

Halloween Cocktail

9.1～10.31

色彩がきらめき、遊び心が弾むハロウインの宵。
彩りも趣も異なる二種のグラスが織りなす、ハロウインの贅沢な
ひとときをご堪能ください。



Which Cocktail

ウィッチカクテル

2,970

Coconuts Liqueur,
Peach Juice
Orange Juice
Foam Jelly

ココナッツシロップに
桃とオレンジを合わせた、
まるでジャック・オー・ランタンのように
鮮やかな一杯。

トロピカルな甘みと果実の爽やかさが広が
り、ハロウインの夜を軽やかに彩ります。

But Bad But

バット バッド バット
(Non-Alcohol ノンアルコール)

2,520

Sweet Potato Syrup,
Milk
Vanila Frappe
Choco Syrup
Anno-Imo Syrup

スイートポテトのシロップに
ミルクとチョコを溶かし込んだ、
濃厚でスイーツのようなカクテル。

秋の実りを閉じ込めたまろやかな味わいは、
まるで魔法にかかった
スイートデザート。

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。



30th Anniversary COCKTAIL



Timeless Thirty

～時を超えて輝く 30 年～

Vodka, Peach Liqueur, Pineapple Juice
White Peach Juice, Fresh Grapefruits
Blue Curacao Syrup, Champagne

ホテル開業 30 周年を迎え、心からの感謝の気持ちを込めた記念カクテルです。

東京湾から美しい朝陽が昇り、輝く青い海と空を象徴するブルーの色合いに、
30 年間の歴史を感じさせる年輪を描くようにこれまでの感謝を
3 つの輪で表現しました。

未来に向かう希望の象徴として、大きな海を渡っていくカモメをグラスに。
華やかでフルーティなシャンパンの味わいと共に、白いお花と金箔を添えた
祝福のカクテル「Timeless Thirty」をお楽しみください。

3,000

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 COCKTAIL



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。

2,860

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

2,420

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	2,750
Martini	マティーニ	2,420
Negroni	ネグローニ	2,255
Bloody Mary	ブラッディーメアリー	2,750
Cosmopolitan	コスモポリタン	2,255
Daiquiri	ダイキリ	1,925
Piña Colada	ピニャコラーダ	2,640
Mojito	モヒート	2,255
Margarita	マルガリータ	2,420
Tequila Sunrise	テキーラサンライズ	2,200
Manhattan	マンハッタン	2,750
Whisky Sour	ウイスキーサワー	2,750
Old Fashioned	オールドファッション	2,750
Bellini	ベリーニ	2,860
Kir Royal	キールロワイヤル	2,860
Mimosa	ミモザ	2,860
Sidecar	サイドカー	2,860
French Connection	フレンチコネクション	2,640
Jack Rose	ジャックローズ	2,750
Spumoni	スプモーニ	2,090
Grasshopper	グラスホッパー	2,090

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%。余計なものは入れず、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 2,695

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

Cactus Rose Mojito 2,640

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

Champagne Peach Mojito 3,080

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

The Western Son Mojito 2,420

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

Raspberry Black Mojito 2,695

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

Grapefruits Salty Mojito 2,640

グレープフルーツソルティモヒート
ミント、柑橘の爽快感抜群のモヒートです

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。

DRAFT BEER



Sapporo Yebisu Draft	420ml 1,870
エビス 生ビール	600ml 2,530
	760ml 2,970

麦芽 100%、バイエルン産アロマホップ、長期熟成。
吟味された原料と製法が紡ぐ、唯一無二の味わい。

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	1,650
Sandeman Ruby Port	サンデマン ルビーポート	1,650

SHOCHU

Sekitoba	赤兎馬 芋（鹿児島）	1,650
Shiranui	不知火 麦（鹿児島）	1,650
Maoh	魔王（鹿児島）	2,750
Satoh Mugi	佐藤 麦（鹿児島）	2,310

