

MONTHLY BOTTLE SELECTION

ジャパニーズ ウイスキー
JAPANESE WHISKY



日本のウイスキーの父
竹鶴政孝の理想の地で生まれた
力強く重厚なピート香るモルト

竹鶴政孝が夢を叶えるために育てた
シェリー樽熟成の
華やかでフルーティなモルト

シングルモルト 余市
Single Malt Yoichi

シングルモルト 宮城峡
Single Malt Miyagikyo

グラス	ボトル
GLASS	BOTTLE
1,488 (1,800)	19,008 (23,000)

グラス	ボトル
GLASS	BOTTLE
1,488 (1,800)	19,008 (23,000)



シングルモルト ウイスキー
SINGLE MALT WHISKY

シェリー樽熟成のエキスパート
2種類のシェリー樽を使用し
フルーティで香ばしいバランスとれた銘柄

グレンドロナック 12年
GlenDronach 12 Years Old

グラス	ボトル
GLASS	BOTTLE
1,612 (1,950)	22,314 (27,000)

ボトルのお預かり期間は2年間とさせていただきます。尚、ミネラルウォーター、ソーダ、氷はサービスさせていただきます。

Bottles purchased will be kept up to 2 Years.
Mineral water, soda water and ice will be served with the compliments of the management.

MONTHLY BOTTLE SELECTION

シングル モルト ウイスキー
SINGLE MALT WHISKY



デュワーズのキーモルトとして知られ
創業者ジョン・デュワーズの故郷アバフェルディの地
伝統的な木製発酵槽で長期発酵製法による
オレンジやハチミツのような甘い香りが楽しめます

	グラス	ボトル
アバフェルディ12y Aberfeldy 12 years old	GLASS 1,364 (1,650)	BOTTLE 15,702 (19,000)



ブレンデッド スコッチ ウイスキー
BLENDED SCOTCH WHISKY

希少な長熟原酒使用
英国王室御用達を賜った蒸溜所の空樽にて
後熟を行うダブルエイジング
幾層にも織りなす華やかで深みのある味わい

世界的なウイスキーブランド
15年以上熟成からくる
甘く華やかな香りとなめらかな味わい

デュワーズ 25年
Dewar's 25 Years Old

デュワーズ 15年
Dewar's 15 Years Old

グラス	ボトル
GLASS 3,099 (3,750)	BOTTLE 49,587 (60,000)

グラス	ボトル
GLASS 1,612 (1,950)	BOTTLE 22,314 (27,000)

カバーチャージのご案内 お一人様 ¥900 (¥990)

Please be informed there will be a cover charge of 990 JPY including tax per person.
Thank you for your understanding.

RECOMMENDATION COCKTAIL

おすすめカクテル



ケンタッキーミントジュレップ

Kentucky Mint Julep

1,777 (2,150)



アメリカ競馬の祭典

ケンタッキーダービー公式カクテル

バーボンのほのかな甘みと

ミントのさわやかな香りを活かした一杯

WOODFORD RESERVE



香ばしいウイスキーをベースに
チョコレート、メープルシロップを合わせた
大人のデザートカクテル

メープルバーボンショコラ

Maple Bourbon chocolate

1,777 (2,150)



リンゴの甘い果実味に
山椒薫るジンを合わせた
爽やかなフルーツカクテル

山椒香るアップルハニースプリッター

Sansho Apple honey Spritzer

1,777 (2,150)

NIKKA COFFEY GIN

PRODUCED BY THE NIKKA WHISKY
DISTILLING CO., LTD., JAPAN

カフェジン



()内はサービス料・消費税を含んだ料金です。

※写真はイメージです。

The prices in parentheses are including consumption tax and service charge.

