Recommend Whisky Cocktail

おすすめウイスキーカクテル

「アイルランド伝説のギャングを称えたアイリッシュウイスキー」

蜂蜜のような、バーボン香が感じ取れ、その後バニラの香りが追いかけてくる。

まるでハードパンチャーがバーボンとバニラのワンツーを打ってくるようなパンチのある味わい。

5 年熟成で後味は長く深い甘さが印象的。

ザ デッド・ラビット
The Dead Rabbit 1,600

【相性抜群のチョコといちごにウイスキーの骨格が際立つ】
チョコベリー
Choco Berry 1,800

Cover Charge Notice カバーチャージのご案内

お一人様 ¥1,500

Please be informed there will be a cover chrage of 1,500 JPY excluding tax per person.
Thank you for your understanding.

Recommend Cocktail

おすすめカクテル

「コルシカ島産のブラッドオレンジで造るコアントロー」

スイート、ビター、そしてコルシカ島産ブラッドオレンジの３種のピールが奏でる。
オレンジのもぎたての爽やかさと、リッチなアロマを兼ね備えた、新しいコアントロー。

コアントローが「Heart of Cocktail（カクテルの中心）」と呼ばれる由来。

単なる副材料、脇役ではなく、カクテルの味を何倍にも膨らませ素晴らしさを際立たせるリキュール…
それがコアントローであり、唯一無二の存在。

【オレンジとレモンの甘さと酸味の絶妙なバランス】

ブラッドサワー
Blood Sour 1,600

【オレンジとクランベリーが奏でる炭酸カクテル】

オレンジベリー
Orange berry 1,600

料金にサービス料10%及び消費税を頂戴いたします。
Prices are subject to 10% service charge and the government tax.

Recommend Whisky

おすすめウイスキー

ESTD 1897

TOMATIN

HIGHLAND SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

スコッチ ウイスキー

Scotch Whisky

「厳しさが育む、優しさ。それがトマーティン」

13 年間リフィルバーボン樽での貯蔵によって充分に熟成させた後

さらに 1 年間、ポートワイン樽で熟成。

ポートの深みある甘い芳香と豊かな果実感あふれる味わいが

トマーティンモルト本来のやわらかな酒質と絶妙に溶け合い

瑞々しさがさらに際立ったピーチやマンゴーのニュアンスがくっきりと現われている。

	グラス *GLASS*	ボトル *BOTTLE*
トマーティン14年ポート・カスク *Tomatin Aged 14 Years Port Cask*	2,300	32,500

Cover Charge Notice カバーチャージのご案内

お一人様 ¥1,500

Please be informed there will be a cover chrage of 1,500 JPY excluding tax per person.
Thank you for your understanding.

Recommend Whisky

おすすめウイスキー

BRUICHLADDICH

PROGRESSIVE HEBRIDEAN DISTILLERS

スコッチ ウイスキー

Scotch Whisky

「生産者の顔が見えるウイスキー」

「KNOW WHAT' S IN YOUR WHISKY（ウイスキーの「中身」を識ろう）」にあるように
「生産者の顔が見えるウイスキー」を目指している蒸留所。
スコットランドの大麦を 100％使用しゆっくりとした蒸留を経て
凹凸のない滑らかな仕上がりに。
クリーン且つフレッシュで活き活きとしたオークと大麦の完璧なハーモニー。

	グラス GLASS	ボトル BOTTLE
ブルックラディ ザ・クラシック・ラディ *Bruichladdich The Classic Laddie*	1,600	21,500

料金にサービス料10%及び消費税を頂戴いたします。

Prices are subject to 10% service charge and the government tax.