SAKE

Dassai Elwgent Topsy	獺祭 純米大吟醸 磨き二割三分 美酔（山口）	180ml 4,950
Jyunmai Daiginjyo		90ml 2,475
Hokusetsu Daiginjyo	北雪 大吟醸 YK35（新潟）	180ml 4,125
		90ml 2,060
Edo Kaijyo Jyunmaiginjyo	江戸開城 純米吟醸（東京）	180ml 2,200
		90ml 1,100

PLUM WINE

Yamazaki Plum Wine	山崎蒸留所貯蔵梅酒	1,980
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	2,530

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	2,200
Tanqueray	タンカレー	1,815
Bombay Sapphire	ボンベイ サファイア	1,815
Ship Smith VJOP	シップスミス VJOP	2,310
Ship Smith	シップスミス	2,200
Monkey 47 Dry Gin	モンキー47 ドライ・ジン	3,300
Monkey 47 Barrel Cut	モンキー47 バレルカット	4,400
Monkey 47 Sloe Gin 29°	モンキー47 スロージン	3,300

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
Kyoto Dry Gin KI NO BI	季の美	2,420
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	2,200
Gray Goose Le Citron	グレイグース ル シトロネ	2,200
Gray Goose La Poire	グレイグースラ ポワール	2,200
Gray Goose L'Orange	グレイグースオランジェ	2,200

RUM

Bacardi 8y	バカルディー8年	1,815
Bacardi	バカルディー	1,650
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 1800 REPOSADO	クエルボ1800 レポサド	1,980
CUERVO 1800 ANEJO	クエルボ1800 アネホ	2,860

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。

Seasonaparkling 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

ポールクレマン 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

KURAMBON Taru Koshu

Bottle 9,900 / Glass 1,650

くらむぼん 樽甲州

カボス、柚子、橙、花梨、グレープフルーツのような香りに、オーク香が加わって、とても複雑な香りが立ち上ります。生き生きとした酸味に、味わりに複雑さをもたらすほのかな苦みのバランスがとても良く、口中での果実香と樽香も奥行きを感じます。

Japan / Koshu | 日本 / 甲州

Chablis Cuvée Vieilles Vignes "Elevee en Futs de Chene" Bottle 11,220 / Glass 1,870

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

Hornstein Riesling Domaine Robert Roth

Bottle 12,540 / Glass 2,090

ホーンシュタイン リースリング ドメーヌ ロベール ロット

フレッシュ且つ、香りに火打石の要素がある非常に生き生きとしたワインで、口を含むとしっかりとした酸とミネラルが感じられます。余韻にもスモーキーなニュアンスが漂います。

France / Riesling | フランス / リースリング

Bread & Butter Chardonnay

Bottle 15,180 / Glass 2,530

ブレッド & バター シャルドネ

バナラビーンズ、アーモンドの皮などの豊かな趣があり、クレーム・ブリュレを思わせる香り。

口を含むとトロピカルな果実の風味にバターやトースティーな味わいが加わり、舌の上で溶けていくようです。

2012年アメリカ大統領ランチミーティングオンリストワイン。

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

艶のある暗赤色。カシスやラズベリー、ドライイチジクの香り。さらに杉やナツメグの香り、リコリス、動物的なニュアンスをもつ。キメ細かなタンニンが溶け込んでおり程よく酸が感じられる。

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

Robert Mondavi Private Selection Merlot

Bottle 13,200 / Glass 2,200

ロバートモンダヴィ プライベートセレクション メルロー

ワイン樽で熟成してワインに、ラム樽で熟成したワインをブレンドして誕生した、新しいスタイルのワイン。

黒砂糖や甘いスパイス、香ばしいオークの香りなどラム樽に由来したユニークな香りの特徴。

America / Merlot | アメリカ / メルロー

La Crema Sonoma Coast Pinot Noir

Bottle 15,180 / Glass 2,530

ラ クレマ ソノマコースト ピノ ノワール

アメリカNo.1と呼び声高い天才醸造家が手掛ける高クオリティーワイン。

熟したチェリーを思わせる濃密な果実にココア、ザクロ、などの華やかなアロマが特徴。ジューシーな口当たりで、心地よいタンニンと程よい酸とともに口に広がる、凝縮した甘い黒系果実の味わいが魅力的。

