで、肉料理との相性は抜群です。

France / Pinot Noir | フランス / ピノ・ノワール

Hermitage Rouge Monier de la Sizeranne 31,680

エルミターージュ ルージュ モニエ ド ラ シズランヌ

しっかりとしたアタック、まろやかでエレガントな凝縮感のある優しいタンニン、ベリーとペッパーのアロマも特徴です。

France / Syrah | フランス / シラー

All menu prices are tax included and subject to a separate service charge. If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to let us know. 表示は消費税が含まれております。別途サービス料を加算させていただきます。お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

BLENDDED SCOTCH

		shot (45ml)
Ballantine's 12y	バラントイン 12年	1,650
Chivas Regal	シーバスリーガル	1,870
Chivas Regal 18y	シーバスリーガル 18年	2,970
Chivas Regal Mizunara 12y	シーバスリーガル ミズナラ 12年	1,980
Chivas Regal Mizunara 18y	シーバスリーガル ミズナラ 18年	3,190
Ballantine's 17y	バラントイン 17年	2,970
Old Parr 12y	オールドパー12年	1,870
Old Parr 18y	オールドパー18年	3,740
Old Parr Superior	オールドパースーベリア	3,080
Royal House Hold	ロイヤルハウスホールド	5,830
J. W. Blue Label	ジョニーウォーカーブルーラベル	4,840
J. W. Blue King George V	ジョニーウォーカーキングジョージ5世	6,270
J. W. Blue Label Japan Limited	ジョニーウォーカーブルージャパンリミテッド	5,170

AMERICAN

Jack Daniel's Black	ジャックダニエル ブラック	1,870
Maker's Mark Red	メーカーズマークレッド	1,870
Four Roses Black	フォアローゼズ ブラック	1,870
Four Roses Platinum	フォアローゼズ プラチナ	3,410
I.W. Harper 12y	I. W. ハーパー12年	2,310
Blanton	ブラントン	2,530
Wild Turkey 12y	ワイルド ターキー12年	3,300



Whistle Pig 10y Small Batch Rye	ホイッスルピッグ 10年 スモールバッチライ	3,410
Whistle Pig 12y Old World Rye	ホイッスルピッグ 12年 オールドワールドライ	4,180
Whistle Pig 15y Estate Oak Rye	ホイッスルピッグ 15年 エステートオークライ	5,520

IRISH & CANADIAN

Jameson	ジェイムソン	1,980
Canadian Club 12y	カナディアン クラブ 12年	1,980
Crown Royal	クラウンロイヤル	1,980

All menu prices are tax included and subject to a separate service charge. If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to let us know. 表示は消費税が含まれております。別途サービス料を加算させていただきます。お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

SCOTCH MALT

HIGHLANDS

Glenmorangie Original	グレンモーレンジィ オリジナル	2,200
Glenmorangie Quinta Ruban 14y	グレンモーレンジィ キンタ ルバン 14年	2,640
Glenmorangie Lasanta 12y	グレンモーレンジィ ラサンタ 12年	2,750
Glenmorangie Nectar Dor 12y	グレンモーレンジィ ネクタードール	3,080
Glenmorangie FOREST	グレンモーレンジィ フォレスト	3,960
Glenmorangie Barrel Select 12y	グレンモーレンジィ バレルセレクト 12年	3,960
Glenmorangie 18y	グレンモーレンジィ 18年	3,960
Glenmorangie Signet	グレンモーレンジィ シグネット	4,840
Glenmorangie Grand Vintage 96	グレンモーレンジィ グランドヴィンテージ 96	8,250
Spring Bank 15y	スプリングバンク 15年	4,510

SPEYSIDE

The Macallan 25y	ザ マッカラン 25年	17,600
The Macallan Harmony Collection Arabica	ザ マッカランハーモニーコレクション	5,720
The Macallan 18y	ザ マッカラン 18年	4,400
The Macallan 12y	ザ マッカラン 12年	3,300
Glenfiddich 12y	グレンフィディック 12年	1,980
Aberlour 18y Double Cask Matured	アベラワー18年ダブル・カスク マチュアード	3,960
Aberlour A'Bunadh	アベラワー アブーナ	3,410
Mortlach 12y	モートラック 12年	2,750
Mortlach 16y	モートラック 16年	3,850
Mortlach 20y	モートラック 20年	5,280