Recommend Cocktail

おすすめカクテル

「カラハリトリュフを漬け込んだプレミアムドライジン」

世界初、カラハリトリュフを漬け込んだプレミアムドライジン。
100％ブドウスピリッツと８種類以上のボタニカルと共に再蒸留し、カラハリトリュフを浸漬。
ジュニパーとレモンのフレッシュな香りが、コリアンダー等のスパイス、
カラハリトリュフの土っぽい香りで引き立つ。
ボタニカルがほのかに香り、大胆で芳醇なフレーバーが特徴で
バランスのとれた複雑な味わいが上質な口当たりをもたらす。

KWV クラックスランド ジン
KWV Cruxland Gin 1,700

【溢れるボタニカルに和の素材が生きた炭酸カクテル】
山椒ジンリッキー
Japanese Pepper Gin Rickey 1,900

Cover Charge Notice カバーチャージのご案内

お一人様 ￥1,500

Please be informed there will be a cover chrage of 1,500 JPY excluding tax per person.
Thank you for your understanding.

Recommend Cocktail

おすすめカクテル

「希少なアイラ島の野生のボタニカルから造られたジン」

ブルックラディ蒸留所が手掛けるハンドクラフトのスピリッツ　ザ・ボタニスト
アイラ島の恵みであるボタニカルを究極的に探求し、時間をかけた蒸留で、9 種類のコアボタニカルに加え
島内で手摘みされた 22 の野生のボタニカルの華やかさと深みを作り上げた。
アイラ島初で唯一のドライ・ジンであるザ・ボタニストは、
このスコットランドの離島の魂、哲学と情熱を鮮やかに体現。

ザ・ボタニスト
The Botanist 1,700

【アイラのボタニカルに柚子がアクセントになった一杯】
ゆずボタニカル
YUZU Botanical 1,900

料金にサービス料10%及び消費税を頂戴いたします。
Prices are subject to 10% service charge and the government tax.

Premium Chocolate　プレミアム チョコレート

大阪心斎橋からほど近い、古い街並が残る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 800
※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り合せ *Assorted Chocolate*　1,400
エクチュアのほかに厳選したものを日替わりで盛り合せています。

Tid Bit　おつまみ

おつまみ盛り合せ *Tid Bit*	1,250	レーズンバター *Raisin Butter*	1,050
ビーフジャーキー *Beef Jerky*	1,050	フルーツチップス *Fruits Chips*	1,050
オリーブ盛り合せ *Assorted Olive*	1,050	ミックスナッツ *Mixed Nuts*	800

おすすめの一品

チーズ盛り合せ　ドライフルーツとナッツを添えて　1,900
Assorted Cheese Plate

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.

Cocktail カクテル

Gin Base ジンベース

ジン トニック *Gin Tonic*	1,300
ジン ライム *Gin Lime*	1,300
ホワイト レディ *White Lady*	1,250
ギムレット *Gimlet*	1,250
アラウンド ザ ワールド *Around The World*	1,250

Vodka Base ウォッカベース

ソルティ ドッグ *Salty Dog*	1,500
ブラッディ メアリー *Bloody Mary*	1,300
モスコミュール *Moscow Mule*	1,300
バラライカ カクテル *Balalaika Cocktail*	1,250
コスモポリタン *Cosmopolitan*	1,250

Rum Base ラムベース

キューバ リブレ *Cuba Libre*	1,300
ボストン クーラー *Boston Cooler*	1,300
ネバダ カクテル *Nevada Cocktail*	1,250
エックス ワイ ゼット *XYZ Cocktail*	1,250
スカイ ダイビング *Sky Diving*	1,250

Cover Charge Notice カバーチャージのご案内

お一人様 ¥1,459

Please be informed there will be a cover chrage of 1,459 JPY excluding tax per person.
Thank you for your understanding.