America / Pinot Noir | アメリカ / ピノ・ノワール

Clos Du Val

Bottle 19,800 / Glass 2,860

クロ デュ バル

ブラックベリー、カシス、スミレのアロマが溢れてきます。口を含むと、クランベリー、レッドプラム、チェリー、ラベンダーの鮮やかな風味が、しなやかなタンニンとバランスのとれた酸味、

長く滑らかなフィニッシュと絡み合う、フレッシュで力強いナヴァレーのカベルネソーヴィニヨンです。

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

Duckhorn Sauvignon Blanc

18,700

ダックホーン ソーヴィニヨンブラン

メイヤー・レモン、グレープフルーツ、オレンジの花のアロマが一体となり、グラハム・クラッカーのほのかな香りが添えられています。口中ではパイナップル、マンゴーと柑橘系、白桃、ジンジャースパイスのフレーヴァーが幾重にも重なって現れます。

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

Newton Unfiltered Chardonnay

20,900

ニュートン アンフィルタード シャルドネ

ネクタリンや黄桃、マンゴーのような果実味と蜂蜜やナッツの芳醇なフレーヴァーが複雑に幾重にも重なり合っています。上質な果実の天然のエッセンスをそのまま残し、ワインの独特のアロマと風味を促進するために、ろ過せずに瓶詰めされています。

America / Chardonnay | アメリカ / シャルドネ

Hermitage Blanc Chante Alouette

25,300

エルミタージュ ブラン シャンタルエット

鮮やかなグリーンゴールド。複雑で繊細な、マルメロ、クルミ、蜂蜜、アカシアのアロマとリンデンの木のニュアンス。ハチミツやアカシアを想わせる素晴らしい香り。非常に柔らかくストレートな旨味を感じます。非常にエレガントで余韻も非常に長いフィニッシュです。

France / Marsanne | フランス / マルサンヌ

RED WINE

Castello Di Ama Haiku

24,200

カッシエロ デイ アマ ハイク

キャンティ・クラシコ最高の生産者による珍しいブレンドキュヴェ。"俳句を詠むように" 想いのままにテロワールを表現した、濃厚で芳醇なスタイル。

Italy / Sangiovese | イタリア / サンジョヴェーゼ

Hermitage Rouge Monier de la Sizeranne

33,000

エルミタージュ ルージュ モニエ ド ラ シズランヌ

深みのあるガーネット。赤い果実やリコリスのヒント。しっかりとしたアタック、まろやかで凝縮感のある優しいタンニン。フィニッシュでは、黒スグリ、ラズベリー、ペッパーのアロマも感じられます。

France / Syrah | フランス / シラー

Louis Latour Gevery Chambertin

39,600

ルイ・ラトゥール ジュヴレ シャンペルタン

古典派ブルゴーニュの名手として、近年高評価を獲得する造り手。日当たりの良い区画から生み出される、豊富な果実味としなやかなテクスチャーが愉しめる 1 本。

France / Pinot Noir | フランス / ピノ・ノワール

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。

RARE WHISKY SELECTION

ジャパニーズをはじめとする各地の蒸留所より厳選した、希少なウイスキーを取り揃えました
数量限定でのご提供となります。この機会にぜひごゆっくりお楽しみください。

(Shot 45ml)



Hibiki 100th anniversary Blend
響 100 周年アニバーサリーブレンド

11,000

酒齢 17 年以上の原酒を厳選。さらに、酒齢 30 年を超える山崎ミズナラ樽
モルト原酒、田熟の知多グリーン原酒を加えて丁寧にブレンドしました。
「響」ならではの華やかな香味に、しっかりとした熟成感や複雑さをプラス。
100 周年にふさわしい特別ブレンド。



Hibiki BLOSSOM HARMONY 2025
響 ブロッサムハーモニー 2025

4,400

「桜樽」で後熟させた長期熟成グリーン原酒。桜や金木犀のようにビュアで
華やかな香りが特長。尖ったところのない澄んだ綺麗な味わいの中に、
アカシアハニーやラ・フランスのようなやわらかい甘さを感じられます。