ISLAY

Bunnahabhain 25y	ブナハーブun 25年	5,720
Bowmore 18y	ボウモワ 18年	4,510
Ardbeg Blaaack	アードベック ブラック 2020	4,070
Ardbeg 25y	アードベック 25年	9,130
Laphroaig 10y	ラフロイグ 10年	2,200
Lagavulin 16y	ラガヴーリン 16年	3,190

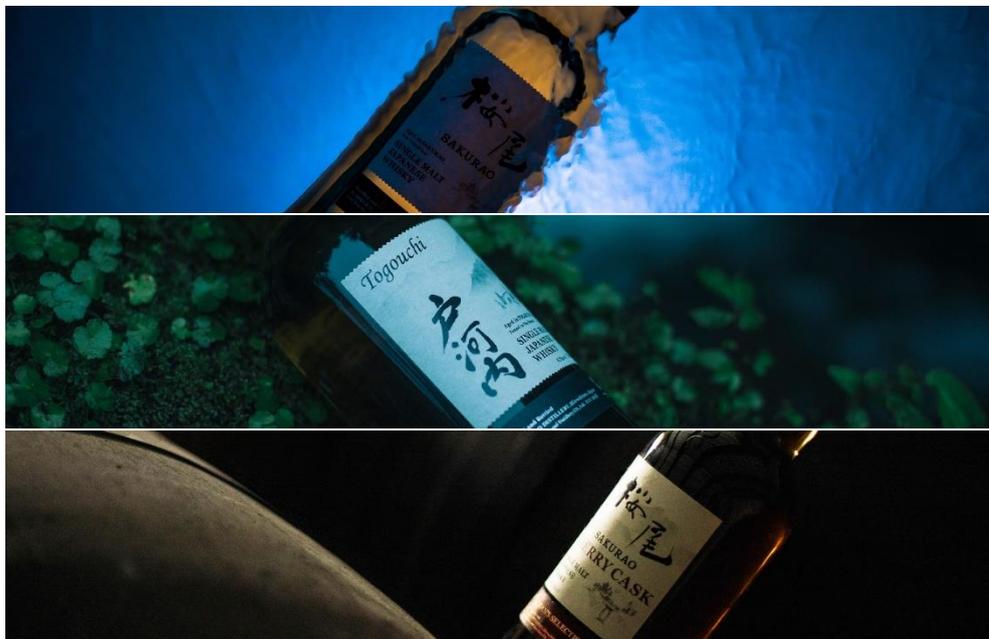
ISLAND

Highland Park 18y	ハイランドパーク 18年	4,620
Talisker 10y	タリスカー 10年	2,200
Talisker Port Ruighe	タリスカー ポートリー	3,300
Talisker 57° North	タリスカー 57° ノース	3,520

All menu prices are tax included and subject to a separate service charge. If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to let us know. 表示は消費税が含まれております。別途サービス料を加算させていただきます。お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。



世界遺産・宮島の対岸にある創業の地、広島県廿日市市桜尾で2017年に誕生した
SAKURAO DISTILLERY から生まれたシングルモルトジャパニーズウイスキー桜尾&戸河内、
新しい味わいととも、伝統と革新を感じてください



Single Malt Japanese Whisky Sakurao

2,860

シングルモルトジャパニーズウイスキー 桜尾

バニラの甘みと樽の濃厚な甘い香りの余韻が長く、瀬戸内海に位置する貯蔵庫ゆえに、瀬戸内の穏やかな潮の香りをまとった、スモーキーさも感じていただけるウイスキーです。

おすすめの飲み方：ロック / トワイスアップ



Single Malt Japanese Whisky Togouchi

2,860

シングルモルトジャパニーズウイスキー 戸河内

軽快でスムーズな口当たり、すっきりとした甘さながらも、かつて鉄道用として使われていたトンネルを生かした貯蔵庫で熟成している為、新緑の香りをたっぷり吸い込んだ樽熟成が爽快かつ穏やかな味わいです

おすすめの飲み方：ハイボール



Single Malt Japanese Whisky Sakurao Sherry Cask

4,400

シングルモルトジャパニーズウイスキー 桜尾 シェリーカスク

ダークチェリー、オレンジを思わせるフルーティーな味わい、ほのかなピート香と調和とビターな甘さとウッディーな香りの深い余韻をお楽しみください。

おすすめの飲み方：ストレート / ロック

All menu prices are tax included and subject to a separate service charge. If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to let us know. 表示は消費税が含まれております。別途サービス料を加算させていただきます。お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