RECOMMENDATION COCKTAIL

おすすめカクテル



8年以上熟成の
プレミアムラムと
シャンパン、甘い蜂蜜を合わせた
贅沢なモヒート

プレミアム シャンパン モヒート
Premium Champagne Mojito



1,777 (2,150)



味わい豊かなプレミアムジンと
マンゴピュレ、オレンジを合わせた
トロピカルジントニック

マンゴ オレンジ ジントニック



Mango Orange Gin Tonic

1,777 (2,150)



キウイをまるごと使用した
果実感たっぷりの贅沢な一杯

まるごと キウイのマルガリータ
Kiwi Margarita



1,777 (2,150)

カバーチャージのご案内 お一人様 ¥900 (¥990)

Please be informed there will be a cover charge of 990 JPY including tax per person.
Thank you for your understanding.

※写真はイメージです。

カクテルコンペティション入賞カクテル
COCKTAIL COMPETITION WINNING COCKTAIL



[ブランデー]			
夜間飛行	Vol de Nuit	1,694	(2,050)
	【 ブランデー・カシス・ワインリキュール・ザクロシロップ・レモンジュース 】		
[バーボンウイスキー]			
イーグルアイ	Eagle Eye	1,488	(1,800)
	【 バーボンウイスキー・紅茶のリキュール・葡萄ジュース・シロップ 】		
[バーボンウイスキー]			
ビックブラウン	Big Brown	1,488	(1,800)
	【 バーボンウイスキー・カカオリキュール・メープルシロップ・レモンジュース 】		
[ジン]			
ビューティー ブライド	Beauty Bride	1,240	(1,500)
	【 ジン・ヨーグルトリキュール・グレープフルーツジュース・シロップ・ライチリキュール 】		
[リキュール]			
ドルチェヴィータ	Dolce Vita	1,281	(1,550)
	【 チョコレートリキュール・クリームリキュール・抹茶シロップ・ミルクティー 】		
[ワイン]			
リアチュール	Lieture	1,488	(1,800)
	【 白ワイン・桃のビューレ・梅酒・レモンジュース・バジル 】		
[泡盛]			
ジャパン テンダリー	JAPAN TENDERLY	1,240	(1,500)
	【 泡盛・さくらリキュール・ゆずシロップ・甘酒 】		

()内はサービス料・消費税を含んだ料金です。

The prices in parentheses are including consumption tax and service charge.

おすすめ シャンパン カクテル
RECOMMEND CHAMPAGNE COCKTAIL



ベリーニ	Bellini	1,777 (2,150)
	【シャンパン・桃ピューレ】	
マンゴシャンパン	Mango Champagne	1,777 (2,150)
	【シャンパン・マンゴピューレ】	
ダイヤモンドフィズ	Diamond Fizz	1,777 (2,150)
	【シャンパン・ジン・レモンジュース・シロップ】	
キールロワイヤル	Kir Royal	1,777 (2,150)
	【シャンパン・カシスリキュール】	
ミモザ	Mimosa	1,777 (2,150)
	【シャンパン・オレンジジュース】	
カサブランカ シャンパンカクテル	CASABLANCA Champagne Cocktail	1,777 (2,150)
	【シャンパン・角砂糖・ピターズ】	
シャンパンモヒート	Champagne Mojito	1,777 (2,150)
	【シャンパン・ミント・レモンジュース・ライム・シロップ】	

カバーチャージのご案内 お一人様 ¥900 (¥990)

Please be informed there will be a cover charge of 990 JPY including tax per person.
Thank you for your understanding.

おすすめ スタンダード カクテル
RECOMMEND STANDARD COCKTAIL

ショートカクテル
Short Cocktail

[ジン]	ブルームーン	Blue Moon	1,240	(1,500)
[ジン]	オレンジブロッサム	Orange Blossom	1,240	(1,500)
[ウォッカ]	バラライカ	Balalaika	1,240	(1,500)
[ウォッカ]	雪国	Yukiguni	1,240	(1,500)
[ラム]	ダイキリ	Daiquiri	1,240	(1,500)
[ラム]	エックス ワイ ゼット	X.Y.Z	1,240	(1,500)
[テキーラ]	マルガリータ	Margarita	1,240	(1,500)
[テキーラ]	エルドラード	Eldorado	1,240	(1,500)
[ブランデー]	サイドカー	Side Car	1,694	(2,050)
[ブランデー]	アレキサンダー	Alexander	1,694	(2,050)
[ウイスキー]	マンハッタン	Manhattan	1,694	(2,050)
[ウイスキー]	ニューヨーク	New York	1,694	(2,050)
[リキュール]	グラスホッパー	Grass Hopper	1,240	(1,500)
[リキュール]	ボヘミアンドリーム	Bohemian Dream	1,240	(1,500)
[シェリー]	アドニス	Adonis	1,240	(1,500)
[シェリー]	バンブー	Bamboo	1,240	(1,500)