Hakushu Story of the Distillery 2024 EDITION
白州 ストーリー オブ ディスティラリー 2024 EDITION

5,060

ホホワイトオーク樽で熟成させたスモーキー原酒のみを厳選しブレンドした、
特別なシングルモルトウイスキー。やわらかなスモーキーフレーバー、
フルーティな甘やかさ、白州らしい軽快で爽やかな香味が特長です



Yamazaki Story of the Distillery 2024 EDITION
山崎 ストーリー オブ ディスティラリー 2024 EDITION

5,060

ミズナラ樽原酒をベースに、スパニッシュオーク樽原酒・ホホワイトオーク樽原酒を
ブレンドした特別な山崎。
山崎らしい多彩な原酒から生まれる、複雑で豊かな香味が特長。



Akkeshi Blended Whisky KOKUU
厚岸 ブレンデッドウイスキー 穀雨

4,620

厚岸町の普賢象が淡く清楚な薄桃色の花を纏い始める、穀雨の頃。
厚岸蒸溜のモルトウイスキーを全体の半分以上、贅沢に配合し、深い味わいと
飲みごたえを追求しました。

Ballantines Single Malt Glenburgie Series

バラントイン シングルモルト グレンバーギー シリーズ

赤リンゴや洋ナシ、そしてカシスのようなフルーティーさと、ハチミツのような甘
美さが醸し出す、バランスがとれたアロマ香るリッチな味わいが特長です。豊かで
滑らかな口当たりと、長く続くまろやかな余韻をお楽しみください。



Glenburgie 18y
グレンバーギー18 年

4,620

Glenburgie 15y
グレンバーギー15 年

3,960

Glenburgie 12y
グレンバーギー12 年

3,300

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 10y	バラントイン 10 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	2,200
Chivas Regal Mizunara 18y	シーバスリーガル ミズナラ 18 年	3,410
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	3,850
Royal House Hold	ロイヤルハウスホールド	6,050
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
Maker's Mark Cellar Aged 2024	メーカーズマークセラーエイジド 2024	4,400
Four Roses Black	フォアローゼズ ブラック	1,980
Blanton	ブラントン	3,080
Bookers 2024	ブッカーズ 2024	2,640
Sir Davis Signature.	サーデイヴィスシグネチャー	3,740

Whistle Pig 10y Small Batch Rye

ホイッスルピッグ 10 年	3,410
スモールバッチライ	

Whistle Pig 12y Old World Rye

ホイッスルピッグ 12 年	4,400
オールドワールドライ	

Whistle Pig 15y Estate Oak Rye

ホイッスルピッグ 15 年	5,520
エステートオークライ	



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

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	2,420
Glenmorangie Quinta Ruban 14y	グレンモーレンジィ キンタ ルバン 14 年	2,750
Glenmorangie Lasanta 12y	グレンモーレンジィ ラサンタ 12 年	2,860
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	4,180
Glenmorangie 18y	グレンモーレンジィ 18 年	4,400
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
Glenmorangie Tokyo	グレンモーレンジィ トーキョー	3,080
Glenmorangie Cadboll Estate	グレンモーレンジィ カドボールエステード	2,970
Glenmorangie Palo Cortado	グレンモーレンジィ パロコルラド	3,080
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	19,800
The Macallan	ザ マッカランハーモニーコレクション	5,720
Harmony Collection Arabica		
The Macallan 18y	ザ マッカラン 18 年	4,840
The Macallan 12y	ザ マッカラン 12 年	3,520
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	4,180
Aberlour A'Bunadh	アベラワー アブーナ	3,630
Mortlach 12y	モートラック 12 年	2,970
Mortlach 16y	モートラック 16 年	4,180
Mortlach 20y	モートラック 20 年	5,500

ISLAY

Bunnahabhain 25y	ブナハーブン 25 年	5,720
Bowmore 18y	ボウモワ 18 年	4,620
Bowmore 15y	ボウモア 15 年	3,300
Ardbeg 25y	アードベック 25 年	9,130
Laphroaig 10y	ラフロイグ 10 年	2,640
Lagavulin 16y	ラガヴェリン 16 年	3,300

