

# Seasonal Cocktail with Melon

5.1～6.30

Sip the magic of melon. Our bartender will entertain you with delightful drinks crafted from fresh melon. A cocktail based on melon liqueur and rum inspired by the beach in early summer, and bicolored mocktail with red and green melon are offered for a limited time only.

初夏の味覚のメロンを使用したオリジナルカクテル&モクテルを期間限定でご用意いたしました。メロンリキュールやラムベースのカクテルは初夏の海辺をイメージしたバーテンダーの技が光るカクテル。モクテルはリボンのメロンピールがキュートなバイカラーでお届けいたします。フレッシュなメロンをアレンジした独創的なカクテルをぜひこの機会にお楽しみください。



## Melon the Sea

メロン ザ シー

3,520

Rum, Maribu, Midori,  
Fresh Milk, Melon Syrup,  
Melon Jerry, Lime Cordial  
Vanilla Frappe, Vanilla Ice Cream  
Blue Curacao

白い砂浜と青い海をメロンを使用し、イメージしたカクテルです。上の層には船を模したバニラアイスとメロンのフローズンカクテル、下の層にはメロンのゼリーとリキュールを使ったカクテル、合わせるとクリームソーダのような味わいで1度で3度楽しめるカクテルに仕上げております。少し早い南国パケーション気分をカクテルと一緒に楽しみください。

## Melon de Ribon

メロン デュ リボン  
(Non-Alcohol ノンアルコール)

2,750

Melon Syrup, Orange Juice,  
Vanilla Frappe, Fresh Melon,  
Lime Cordial, Elder Flower Syrup

赤肉メロンと青肉メロンを使った2層のカクテル。隠し味には華やかなエルダーフラワーのシロップを使用し、可愛らしいリボンの飾りをあしらいました。爽やかなデザート感覚でお召し上がりになれる一杯に仕上げております。

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 COCKTAIL



## New York

ニューヨーク

Whisky  
Lime Juice  
Grenadine Syrup  
Orange Peel

1920年代、アメリカの禁酒法時代から飲まれていたといわれている  
ニューヨークのカクテル言葉は「大人の恋」、  
ウイスキーベースのほろ苦いカクテルです。

アメリカの大都市ニューヨークが名前の由来で、  
マンハッタンの高層ビルの中に沈む夕焼けのように、  
鮮やかなオレンジ色のカラーが特徴の一杯。

2,750

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

1,430

Cranberry Juice  
クランベリージュース

1,430

Apple Juice  
アップルジュース

1,430

Orange Juice  
オレンジジュース

1,430



Grapefruits Juice  
グレープフルーツジュース

1,430

La France Juice  
ラ フランスジュース

1,430

Pineapple Juice  
パイナップルジュース

1,430

Guava Juice  
グアバジュース

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。

## 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	1,654
Sandeman Ruby Port	サンデマン ルビーポート	1,654

## 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
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
Star of Bombay	スター オブ ボンベイ	2,035
Ship Smith VJOP	シップスミス VJOP	2,310
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
YUZUGIN	京屋酒造 油津 吟	2,200
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 シトロン	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。

# 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

**Chablis Cuvée 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系の果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、バイオレットのアロマとポリウム感と丸み、フィニッシュはバニ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、バニ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

Chassagne Montrachet 1er Cru Morgeot 24,200

ルイ ラトゥール シャサーニュ モンラッシェ モルジョ

洋梨やバターを思わせる香りと、くっきりとした輪郭を備えた味わいです。

France / Chardonnay | フランス / シャルドネ

Hermitage Blanc Chante Alouette 27,720

エルミタージュ ブラン シャンタルエット

複雑で繊細なくるみやほちみつ、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滲刺とした鮮明な酸。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

エルミタージュ ルージュ モニエ ド ラ シズランヌ

しっかりとアタック、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。



## BLENDED 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 Mizumara 12y	シーバスリーガル ミズナラ 12年	2,200
Chivas Regal Mizumara 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
Four Roses Black	フォアローゼズ ブラック	1,980
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	3,300
Blanton	ブラントン	3,080
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	4,400
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	2,420
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 Nectar Dor 12y	グレンモーレンジィ ネクタードール	3,190
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 Blaaack	アードベック ブラック 2020	4,400
Ardbeg 25y	アードベック 25年	9,130
Laphroaig 10y	ラフロイグ 10年	2,420
Lagavulin 16y	ラガヴーリン 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。



SAKURAO  
DISTILLERY

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

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ピ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	2,310
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
Suntory Yamazaki	山崎シングルモルト	2,530
Suntory Yamazaki 12y	山崎 12 年	3,960
Suntory Yamazaki 18y	山崎 18 年	7,150
Suntory Yamazaki Limited Edition2022	山崎リミテッドエディション 2022	4,620
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 12y	白州 12 年	4,400
Suntory Hakushu 18y	白州 18 年	7,260
The Essence of Suntory Whisky Clean Type	ザ エッセンスオブサントリー クリーン	2,420
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



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。

# 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。

<b>Blueberry Blue Mojito</b> 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	2,640
<b>Cactus Rose Mojito</b> 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	2,640
<b>Champagne Peach Mojito</b> 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	2,970
<b>The Western Son Mojito</b> ザ ウエ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
<b>Raspberry Black Mojito</b> 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	2,640
<b>Grapefruits Salty Mojito</b> 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	2,640

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

2,200

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。

シェイ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	2,420
Martini	マティーニ	2,200
Negroni	ネグローニ	2,200
Bloody Mary	ブラッディーマアリー	2,750
Cosmopolitan	コスモポリタン	2,200
Daiquiri	ダイキリ	1,925
Piña Colada	ピニャコラーダ	2,420
Mojito	モヒート	2,200
Margarita	マルガリータ	2,200
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	2,640
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。

## 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&ICED 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



## CHOCOLATE 1,320

Chocolate(Hot/Cold)	チョコレート (ホット または アイス)
---------------------	----------------------



## 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。
---------------	--

Ceylon Dimbula	セイロン・ディンブラ スリランカで最も歴史のある紅茶で渋みが少なく、マイルドでやさしい口当たりが特徴。
----------------	--



## HERBAL TEA 1,375

Féminin	フェミニン 女性のバランスを整える7種のハーブをブレンド。肌に嬉しいローズヒップや体を温めるジンジャーのほか、女性の体を安定させるレディースマンitolもトッピング
---------	---

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。
-----------------------	--

Mint Tea	ミント ミントの清涼感ある香りが広がる紅茶です。
----------	-----------------------------



## 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
-------------	---

Ripe Mango Oolong	完熟マンゴー烏龍 完熟マンゴーをイメージし、台湾産烏龍茶を甘く香りづけしました。
-------------------	---

Ume Vert	ウメ・ヴェール 甘酸っぱい梅で日本緑茶をふんわり香り付け、白茶と梅の果肉もブレンド
----------	--

Jes T'aime Pur	ジュテームピュール 【季節限定】 黄金色に輝く水色にジューシーな洋ナシと華やかなライチの香りが広がります。甘いアップルとドライピーチに爽やかなオレンジをブレンドした、上質で透明感のある味わいのお茶です。
----------------	--

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。