()内はサービス料・消費税を含んだ料金です。

The prices in parentheses are including consumption tax and service charge.

おすすめ スタンダード カクテル
RECOMMEND STANDARD COCKTAIL

ロングカクテル

Long Cocktail

[ジン]	ジントニック	Gin Tonic	1,281	(1,550)
[ジン]	シンガポールスリング	Singapore sling	1,281	(1,550)
[ウォッカ]	ソルティドッグ	Salty Dog	1,488	(1,800)
[ウォッカ]	ブラッディマリー	Bloody Mary	1,281	(1,550)
[ラム]	ボストンクーラー	Boston cooler	1,281	(1,550)
[ラム]	キューバリブレ	Cuba Libre	1,281	(1,550)
[テキーラ]	テキーラサンライズ	Tequila Sunrise	1,488	(1,800)
[テキーラ]	マタドール	Matador	1,281	(1,550)
[ブランデー]	ブランデーサワー	Brandy Sour	1,694	(2,050)
[ブランデー]	フレンチコネクション	French connection	1,694	(2,050)
[ウイスキー]	オールドファッションド	Old Fashioned	1,694	(2,050)
[ウイスキー]	ラスティネイル	Rusty Nail	1,694	(2,050)
[ワイン]	カーディナル	Cardinal	1,488	(1,800)
[ワイン]	オペレーター	Operator	1,488	(1,800)
[リキュール]	アメリカーノ	American	1,281	(1,550)
[カシャーサ]	カイピリーニャ	Caipirinha	1,281	(1,550)

カバーチャージのご案内 お一人様 990 (990)

Please be informed there will be a cover charge of 990 JPY including tax per person.

Thank you for your understanding.

オードブル & サラダ

APPETIZER & SALAD

季節のフルーツ盛り合せ	Seasonal Assorted Fruits	2,727 (3,300)
4種チーズ盛り合せ ドライフルーツとパンを添えて	Assorted four kinds of Cheese with dry fruits and sliced bread	1,901 (2,300)
生ハムとサラミ	Raw ham & salami	2,314 (2,800)
スモークトラウトサーモン	Smoked trout salmon with vegetables	1,818 (2,200)
野菜スティック	Vegetable Sticks	1,240 (1,500)
グリーンサラダ 濃厚なチーズドレッシングで	Green Salad served served with cheese dressing	1,736 (2,100)
サーフ&ターフサラダ	Salad SURF & TURF (smoked trout salmon,cheddar cheese, salami,roast beef,boiled egg)	1,901 (2,300)

お料理

HOT DISHES

烏賊のクリスピーフライ ブラックペッパーマヨネーズソース	Crispy fried calamari with black pepper mayonnaise sauce	1,653 (2,000)
豚肩ロース肉の厚切りステーキ ハニージンジャーバターソース	Pork shoulder loin steak with honey ginger butter sauce	2,479 (3,000)
フレンチフライドポテト	French Fried Potato	909 (1,100)
グリルソーセージマスタード添え	Grilled Sausage with mustard	1,570 (1,900)
シーフードのミックスフライ バジルタルタルソース添え	Assorted deep-fried breaded seafood with basil tartar sauce	2,562 (3,100)
ビーフピラフ	Beef Pilaff	2,066 (2,500)
カニピラフ	Crab meat Pilaff	2,149 (2,600)
牛フィレステーキ(130g)マスタードソース	Beef fillet steak with mustard sauce,vegetables	3,471 (4,200)
オマール海老のポワレ アメリケーヌソース	Lobster poele with American sauce, vegetables	3,058 (3,700)

食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にご相談ください。

Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.