ISLAND

Talisker 10y	タリスカー 10 年	2,200
Talisker Port Ruighe	タリスカー ポートリー	3,520
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に、伝統と革新を感じてください



Single Malt Japanese Whisky Sakurao

3,080

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

3,080

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

4,620

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 10y	余市 10 年	7,260
Yoichi Single Malt	余市シングルモルト	2,090
Miyagikyo	宮城峡	3,080
Suntory Chita	知多	2,365
Suntory AO	サントリー碧	2,420
Fuji Sanroku Signature Blend	富士山麓シグネチャーブレンド	2,420
Akkeshi Kokuu	厚岸 穀雨	4,620
Nikka Taketsuru Pure Malts	竹鶴ピュアモルト	2,365
Suntory Yamazaki	山崎シングルモルト	2,585
Suntory Yamazaki 12y	山崎 12 年	4,180
Suntory Yamazaki 18y	山崎 18 年	8,250
Suntory Yamazaki Limited Edition2022	山崎リミテッドエディション 2022	4,620
Suntory Yamazaki Story of the Distillery 2024	山崎ストーリーオブディスティラリー2024	5,060
Hibiki Blenders Choice	響ブレンダーズチョイス	4,620
Suntory Hibiki 21y	響 21 年	7,920
Hibiki 100th anniversary Blend	響 100 周年アニバーサリーブレンド	11,000
Suntory Hakushu	白州シングルモルト	2,580
Suntory Hakushu 12y	白州 12 年	4,400
Suntory Hakushu 18y	白州 18 年	7,260
Suntory Hakushu Story of the Distillery 2024	白州ストーリーオブディスティラリー2024	5,060
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。

KAVALAN SINGLE MALT



Single Malt Kavalan Classics

5,060

シングルモルト カバラン クラシック

チーフブレンダーが厳選したバーボン樽、シェリー樽、ブレーンオーク樽などを使用し、絶妙な割合で調合を行います。台湾特有の亜熱帯気候により短時間で熟成され、バランスの取れたコクのある風味へと仕上がります。雪山山脈のピュアな水を使用することで、口当たりの良い深みのある酒質が生まれます。

カバラン・シングルモルトウイスキーの一作目の作品。

ICHIRO'S MALT

Ichiro's Malt & Grain White Label

2,200

イチローズ モルト&グレイン ホワイトラベル

Ichiro's Malt Chichibu on the Way

4,840

イチローズモルト 秩父オンザウェイ 2019

Ichiro's Malt Double Distilleries

3,300

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

3,300

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

3,300

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

4,620

イチローズ モルト&グレイン リミテッド・エディション

COGNAC

Camus V.S.O.P

カミュ V.S.O.P

2,200

Hennessy V.S.O.P

ヘネシー V.S.O.P

3,300

Hennessy X.O.

ヘネシー X.O.

5,500

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。

FLOAT / SMOOTHIE



Peach Melon Float

2,000

ピーチメロンフロート

Melon Syrup, Peach Juice, Lemon Juice,
Passion Fruits Syrup, Ginger Ale, Vanilla Ice Cream

メロンと桃をベースにした爽やかなスムージーに、ジンジャーエールを加えて
バニラアイスのフロートに仕上げました。



Coffee Choco Float

2,000

コーヒーチョコフロート

Caramel Syrup, Espresso, Vanilla Frappe,
Milk, Chocolate Syrup, Ice Coffee, Vanilla Ice Cream

コーヒーのほろ苦さにチョコレートとキャラメルの甘味を加えたフロートに
仕上げております。お好みで少しずつ混ぜながらお召し上がりください。



Creamy Mango Smoothie

2,100

クリーミーマンゴースムージー

Mango Puree, Lime Syrup, Iced Tea, Milk
Whipped Cream, Mango Sauce

マンゴーピューレにアイ스티ーとライムジュース、ミルクを加えたスムージーです。
滑らかなホイップクリームとともに楽しみください。

LEMONADE

Standard
Strawberry
Kiwi

スタンダード
ストロベリー
キウイ

1,320
1,540
1,540

SOFT DRINKS

San Pellegrino 500ml/1000ml
Aqua Panna 500ml
Coca Cola
Coca Cola Zero
Ginger Ale
Dry Ginger Ale

