

SEASONAL MENU



Sakura Beer

春限定 さくら

1,760

長野県伊那市高遠の桜の花・桜の葉を使った桜餅風味のビールです。長野県伊那市高遠の桜は「天下第一の桜」と称され「さくら名所100選」にも選ばれています。通常ビールは大麦芽でつくりますが、このビールは大麦芽にプラスして小麦麦芽を使用。そのため、柔らかく優しい口当たりです。桜茶などにも使われる食用の八重桜を1回の仕込み(2340L)に60Kg使用しています。



Roku Gin SAKURA Bloom Edition

ジャパニーズクラフトジン六

サクラブルームエディション

45ml 2,420

ROKU 〈六〉の味わいの特長である和素材由来の繊細なバランスはそのままに、複数の桜花・桜葉の原料酒をブレンド。まるで桜餅のような上品で甘い香り、豊かに桜を感じられる味わいをお楽しみいただけます。パッケージは儚くも美しい桜をイメージした、繊細で上質なデザイン、ラベルには越前和紙を使用することで、日本らしさを表現しています。



Rosé 1st Bloom of "SAKURA"

ニコラ・フィアットロゼファーストブルームオブ "SAKURA"

Glass 3,520

Bottle 21,120

桜の花びらを思わせるピンクの色合いが華やかなロゼ・シャンパーニュ。ラズベリー、イチゴなど赤系果実の香りが長く続きます。日本の春の訪れを象徴する "SAKURA" と共に、わくわくするひと時をお楽しみください。



Réserve Exclusive Brut

ニコラ・フィアット レゼルヴ・エクスクルーシヴ プリュット

Glass 2,750

Bottle 16,500

深く官能的な香りは、洗練され繊細な果実のアロマから始まります。それはプラム、リンゴのコンポート、イチジクやドライ・アブリコットなどの香りで、口の中になめらかでエレガントな味わいが広がります。

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。

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

PLEASE DO NOT HESITATE TO LET US KNOW. 何かの付具状況がごまかしくありません。お座席に座る前に必ずお座席の状況を確認してください。お座席の状況は
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。

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	ブラッディーマアリー	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



Asahi Draft	420ml 1,760
アサヒ 生ビール	600ml 2,640

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	1,650
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 Tipsy	瀬祭 純米大吟醸 磨き二割三分 美酔（山口）	180ml 4,950
Jyunmai Daiginjo		90ml 2,475
Hokusetsu Daiginjo	北雪 大吟醸 YK35（新潟）	180ml 4,125
		90ml 2,060
Edo Kaijyo Jyunmaiginjo	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。

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。

Japan / Koshu | 日本 / 甲州

Chablis Cuvee 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

バニラピーンズ、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。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。口を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

ブラックカラント、ラズベリー、バ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

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

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オンです。

America / Cabernet Sauvignon | アメリカ / カベルネソーヴィニオン

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
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
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
Bookers 2024	ブッカーズ 2024	2,640

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
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	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 Edition 2022	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。

JAPANESE



Suntory AO

サントリー 碧

2,420

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 Mizumara 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。

LEMONADE

Standard	スタンダード	1,320
Strawberry	ストロベリー	1,540
Kiwi	キウイ	1,540

SOFT DRINKS

San Pellegrino 500ml/1000ml	サンペレグリノ 500ml / 1000ml	1,430 / 2,750
Aqua Panna 500ml	アクアパンナ 500ml	1,430
Coca Cola	コカコーラ	1,375
Coca Cola Zero	ゼロ コカコーラ	1,375
Ginger Ale	ジンジャーエール	1,375
Dry Ginger Ale	ドライジンジャーエール	1,375

NON-ALCOHOL BEER

All Free	オールフリー	1,540
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

1,485

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。