MOCKTAILS

Very Berry Chocolatte　ベリーベリーチョコラッテ　1,430
(Mix Berry Syrup,Chocolate Syrup,Milk,Hot Milk)

Honey Ginger Apple　1,430
ハニージンジャーアップル
(Apple Juice, Fresh Ginger, Honey, Grenadine Syrup)

Citrus Yuzu Shower　1,430
シトラスユズシャワー
(Yuzu, Mint, Tonic Water, Blue Curacao Syrup)

Virgin Black Mojito　1,430
ヴァージンブラックモヒート
(Coconut Syrup, Mint, Cola)

Sweet Peach Tea　1,430
スイートピーチティー
(Peach Nectar, Milk, Calpis, Tea)

All menu prices are subject to consumption tax and 15% service charge. From January 1, 2021, a service charge of 15% will be added.
"Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have"
表示は消費税が含まれております。別途サービス料 15%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	1,100 / 2,200
Aqua Panna 500ml	アクアパンナ 500ml	1,100
Coca Cola	コカコーラ	1,100
Coca Cola Zero	ゼロ コカコーラ	1,100
Ginger Ale	ジンジャーエール 辛口又は甘口	1,100

All menu prices are subject to consumption tax and 15% service charge. From January 1, 2021, a service charge of 15% will be added.
"Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have"
表示は消費税が含まれております。別途サービス料 15%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。

Plantation Iced Tea 1,320
プランテーションアイスティー

ハワイでは定番のトロピカルドリンクとして
有名ですが、はじまりは、ハワイのパイナップル
プランテーションで働く人たちが、休憩時に
出されたアイスティーにパイナップルを入れたら
美味しかったという説が有名です。シナモンや、
レモングラスがパイナップルの甘みと酸味、アイス
ティーが後味のスッキリさを演出いたします

JUICE

Orange	オレンジジュース	1,155
Grapefruit	グレープフルーツジュース	1,155
Cranberry	クランベリー	1,155
Fresh Orange or Grapefruit Juice	フレッシュオレンジ又はグレープフルーツ	2,200

NON-ALCOHOL BEER

All Free	オールフリー	1,320

NON-ALCOHOL SPARKLING

Pierre Zero Blanc de Blanc	ピエールゼロ ブランドブラン	1,320
Dec de Montague Rose	デュク・ドゥ・モンターニュロゼ	1,320

NON-ALCOHOL WINE

Alain Milliat Chardonnay 1,430
アラン・ミリア シャルドネ

Alain Milliat Cabernet Sauvignon 1,430
アラン・ミリア カベルネ・ソーヴィニヨン "ルージュ"

All menu prices are subject to consumption tax and 15% service charge. From January 1, 2021, a service charge of 15% will be added.
"Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have"
表示は消費税が含まれております。別途サービス料 15%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 Premium Draft	アサヒ プレミアムドラフト	1,430

BOTTLED BEER

Kirin Lager	キリンラガー	1,320
Yebisu	エビス	1,320
Corona Extra	コロナ エキストラ	1,320
Guinness Stout	ギネススタウト	1,320

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	獺祭 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		2,420
山崎蒸溜所貯蔵 焙煎樽熟成梅酒 リッチアンバー		

All menu prices are subject to consumption tax and 15% service charge. From January 1, 2021, a service charge of 15% will be added.
"Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have"
表示は消費税が含まれております。別途サービス料 15%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	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

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

Olé	オーレ	1,815
Cuervo Gold	クエルボ ゴールド	1,815

All menu prices are subject to consumption tax and 15% service charge. From January 1, 2021, a service charge of 15% will be added.
"Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have"
表示は消費税が含まれております。別途サービス料15%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。

CHAMPAGNE /SPARKLING WINE

Nicolas Feuillatte Rose 1st Bloom of SAKURA　Bottle 16,500 /Glass 2,750
ニコラ・フィアット ロゼ ファーストブルームオブ"SAKURA"
桜の花びらを思わせるピンクの色合いが華やかなロゼ・シャンパーニュです。

Nicolas Feuillatte Blanc de Blancs –inspired by HOKUSAI-
ニコラ・フィアット ブラン・ド・ブラン 北斎　14,520　2,420
フランス NO.1 シャンパーニュ ニコラ・フィアットが日本をイメージして作った待望の葛飾北斎 富嶽三十六景をモチーフにした日本限定ボトルです。

Pol Crement Rose　10,230　1,705
ポールクレマン ロゼ（フランス）
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

Lion de Roccapina 2018 PeroLongo <Corse/ France>　11,880　1,980
リオン ド ロカピーナ / ペロ ロンゴ　品種：ヴェルメンティーノ
桃やパイナップルを思わせる、やわらかくリッチな味わい。酸味はおだやかでボリュームがあります。