サンペレグリーノ 500ml / 1000ml
アクアパナ 500ml
コカコーラ
ゼロ コカコーラ
ジンジャーエール
ドライジンジャーエール

1,430 / 2,750
1,430
1,375
1,375
1,375
1,375

NON-ALCOHOL BEER

All Free
Heineken 0.0

オールフリー
ハイネケン 0.0

1,540
1,540

NON-ALCOHOL SPARKLING

Dec de Montague
Dec de Montague Rose

デュク・ドゥ・モンターニュ
デュク・ドゥ・モンターニュロゼ

1,320
1,320

NON-ALCOHOL WINE

Pierre Zero Chardonnay
Pierre Zero Merlot

ピエール・ゼロ シャルドネ
ピエール・ゼロ メルロー

1,430
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
マンゴー

1,485

Cranberry
クランベリー

1,485

Apple
アップル

1,485

Orange
オレンジ

1,485



Grapefruits
グレープフルーツ

1,485

La France
ラ フランス

1,485

Pineapple
パイナップル

1,485

Guava
グアバ

1,485

Peach
白桃

1,485

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。

ARRANGEMENT COFFEE & TEA



Ginger Honey Latte ジンジャーハニーラテ 1,760
(Ginger, Honey, Café Latte)

カフェラテに生姜とハチミツを加えて体が温まる一杯に仕上げております。
ほっと一息したいときにはぴったりの味わいです。



Maple Royal Milk Tea メープルロイヤルミルクティー 1,870
(Earl Grey, Milk, Maple Syrup)

ロイヤルミルクティーにメープルシロップの上品な甘みを加えました。
ドライオレンジが爽やかな香りを引き立てます。



The Hot Chocolate ザ ホットチョコレート 1,870
(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。



Original Wiener Iced Coffee 1,540
オリジナルウインナーアイスコーヒー
(Coconuts Syrup, Iced Coffee, Caramel Whipped Cream)

クリームを使ったウインナーコーヒーにココナッツとキャラメルを加えた
リッチなアイスコーヒーに仕上げております。



Cafe Mocha Frappe カフェモカフラッペ 1,540
(Espresso, Milk, Chocolate Sauce, Sugar Syrup, Vanilla Frappe,
Caramel Whipped Cream)

濃い目のエスプレッソにチョコレートを贅沢に使用し、
ほんのりビターな大人の味わい。



Lemon Tea Cooler レモンティークーラー 1,485
(Lemon, Lemon Juice, Sugar Syrup, Iced Tea, Soda, Blue Curacao Syrup)

アイスティーにレモンと少量のソーダを加え、味わい、見た目にも
すっきりとした一杯です。



Passion Berry Earl Grey 1,485
パッションベリーアールグレイ
(Strawberry Syrup, Passion Fruits Syrup, Iced Tea)

パッションフルーツとストロベリーの風味を加えたアイスティーで、
大人から子供まで楽しめるティードリンクです。

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스티ー

JAPANESE TEA

1,320

Gold Leaf Green Tea	加賀 金箔茶
Roasted Green Tea	焙じ茶「鬼の焙煎」

CLASSIC TEA

1,375



ホテルインターコンチネンタル東京ベイ
開業 30 周年記念 オリジナルブレンドティー

オリエンタルダージリン・エレガンス
Oriental Darjeeling Elegance

フルーティーで華やかな香りが広がる、特別なブレンドティー。コク深いダージリンにセイロンティーを合わせ、ピーチアプリコットとストロベリーの芳醇な香りを重ねました。さらに、ジャスミンの茶葉と花を贅沢にブレンドし、まるで東洋の楽園へと誘うような優雅なひとときを演出します。気品あふれる香りと、洗練された華やかな味わいをお楽しみください。

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。

Adajio アダージオ 【季節限定】

グリーンルボスにグレープフルーツの香りとレモングラスをブレンド。爽やかな味わいです。

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料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。