

Seasonal MANGO Cocktail

7/1~9/30



C.J.Mango Serenade

シー・ジェー・マンゴーセレナーデ

Tequila
Mango Juice
Mango Sauce
Coconut Syrup
Lime Juice
Grenadine Syrup
Cajun Spice

マンゴーの芳醇な甘みをケイジャンスパイスの心地よい

アクセントが優雅に引き立てる一杯。

甘みとスパイスがまるで美しい旋律を奏でる"セレナーデ"のように

響き合う、限定のシーズナルカクテルに仕上げました。

ノンアルコール対応も可能です。

This seasonal cocktail elegantly balances the luscious sweetness of ripe mango with a subtle accent of Cajun spice. Like a beautifully composed serenade, the fruit's natural sweetness and the gentle spice resonate in perfect harmony, creating a truly refined, limited-edition drink.

(Non-alcoholic version available upon request.)

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。

COCKTAILS



Espresso Martini

エスプレッソマティーニ

2,530

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	2,530
Negroni	ネグローニ	2,420
Bloody Mary	ブラッディーメアリー	2,750
Cosmopolitan	コスモポリタン	2,640
Daiquiri	ダイキリ	1,925
Piña Colada	ピニャコラーダ	2,640
Mojito	モヒート	2,475
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	2,805
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 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	2,695
Cactus Rose Mojito 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
Champagne Peach Mojito 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	3,080
The Western Son Mojito 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	2,420
Raspberry Black Mojito 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	2,695
Grapefruits Salty Mojito 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。

DRAFT BEER



Sapporo Yebisu Draft	420ml 1,925
エビス 生ビール	600ml 2,585
	760ml 3,025

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	2,200

VODKA

Absolut	アブソルート	2,035
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。

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

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 ドメーン 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 2,640

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

Duckhorn Sauvignon Blanc

Bottle 18,700 / Glass 3,000

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

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が特徴。

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エール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。

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、円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。



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

5,060

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、フルーティーな甘やかさ、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 デイスティラリー 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

バランタイン シングルモルト グレンバーギー シリーズ



Glenburgie 18y

4,620

グレンバーギー18年

ドライフルーツやレーズンの濃厚な甘みと、ナッツやオークの深みのあるコク。重厚で贅沢な余韻が続く、格調高い味わいです。



Glenburgie 15y

3,960

グレンバーギー15年

熟したリンゴやアプリコットの果実味に、バニラやキャラメルを思わせる甘いニュアンスが調和した、まろやかで奥行のある味わいをお楽しみいただけます。



Glenburgie 12y

3,300

グレンバーギー12年

青りんごや洋梨を思わせる爽やかでフルーティーな香りに、はちみつのようなやさしい甘みが広がります。軽やかでバランスのとれた味わいが魅力の一本です。

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。

BLENDED SCOTCH

		shot (45ml)
Ballantine's 10y	バラントイン 10年	1,870
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	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	2,035
Maker's Mark Red	メーカーズマークレッド	2,090
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

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 SPICE	グレンモーレンジィ スパイス	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

SPEYSIDE

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	ザ マッカラン	4,000
A Night on Earth in JERETH	ア・ナイト・オン・アースインヘレス	
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	ラガヴァーリン 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	2,200
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	2,750
Suntory Yamazaki 12y	山崎 12 年	4,290
Suntory Yamazaki 18y	山崎 18 年	8,250
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	2,640
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、プレーンオーク樽などを使用して、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

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	1,430
Strawberry	ストロベリー	1,705
Kiwi	キウイ	1,705

SOFT DRINKS

San Pellegrino 500ml/1000ml	サンペレグリノ 500ml / 1000ml	1,540 / 2,860
Aqua Panna 500ml/1000ml	アクアパンナ 500ml / 1000ml	1,540 / 2,860
Coca Cola	コカコーラ	1,485
Coca Cola Zero	ゼロ コカコーラ	1,485
Ginger Ale	ジンジャーエール	1,485
Dry Ginger Ale	ドライジンジャーエール	1,485

NON-ALCOHOL BEER

All Free	オールフリー	1,650
----------	--------	-------

NON-ALCOHOL SPARKLING

Dec de Montague	デュク・ドゥ・モンターニュ	1,540
Dec de Montague Rose	デュク・ドゥ・モンターニュロゼ	1,540

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

1,595

Cranberry
クランベリー

1,595

Apple
アップル

1,595

Orange
オレンジ

1,595



Grapefruits
グレープフルーツ

1,595

La France
ラ フランス

1,595

Pineapple
パイナップル

1,595

Guava
グアバ

1,595

Peach
白桃

1,595

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。