Riesling Grand Cru Eichebergrê 2017 Emile Beye <Alsace/France>　14,300　2,420
リースリング グランクリュ アイシュベルク / エミール ベイエ　品種：リースリング
リンゴや洋梨・レモンの香り、豊かな果実味と程よい酸味があります。

Virê-Clessé2018Guillemot-Michel <Bourgogne/ France>　15,400　2,640
ヴィク レッセ/ギュイモ ミッシェル　品種：シャルドネ
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です。

Chassagne Montrachet En Pimont　2015 <Bourgogne/ France>　22,000　3,960
シャサーニュ・モンラッシェ アン・ピモンドメーヌ・コルディエ 品種：シャルドネ
ボリューム感のあるフルーツや樽の香り、ボディと酸味のバランスも優れています。

RED WINE

Kali Riza 2017 Kir-Yianni <Naoussa/Greece>　11,880　1,980
カリ リーザ/キリ・ヤーニ 品種：クシノマヴロ
カシスやベリーの華やかな香り、細かなタンニンが程よく感じられるバランスの良いワインです。

Home Pinot Noir 201Black Estate <Canterbury/NewZealand>　14,300　2,420
ホーム ピノ・ノワール/ブラック・エステート 品種：ピノ・ノワール
軽い口当たりに豊かな風味、熟したチェリーの香りにスパイスやハーブのニュアンス。

L'Ogre Bleu 2016 Takahata Winery <Yamagata/Japan >　15,400　2,640
ローグル・ブルー/高畠ワイナリー 品種：メルロー、カベルネ・ソーヴィニョン
赤い果実や樽の香りやスモーキーさ、しっかりとした渋みがあります。

Art Series Cabernet Sauvignon 2015 <Margaret River/Australia >　22,000　3,960
アート・シリーズ カベルネ・ソーヴィニョン 品種：カベルネ・ソーヴィニョン
プラムやドライクランベリーなどの凝縮した果実、杉やスパイスの香り、しっかりしたタンニンが感じられます。

All menu prices are subject to consumption tax and 15% service charge. From January 1, 2021, a service charge of 15% will be added.
"Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have"
表示は消費税が含まれております。別途サービス料 15%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	バランタイン 12 年	1,650
Chivas Regal	シーバスリーガル	1,870
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	バランタイン 17 年	2,970
Dewar's 15y	デュワーズ 15 年	2,200
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	オールドパースーペリア	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 Year of the Rat	ジョニーウォーカーブルーイヤーオブザラット	5,170
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
I.W. Harper 12y	I. W. ハーパー12年	2,310
Blanton	ブラントン	2,530
Wild Turkey 13y	ワイルド ターキー13年	2,530
Booker's	ブッカーズ	2,530

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 subject to consumption tax and 15% service charge. From January 1, 2021, a service charge of 15% will be added.
"Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have"
表示は消費税が含まれております。別途サービス料 15%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 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

SPEYSIDE

The Macallan 25y	ザ マッカラン 25 年	17,600
The Macallan Rare Cask	ザ マッカランレアカスク	3,960
The Macallan 18y	ザ マッカラン 18 年	4,400
Glenfiddich 15y	グレンフィディック 15 年	2,640
The Glenlivet 18y	ザ グレンリベット 18 年	2,970
Aberlour18y 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

Laphroaig 10y	ラフロイグ 10 年	2,200
Bowmore 18y	ボウモワ 18 年	2,640
Ardbeg Blaaack	アードベック ブラック 2020	4,070
Lagavulin 16y	ラガヴーリン 16 年	3,190
Bunnahabhain 25y	ブナハーブン 25 年	5,720

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 Storm	タリスカー ストーム	2,310
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 subject to consumption tax and 15% service charge. From January 1, 2021, a service charge of 15% will be added.
"Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have"
表示は消費税が含まれております。別途サービス料 15%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
Yoichi Apple Brandy Wood Finish	余市アップルブランデーウッドフィニッシュ	4,730
Miyagikyo Apple Brandy Wood Finish	宮城峡アップルブランデーウッドフィニッシュ	4,730
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
Nikka Taketsuru 17y	竹鶴 17 年	3,080
Nikka Taketsuru 21y	竹鶴 21 年	3,850
Suntory AO	サントリー碧	2,420
Suntory Yamazaki	山崎シングルモルト	2,420
Suntory Yamazaki 12y	山崎 12 年	3,300
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 18y	白州 18 年	6,270
Suntory Hibiki　21y	響 21 年	6,050
The Essence of Suntory Whisky Clean Type		2,310
ザ エッセンスオブサントリー　クリーン		
The Essence of Suntory Whisky Rich Type		3,740
ザ エッセンスオブサントリー　リッチ		

All menu prices are subject to consumption tax and 15% service charge. From January 1, 2021, a service charge of 15% will be added.
"Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have"
表示は消費税が含まれております。別途サービス料 15%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。