ビーフステーキ サンドイッチ	Beef tenderloin steak sandwich	3,140 (3,800)
フィレビーフカツ サンドイッチ	Beef cutlet sandwich	3,140 (3,800)
アメリカンクラブハウス サンドイッチ	American clubhouse sandwich	1,983 (2,400)
ミックスサンドイッチ	Mixed sandwich (lettuce,tomato,sliced ham,egg salad)	1,818 (2,200)
スパゲティ ミートソース	Spaghetti bolognese	1,818 (2,200)
スパゲティ シーフード ※ トマトソース 又は ビアンコ	Spaghetti seafood ※ rosso or bianco	2,149 (2,600)
マルゲリータ	Pizza Margherita (tomato,sauce,mozzarella,basil)	1,983 (2,400)
クアトロフォルマッジオ	Pizza Quattro formaggio (camembert,mozzarella,gorgonzola,parmesan)	2,479 (3,000)
チェダーチーズのハンバーガー	Beef burger with cheddar cheese (Regular portion patty)	2,314 (2,800)
	(Double portion patty)	3,140 (3,800)

おつまみ

TIDBITS

おつまみ盛り合せ	Assorted Tidbits	1,116 (1,350)
チョコレート盛り合せ	Assorted Chocolate	1,198 (1,450)
生チョコレート	Raw Chocolate	1,198 (1,450)
枝付きレーズン	Raisin Clusters	992 (1,200)
ドライフルーツ	Dry Fruit	992 (1,200)
ミックスナッツ	Mix Nuts	785 (950)
オリーブ盛り合せ	Assorted Olive	1,033 (1,250)
レーズンバター	Raisin Butter	992 (1,200)
ビーフジャーキー	Beef Jerky	1,033 (1,250)

当店で使用しているお米は、国産米です。
Only domestically produced rice is used for dishes in our restaurants.

カバーチャージのご案内 お一人様 ¥900 (¥990)
Please be informed there will be a cover charge of 990 JPY including tax per person.
Thank you for your understanding.

珍味3種盛り合せ	Appetizer(3 assorted)	2,727 (3,300)
----------	-------------------------	---------------

造り盛り合せ	Assorted Sashimi	4,463 (5,400)
--------	------------------	---------------

煮物盛り合せ	Assorted simmered vegetables	2,149 (2,600)
--------	------------------------------	---------------

野菜天婦羅	Assorted vegetables Tempura	1,488 (1,800)
-------	-----------------------------	---------------

にぎり盛り合せ	Assorted Nigiri Sushi	5,785 (7,000)
---------	-----------------------	---------------

仕入れ状況によりまして内容を変更させて頂く場合がございます。
Menu Contents are Subject to Change.

食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にご相談ください。
Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.

当店で使用しているお米は、国産米です。
Only domestically produced rice is used for dishes in our restaurants.

FROM OUR CHINESE KITCHEN

冷菜盛り合せ 三種	Assorted cold appetizers	3,967 (4,800)
かに肉とレタス入り炒飯	Fried rice with crabmeat and lettuce	1,736 (2,100)
五目焼そば	Fried noodles with chop-suey	1,736 (2,100)
はるまき (2本)	Spring rolls (2 Piece)	661 (800)
シューマイ (2個)	Siu-mai (2 Piece)	545 (660)
にら入り焼餃子 (2個)	Steamed grilled dumplings in shrimp and leek (2 Piece)	744 (900)
小籠包 (2個)	Small minced pork filled bun (2 Piece)	744 (900)

()内はサービス料・消費税を含んだ料金です。

The prices in parentheses are including consumption tax and service charge.

カバーチャージのご案内 お一人様 ¥900 (¥990)

Please be informed there will be a cover charge of 990 JPY including tax per person.

Thank you for your understanding.