JAPANESE



Yoichi Single Malt	余市シングルモルト	1,980
Suntory Chita	知多	2,310
Fuji Sanroku Signature Blend	富士山麓シグネチャーブレンド	2,420
Nikka Taketsuru Pure Malts	竹鶴ピュアマルト	1,980
Nikka Taketsuru 17y	竹鶴 17 年	3,080
Suntory Yamazaki	山崎シングルモルト	2,420
Suntory Yamazaki 12y	山崎 12 年	3,630
Suntory Yamazaki 18y	山崎 18 年	6,050
Hibiki Blenders Choice	響ブレンダーズチョイス	3,300
Suntory Hakushu 12y	白州 12 年	4,180
Suntory Hakushu 18y	白州 18 年	6,270
Suntory Hibiki 21y	響 21 年	6,050
The Essence of Suntory Whisky Clean Type	ザ エッセンスオブサントリー クリーン	2,310
The Essence of Suntory Whisky Rich Type	ザ エッセンスオブサントリー リッチ	3,740

All menu prices are tax included and subject to a separate service charge. If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to let us know. 表示は消費税が含まれております。別途サービス料を加算させていただきます。お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

JAPANESE

A BLEND OF FIVE MAJOR WHISKIES
SUNTORY
WORLD WHISKY
碧AO



Suntory AO 2,420
サントリー碧

Suntory AO Smoky Pleasure 2,420
サントリー碧スモーキープレジャー

ICHIRO'S MALT

Ichiro's Malt & Grain White Label 2,200

イチローズ モルト&グレーン ホホワイトラベル

Ichiro's Malt Chichibu on the Way 4,640

イチローズモルト 秩父オンザウェイ 2019

Ichiro's Malt Double Distilleries 3,080

イチローズモルトダブルディスティラリーズ

Ichiro's Malt Mizunara Wood Reserve Leaf Label 3,080

イチローズモルトミズナラウッドリザーブ リーフラベル

Ichiro's Malt & Grain Wine Wood Reserve Leaf Label 3,080

イチローズ ワインウッドリザーブ リーフラベル

Ichiro's Malt & Grain Limited Edition 4,400

イチローズ モルト&グレーン リミテッド・エディション

COGNAC

Camus V.S.O.P カミュ V.S.O.P 1,760

Hennessy V.S.O.P ヘネシー V.S.O.P 2,640

Hennessy X.O. ヘネシー X.O. 5,060

Hennessy Paradis ヘネシーパラディ Bottle 189,750

Hennessy Paradis Imperial ヘネシーパラディ インペリアル Bottle 537,900

Hennessy Richard ヘネシーリシャール Bottle 727,650

Tres Vieille Reserve de Lafite Rothschild Cognac Bottle 194,700

トレ ヴィエイユ レゼルヴ ド ラフィット ロートシルト コニャック

メドック筆頭シャトー・ラフィットの技術チームが最低でも 50 年熟成というコニャックの古い原酒の樽を厳選、ブレンドして造る、極少量生産の最高峰のコニャック。

All menu prices are tax included and subject to a separate service charge. If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to let us know. 表示は消費税が含まれております。別途サービス料を加算させていただきます。お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

LEMONADE



Standard	スタンダード	1,320
Strawberry	ストロベリー	1,430
Kiwi	キウイ	1,430

SOFT DRINKS

San Pellegrino 500ml/1000ml	サンペレグリーノ 500ml / 1000ml	1,320 / 2,640
Aqua Panna 500ml	アクアパンナ 500ml	1,320
Coca Cola	コココーラ	1,320
Coca Cola Zero	ゼロ コカコーラ	1,320
Ginger Ale	ジンジャーエール 辛口又は甘口	1,320

NON-ALCOHOL BEER

All Free	オールフリー	1,320
----------	--------	-------

NON-ALCOHOL SPARKLING

Dec de Montague	デュク・ドゥ・モンターニュ	1,320
Dec de Montague Rose	デュク・ドゥ・モンターニュロゼ	1,320

NON-ALCOHOL WINE

Pierre Zero Chardonnay	ピエール・ゼロ シャルドネ	1,430
Pierre Zero Merlot	ピエール・ゼロ メルロー	1,430

All menu prices are tax included and subject to a separate service charge. If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to let us know. 表示は消費税が含まれております。別途サービス料を加算させていただきます。お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