ICHIRO'S MALT

Ichiro's Malt & Grain White Label	2,200
イチローズ モルト&グレーン 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 subject to consumption tax and 15% service charge. From January 1, 2021, a service charge of 15% will be added.
"Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have"
表示は消費税が含まれております。別途サービス料 15%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。

Fruit-Flavored Japanese Craft Gin Tonic

KOMASA GIN 桜島小みかん × オレンジ

Fresh notes of citrus shine through with the fragrant Sakurajima Komikan, harvested in Southern Japan.
鹿児島県産の桜島小みかんをメインに浸漬したボタニカルなクラフトジンで、
ジンのドライな味わいとみかんの優しい柑橘の香りが広がります。

Premium Craft Gin “Wa” Gin プレミアムクラフトジン 和ジン × ライム

Uniquely brewed craft gin with a spicy and woody flavor, accompanied by strong hints of juniper paired with 7 high-quality botanicals such as fresh citrus and cinammon.
日本酒を蒸留し１０年間貯蔵したスピリッツをベースにした日本独自のクラフトジン
スパイシーで森林のようなウッディーな香りの上質なジュニパーベリーをはじめ、レモンピール、
オレンジピールの柑橘系やシナモンなど高品質なボタニカルを７種類使用

YUZUGIN 京屋酒造 油津 吟 × レモン

A traditional Japanese gin, YUZUGIN incorporates Japanese Shochu into the distillation process with added hints of lemon.
伝統を重んじながらも、常に新たな挑戦を続けてきた京屋酒造が、
本格芋焼酎を使用した新感覚の和製ジン

Kyoto Dry Gin KI NO BI 季の美 × 山椒

Distilled in Kyoto, this craft gin only utilizes botanicals local to Japan, such as Yuzu, Sansho peppers, ginger and tea leaves.
日本初のクラフトジン蒸溜所「京都蒸溜所」で作られる、日本ならではのクラフトジン
ベースのジュニパーベリーの他、日本ならではの柚子や山椒、生姜や、玉露、赤紫蘇を

ROKU Gin 六 × 柚子

A demonstration of artisanal skill, the ROKU balances 6 distinct Japanese botanicals to deliver a smooth tasting gin.
日本人の繊細な職人技で、日本ならではの６つのボタニカル（桜花、桜葉、煎茶、玉露、山椒、柚子）を
使用し、完璧なバランスを追求して作った本格的でスムースなジャパニーズジンです

1,980

All menu prices are subject to consumption tax and 15% service charge. From January 1, 2021, a service charge of 15% will be added.
"Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have"
表示は消費税が含まれております。別途サービス料 15%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。

Original Cocktails

YUZU Bijin 2,420
柚子美人

(Japanese Craft Gin, Yuzu Liqueur, Japanese Basil Liqueur, Yuzu Syrup)

ジャパニーズクラフトジン「六」と、日本を
代表する柑橘「柚子」を合わせ、「和」をテーマに
したカクテルです。アクセントに紫蘇を加え、
さっぱりとした味に仕上げております。

Espresso Martini 1,980
エスプレッソマティーニ

(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。

Fresh Apple Flower 2,200
フレッシュアップルフラワー

(Rum, Apple Liqueur, Fresh Apple, Peach Syrup, Strawberry Syrup, Elderflower Syrup)

美肌効果やリラックス効果のあるエルダーフラワーと
疲労回復効果のあるフレッシュりんごを使用した、
身体にやさしいカクテルです。

All menu prices are subject to consumption tax and 15% service charge. From January 1, 2021, a service charge of 15% will be added.
"Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have"
表示は消費税が含まれております。別途サービス料 15%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。

Mojito

Kiwi Mojito	キウイモヒート	2,420

ミントと相性のいいキウイをモヒートでご用意しました。
さっぱりとした味わいをお楽しみ下さい。

Champagne Mojito	シャンパンモヒート	2,860

フレッシュ感あふれる爽やかな味の大人気シャンパンモヒート。
オレンジのリキュールと鮮やかなブルーがより爽快感を引き立てます。

Mango Mojito	マンゴーモヒート	2,530

完熟マンゴーは肌の潤いを保つ効果が期待でき、ビタミンAを多く含んでおります。
女性におすすめのビューティーモヒートです。

Grapefruit Mojito	グレープフルーツモヒート	2,420

グレープフルーツの酸味をモヒートに活かしました。
さっぱりとした味わいと爽快感を堪能できます。

Cranberry Mojito	クランベリーモヒート	2,420

クランベリーを使ったモヒートはとてもさっぱりとして軽やかな味わい。
ビタミンCも豊富で美肌効果が期待できます。

All menu prices are subject to consumption tax and 15% service charge. From January 1, 2021, a service charge of 15% will be added.
"Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have"
表示は消費税が含まれております。別途サービス料15%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。

Standard Cocktails

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 subject to consumption tax and 15% service charge. From January 1, 2021, a service charge of 15% will be added.
"Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have"
表示は消費税が含まれております。別途サービス料 15%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。