Tequila Base テキーラベース

テキーラ サンライズ *Tequila Sunrise*	1,500
マタドール *Matador*	1,300
マルガリータ *Margarita*	1,250
モッキン バード *Mocking Bird*	1,250
エル ドラード *El Dorado*	1,250

Other その他

スプモーニ *Spumoni*	1,500
チャイナ ブルー *China Blue*	1,500
ファジーネーブル *Fuzzy Nable*	1,500
マンハッタン *Manhattan*	1,500
ラスティ ネイル *Rusty Nail*	1,500
ボヘミアン ドリーム *Bohemian Dream*	1,250
ガルフ ストリーム *Gulf Stream*	1,300

Non Alcohol Cocktail ノンアルコールカクテル

サラトガクーラー *Saratoga Cooler*	1,300
ピーチマンゴオレンジ *Peach Mango Orange*	1,300
フロリダカクテル *Florida Cocktail*	1,300
クランベリークーラー *Cranberry Cooler*	1,300

料金にサービス料10%及び消費税を頂戴いたします。

Prices are subject to 10% service charge and the government tax.

Appetizers & Salads　オードブル＆サラダ

フルーツ盛り合せ　2,700
Assorted Fruits

生ハムとサラミ　2,300
Proscjutto & salami

４種のチーズ盛り合せ ドライフルーツとパンを添えて　1,900
Assorted four kinds of cheese with dry fruits and sliced brad

スモークトラウトサーモン　1,800
Smoked trout Salmon with vegetables

グリーンサラダ 濃厚なチーズドレッシングで　1,700
Green salad served with cheese dressing

サーフ&ターフサラダ　1,850
Salad SURF & TURF (*smoked trout salmon, cheddar cheese, salami, roast beef, boiled egg*)

野菜スティック　1,200
Vegetable Stick

Sandwiches & Pizza　サンドイッチ＆ピザ

フィレビーフカツ サンドイッチ　3,000
Beef cutlet Sandwich

ビーフステーキ サンドイッチ　3,000
Beef Tenderloin steak Sandwich

アメリカンクラブハウス サンドイッチ　1,950
American Clubhouse Sandwich

ミックスサンドイッチ　1,750
Mixed Sandwich (*lettuce, tomato, sliced ham, egg salad*)

チェダーチーズのハンバーガー　2,200
Beef burger with cheddar cheese

マルゲリータ　1,950
Pizza Margherita (*tomato sauce, mozzarella, basil*)

クアトロフォルマッジオ　2,450
Pizza Quattro formaggio (*camenbert, mozzarella, gorgonzola, parmesan*)

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.

Variety バラエティ

ビーフピラフ *Beef pilaff*	2,000
カニピラフ *Crab meat pilaff*	2,100
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*	2,100
スパゲティ ミートソース *Spaghetti with bolognese*	1,800
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*	1,600
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*	2,500
グリル ソーセージ マスタード添え *Grilled sausage with mustard*	1,500
フライドチキン *Fried chicken*	1,800
フレンチフライドポテト *French fried potatoes*	900

Chef's Selection シェフズ セレクション

牛フィレステーキ(130g) マスタードソース *Beef fillet steak with mustard sauce*	3,400
オマール海老のポワレ アメリケーヌソース *Lobster poele with american sauce*	3,000
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*	2,400
ハンバーグステーキ マッシュルームソース *Beef hamburg steak with mushroom sauce*	2,300

料金にサービス料10%及び消費税を頂戴いたします。
Prices are subject to 10% service charge and the government tax.

Cover Charge Notice カバーチャージのご案内

お一人様 ¥1,500

Please be informed there will be a cover chrage of 1,500 JPY excluding tax per person.
Thank you for your understanding.

Chinese Dishes 中国料理

17:30～21:00
ラストオーダー

From Our " CHINESE Kitchen "

おすすめの二品

カニ肉とレタス入り炒飯 *Fried rice with crabmeat & lettuce*	1,700
五目焼きそば *Fried noodle with chop-suey*	1,700

冷菜三種盛り合せ *Assorted Cold Appetizers*	3,900
にら入り焼餃子（2個） *Steamed grilled dumplings in shrimp and leek (2Piece)*	650
シューマイ（2個） *Siu - mai (2Piece)*	500
はるまき（2本） *Spring rolls(2Piece)*	600
小龍包（2個） *Small minced pork filled bun (2Piece)*	650

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.

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.