JUICE



Mango Juice
マンゴージュース

1,320

Cranberry Juice
クランベリージュース

1,320

Apple Juice
アップルジュース

1,320

Orange Juice
オレンジジュース

1,320



Grapefruits Juice
グレープフルーツジュース

1,320

La France Juice
ラフランスジュース

1,320

Pineapple Juice
パイナップルジュース

1,320

Guava Juice
グアバジュース

1,320

All menu prices are tax included and subject to a separate service charge. If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to let us know. 表示は消費税が含まれております。別途サービス料を加算させていただきます。お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

HOT CHOCOLATE



The Hot Chocolate ザ ホットチョコレート 1,430
(Cacao 70% VALRHONA Chocolate, Milk)

1922年創業、歴史と伝統あるフランス ヴァローナ社のカカオ70%ヴァローナ フェーブ グアナラを贅沢に使った、オリジナルのレシピで作るホットチョコレートです。

The Orange Hot Chocolate ザ オレンジホットチョコレート 1,540
(Cacao 70% VALRHONA Chocolate, Milk, Orange Peel)

ヴァローナ社のカカオ70%ヴァローナ フェーブ グアナラと相性のいい柑橘、オレンジの風味を加え、チョコレートの甘みと柑橘の酸味を調和させたホットチョコレートです。

All menu prices are tax included and subject to a separate service charge. If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to let us know. 表示は消費税が含まれております。別途サービス料を加算させていただきます。お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

COLOMBIA COFFEE 1,650

Coffee	コーヒー
French Press Coffee	フレンチプレスコーヒー
Café Latte	カフェラッテ
Cappuccino	カプチーノ
Espresso	エスプレッソ

ICE COFFEE&ICE TEA 1,320

Iced Coffee	アイスコーヒー
Iced Café au Lait	アイスカフェオレ
Iced Tea	アイスティー

JAPANESE TEA 1,320

Green Tea	緑茶「あさつゆ」
Roasted Green Tea	焙じ茶「鬼の焙煎」

CLASSIC TEA 1,375

Darjeeling Second Flush ダージリン・セカンドフラッシュ
「紅茶のシャンパン」と称される、夏摘みダージリンのみブレンド

English Blend イングリッシュ・ブレンド
フルーティーな味わいのセイロンをベースに、ゴールデンチップスをたくさん含んだアッサム紅茶をブレンド。少量のミルクを加えてどうぞ。

HERBAL TEA 1,375

Elderflower & Chamomile エルダーフラワー&カモミール
エルダーフラワーにジャーマンカモミールをブレンド。心も体も温める爽やかな風味です

Ginger & Lemon Myrtle ジンジャー&レモンマートル
レモンマートルとジンジャーに、ルイボスとハニーブックをブレンド。優しい味わいです

FLAVORED TEA 1,375

Earl Grey アールグレイ
祁門紅茶ベースのオーソドックスなアールグレイ。ストレートもミルクも相性がいいです。

Decaf Apple デカフェアップル
カフェインを抜いた紅茶にみずみずしい林檎の甘い香りをのせ、果実を贅沢にブレンド

Kotobuki 寿
フランスの果実ミラベルで台湾烏龍茶をフルーティーに香り付け。祝福の言葉とともに贈りたい、とろりと甘くやさしい味わいです。

Féminin フェミニン
美容に嬉しいローズヒップやハイビスカス、レディースマントルなど7種のハーブをブレンド。心地よい酸味と清涼感ある味わいです。

Rooibos Poire ルイボス ポワール **【季節限定】**
芳醇な香りととろけるような甘さから洋梨の女王と称される「ラフランス」をイメージし、ノンカフェインのグリーンルイボスに香りづけをしました。

Cake Set ケーキセット 11:30～21:00(L.O.20:00)
Weekday 平日 1,804 | Weekends & Public Holidays 土日祝 2,024

All menu prices are tax included and subject to a separate service charge. If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to let us know. 表示は消費税が含まれております。別途サービス料を加算させていただきます。お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。