

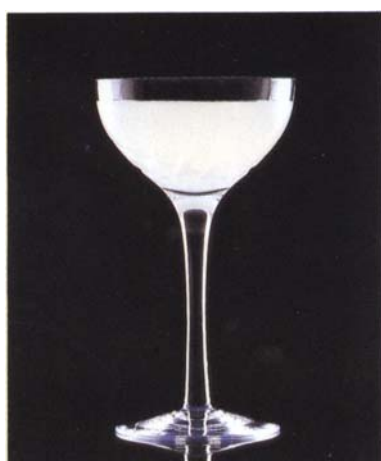
Recommend Cocktail

おすすめカクテル



Japanese Craft Gin "ROKU"

日本ならではの6種のボタニカル
桜花、桜葉、煎茶、玉露、山椒、柚子を使用。
桜の香りや爽やかな柚子とお茶の風味、
後味に感じる山椒のスパイシーさを引き出し、
日本人の繊細な技術によってバランス良くブレンドすることで、
複層的で繊細かつスムーズな味わいを実現しました。



※写真はイメージです

すだちトニック

SUDATI Tonic

ぶどうカイピリーニャ

Grape Caipirinha

和レディ

WA Lady

各 1,900

Cover Charge Notice カバーチャージのご案内

お一人様 1,575円

Please be informed there will be a cover charge of ¥1,575 per person.
Thank you for your understanding.

Recommend Cocktail

おすすめカクテル



※写真はイメージです



※写真はイメージです。

Courvoisier Extra Vagance

オレンジやローズを感じる華やかな香りとフルーティで
飲みやすく繊細な味わいが特長です。
カクテルベースとしても気品を失わない、特別な日に彩を添えるコニャックです。
この機会に、ちょっと贅沢な香りのするカクテルを
愉しんでみてはいかがでしょうか。

アップルスプリッツァー

Apple Spritzer

エクストラ フレンチコネクション

Extra French Connection

アレキサンダー バガンス

Alexander Vagance

各 2,200

表示価格は消費税を含んだ料金で別途10%のサービス料を加算させていただきます。
Price listed above includes government tax service charge of 10% will be added to your bill .

Bottle Selection

モルト スコッチ ウイスキー

Malt Scotch Whisky



100%シェリー樽への情熱。
2つの樽を融合して生まれた、
次世代のスタンダード。
アメリカンオーク樽とヨーロッパンオーク樽の
融合が醸し出す「ザ・マッカラン」らしい
芳醇さをお楽しみ下さい。

ザ・マッカラン ダブルカスク 12年
The Macallan Double Cask 12 Years Old

グラス	ボトル
GLASS	BOTTLE
1,850	26,000

ブレンドド スコッチ ウイスキー

Blended Scotch Whisky



1937年の誕生以来 “ザ・スコッチ” として称えられ、
世界中のウイスキー通に垂涎の的とされる類まれな逸品です

バラントイン 17年
Ballantine's 17 Years Old

グラス	ボトル
GLASS	BOTTLE
1,800	25,000



Recommended Whisky

ジャパニーズ ウイスキー

Japanese Whisky



HIBIKI
SUNTORY WHISKY

響

“日本の四季、日本人の繊細な感性、
日本の匠の技を結集したウイスキー”
24節気を表した24面カットのボトルデザイン。
生成りの越前和紙ラベルに墨文字で施し、
ジャパニーズウイスキーとしての
洗練された世界観を表現しています。

響 ジャパニーズハーモニー

HIBIKI Japanese Harmony

グラス
GLASS

ボトル
BOTTLE

1,750

24,000

THE
CHITA
SUNTORY WHISKY

知多

トウモロコシ等の穀類を原料として
造られるグレーンウイスキー。
「響」や「角瓶」を陰で支えてきた
「知多蒸留所」が送り出す
風香るウイスキー。

知多

The CHITA

グラス
GLASS

ボトル
BOTTLE

1,600

20,000



Cover Charge Notice カバーチャージのご案内

お一人様 1,575円

Please be informed there will be a cover charge of ¥1,575 per person.
Thank you for your understanding.

Premium Chocolate プレミアム チョコレート



古い街並が残る大阪心齋橋の空堀に本店を構える
チョコレートショップ「エクチュア」。
本場ベルギーのクーベルチュールをふんだんに使った
本物の美味しさをお愉しみください。

各 850

※写真はイメージです。



ブルージュの石畳
(生チョコ)

Brugse Klinkers



塩チョコ

Salt Chocolate



プリンセス
(ビターオレンジ)

Princess (bitter orange)

本日のチョコレート盛合せ *Assorted Chocolate*

1,500

エクチュアのほかに厳選したものを日替わりで盛り合わせています。

Tid Bit おつまみ

おつまみ盛合せ

1,300

Tid Bit

ビーフジャーキー

1,100

Beef Jerky

オリーブ盛合せ

1,100

Assorted Olive

レーズンバター

1,100

Raisin Butter

フルーツチップス

1,100

Fruits Chips

ミックスナッツ

850

Mixed Nuts

おすすめの一品

チーズ盛合せ

2,200

Assorted Cheese

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.

