

Fresh Strawberry Dessert Cocktail

11.1～2.15

Experience the rich flavors of our dessert cocktails and mocktails,
made with the season's finest strawberries.

いちごを贅沢に使用し、心躍るホリデーシーズンの高揚感を表現した
デザートカクテル&モクテルを期間限定でご用意しております。



Strawberry Snow Dome

ストロベリースノードーム
(Non-Alcohol ノンアルコール)

2,950

Festive Strawberry Fashioned

フェスティブストロベリー
ファッションド

4,180

Strawberry Puree, Strawberry Syrup
Strawberry, Milk, Caramel Syrup
Chocolate Syrup

フレッシュのいちご、チョコレート、
キャラメルで鮮やかな三層に仕上げた
王道な組み合わせの
ノンアルコールカクテルです。
濃厚なチョコレートミルク、
ほろ苦いキャラメルミルク、
そして甘酸っぱいフレッシュストロベリー
の果肉がたっぷりと重なっており、
混ぜ合わせることで味わいの
変化もご堪能いただけます。

スノードームに見立てたバーテンダー
お手製の飴細工の上には銀箔をあしらひ、
真冬の白銀世界を表現いたしました。

Vodka, Milk, Maple Syrup
Vanilla Essence, Strawberry
Vanilla Ice Cream

ウォッカをベースにフレッシュのいちごと
ミルク、さらにバニラエッセンスと芳醇な
メープルシロップを合わせてシェイクした、
スイーツ好きにおすすめの一杯です。
ルージュカラーのアイスクリームは、
バニラアイスといちごビュレ、
フローズンのいちごを閉じ込め、
氷が溶けるたびにストロベリーの果実味が
口いっぱいに広がります。
トップにのせたふわふわのわたあめと
ハート型の飴細工が華やかさを演出し、
フェスティブシーズンの高揚感を
より一層引き立てます。

さらに、ドライアイスの煙によって
漂うリッチなストロベリーの芳香を五感で
存分にお楽しみいただけます。

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上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	サンペレグリノ 500ml / 1000ml	1,320 / 2,640
Aqua Panna 500ml	アクアパンナ 500ml	1,320
Coca Cola	コカコーラ	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	1,430
Heineken 0.0	ハイネケン 0.0	1,540

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
マンゴー

1,430

Cranberry
克蘭ベリー

1,430

Apple
アップル

1,430

Orange
オレンジ

1,430



Grapefruits
グレープフルーツ

1,430

La France
ラ フランス

1,430

Pineapple
パイナップル

1,430

Guava
グアバ

1,430

Peach
白桃

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
Hoketsu 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	グレイグースオレンジェ	2,200

RUM

Bacardi 8y	バカルデー8年	1,815
Bacardi	バカルデー	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

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。柑橘類のようなフレッシュな果実味、生き生きとした酸味に、味わい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。

Chablis Cuvée Vieilles Vignes "Elevée en Fûts de Chêne" 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 ドメヌ ロバール 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、口に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

バニラビーンズ、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。口に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。粘性は高め。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。口に含むとスムーズでなめらか。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

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

ブラックカレント、ラズベリー、パイオレットのアロマとボリウム感と丸み、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

La Crema Sonoma Coast Pinot Noir

Bottle 15,180 / Glass 2,530

ラ クレマ ソノマコース 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

Newton Unfiltered Cabernet Sauvignon

Bottle 17,160 / Glass 2,860

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

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。非常に柔らかな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

Clos Du Val 19,800

クロ デュ ヴァル

ブラックベリー、カシス、スマイレのアロマが溢れてきます。口に含むと、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バ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

Castello Di Ama Haiku 24,200

カッシェロ 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、まる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 シャンベルタン

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、豊か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。

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
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	ブランドン	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	3,410
	スモールバッジライ	
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
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。



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	2,310
Fuji Sanroku Signature Blend	富士山麓シグネチャーブレンド	2,420
Nikka Taketsuru Pure Malts	竹鶴ピュアモルト	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。

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 2,640
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 2,970
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

Raspberry Black Mojito 2,640
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ーモヒート
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。

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	2,420
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&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 フェミナン
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。

Jes Taime 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。

Cake Set ケーキセット 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料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。