Tequila Base テキーラベース

テキーラ サンライズ <i>Tequila Sunrise</i>	1,600
マタドール <i>Matador</i>	1,400
マルガリータ <i>Margarita</i>	1,300
モッキン バード <i>Mocking Bird</i>	1,300
エル ドラード <i>El Dorado</i>	1,300

Other その他

スパモーニ <i>Spumoni</i>	1,600
チャイナ ブルー <i>China Blue</i>	1,600
ファジーネーブル <i>Fuzzy Nable</i>	1,600
マンハッタン <i>Manhattan</i>	1,600
ラスティ ネイル <i>Rusty Nail</i>	1,600
ボヘミアン ドリーム <i>Bohemian Dream</i>	1,300
ガルフ ストリーム <i>Gulf Stream</i>	1,400

Non Alcohol Cocktail ノンアルコールカクテル

サラトガクーラー <i>Saratoga Cooler</i>	1,400
ピーチマンゴオレンジ <i>Peach Mango Orange</i>	1,400
フロリダカクテル <i>Florida Cocktail</i>	1,400
クランベリークーラー <i>Cranberry Cooler</i>	1,400

Cocktail カクテル

Gin Base ジンベース

ジン トニック <i>Gin Tonic</i>	1,400
ジン ライム <i>Gin Lime</i>	1,400
ホワイト レディ <i>White Lady</i>	1,300
ギムレット <i>Gimlet</i>	1,300
アラウンド ザ ワールド <i>Around The World</i>	1,300

Vodka Base ウオッカベース

ソルティ ドッグ <i>Salty Dog</i>	1,600
ブラッディ メアリー <i>Bloody Mary</i>	1,400
モスコミュール <i>Moscow Mule</i>	1,400
バラライカ カクテル <i>Balalaika Cocktail</i>	1,300
コスモポリタン <i>Cosmopolitan</i>	1,300

Rum Base ラムベース

キューバ リブレ <i>Cuba Libre</i>	1,400
ボストン クーラー <i>Boston Cooler</i>	1,400
ネバダ カクテル <i>Nevada Cocktail</i>	1,300
エックス ワイ ゼット <i>XYZ Cocktail</i>	1,300
スカイ ダイビング <i>Sky Diving</i>	1,300

Cover Charge Notice カバーチャージのご案内

お一人様 1,575円

*Please be informed there will be a cover charge of ¥1,575 per person.
Thank you for your understanding.*

Appetizers & Salads オードブル&サラダ

フルーツ盛合せ <i>Assorted Fruits</i>		2,500
生ハムとコールミートプレート <i>Cold meat plate with proscutto, salami, pickles</i>		2,300
チーズ盛合せ ドライフルーツとナッツを添えて <i>Assorted Cheese plate</i>		2,000
スモーク サーモン <i>Smoked Salmon</i>		1,800
シーザーサラダ <i>Ceaser Salad</i>	ハーフ HALF 1,250	1,800
“スカイクルーザー” サラダ <i>SKY CRUISER Signature Salad</i>	ハーフ HALF 1,250	1,800
野菜スティック <i>Vegetable Stick</i>		1,400

Sandwiches & Pizza サンドイッチ&ピザ

ビーフステーキサンドイッチ <i>Beef Tenderloin steak Sandwich</i>		3,000
アメリカンクラブハウスサンドイッチ <i>American Clubhouse Sandwich</i>		1,900
ミックス サンドイッチ <i>Mixed Sandwich</i>		1,700
ピザ マルゲリータ <i>Pizza Margherita</i>		2,000
ピザ クアトロフォルマッジオ <i>Pizza Quattro formaggio</i>		2,400

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。
We may change the menu depending on buy

表示価格は消費税を含んだ料金で別途10%のサービス料を加算させて頂きます。
Prices include the government tax but subject to 10% service charge.

Variety バラエティ

ビーフピラフ <i>Beef Pilaff</i>	2,100
シーフードスパゲティ ペスカトーレ <i>Seafood Spaghetti with tomato sauce</i>	2,000
スパゲティ ボロネーゼ <i>Spaghetti with Bolognese sauce</i>	1,700
フライドチキン <i>Fried Chicken</i>	1,800
フレンチフライドポテト <i>French Fried Potatoes</i>	900

Chef's Selection シェフズ セレクション

牛フィレスステーキ マスタードソース <i>Beef fillet steak with Mustard Sauce</i>	3,800
ホワイトサフォークラムチョップのグリル 南仏風野菜の煮込み添え <i>Grilled Suffolk lamb chop with ratatouille</i>	3,000
オマール海老のポワレ アメリケーヌソース 温野菜添え <i>Lobster poele with American sauce, vegetables</i>	3,300



おすすめの二品

冷菜三種盛合せ <i>Assorted Cold Appetizers</i>	3,100
海老のマヨネーズソース <i>Sauteed Prawns in Mayonnaise Sauce</i>	3,500



にら入り広東風焼餃子 (2個) <i>Steamed Shrimp and Leek Dumplings (2Piece)</i>	650
シューマイ (2個) <i>Siu _ Mai (2Piece)</i>	600
はるまき (2本) <i>Spring Rolls(2Piece)</i>	600
小籠包 (2個) <i>Steamed Shanghai Dumplings (2Piece)</i>	750
カニ肉とレタス入り炒飯 <i>Fried Rice with Crabmeat</i>	1,750
五目焼きそば <i>Fried Noodle</i>	1,750
麻婆豆腐 <i>Braised Tofu in Chili Meat Sauce</i>	2,250

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。

We may change the menu depending on buy

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.

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.