

GOLDEN AGE OF COCKTAILS

1860s – 1920

Over a hundred years ago, bartenders saw both sides of spirits: the unrefined liquid and the potential of new flavors and ideas when mixed. In this realization, the most iconic cocktails were born. Like many historical discoveries, it took critique and creativity over time to unlock something new and inspire new traditions. Through Gold Bar's Once Upon a Future cocktail menu, we will shine on traditions past and envision a future where you can embrace the contrast of every moment.

世界中で長く親しまれているアイコニックなクラシックカクテル。それは100年以上前にバーテンダーたちが産物の二面性に目を向けることで誕生した。多くの歴史的発見のように、物事の両面に目を向け理解し歴史から学ぶことで、新しい文化が生まれる。Gold Barの“Once Upon a Future”カクテルメニューを通して、トラディションと、これから起こるかもしれない未来に光を照らし、そのコントラストが映し出す意味を魅つける。

SEASONAL BITES

JAPANESE STYLE MARINATED OLIVES, SOY SAUCE, DRY CHILI 1400

オリーブの和風マリネ、醤油、唐辛子

A perfect nibble to have while sipping your favorite cocktail - pungent olives marinated Japanese-style.

みりんと醤油、唐辛子で漬け込んだオリーブの自家製マリネ。

SHIO KOJI PICKLED SEASONAL VEGETABLE 1400

旬野菜の塩麴漬

Seasonal Japanese pickled vegetables, marinated with salt, rice malt, and kombu for an umami delight.

米糶と塩、昆布で漬けた旬野菜のお漬物。旨味溢れるヘルシーなおつまみをカクテルのお供に。

SEASONAL VEGETABLE STICKS, WHITE MISO DIP, VEGAN MAYONNAISE 2200

季節野菜のスティック、白味噌、ヴィーガンマヨネーズ

Need a healthy late-night snack? Try our fresh crudité's served with our special dip, made using organic miso from Kojiya Saburoemon and our house-made vegan mayonnaise.

東京練馬の糶屋三郎右衛門の無添加白味噌を使ったディップと、自家製ヴィーガンマヨネーズで。

BROILED MACKEREL TEMARI SUSHI, GINGER, SHISO, WHITE SESAME 2400

炙りしめ鯖の手毬寿司、生姜、紫蘇、白ごま

Complete your night in Tokyo with your favorite sip and Sushi. Carefully selected fresh mackerels are pickled and broiled to make a perfect 'Shime Saba' and are match-made with our sweet-vinegar sushi rice.

厳選した国産真鯖のしめ鯖を紫蘇と白ごまを合わせて握り、仕上げに香り良く炙った手毬寿司。

SOY & BROWN BUTTER FRENCH FRIES, TRUFFLED CREAM CHEESE SAUCE 1800

醤油と焦がしバターのフライドポテト、トリュフクリームチーズディップ

Finger-licking French fries, sprinkled with artisan soy sauce from Fukui prefecture and browned Hokkaido butter powder.

Dip into the decadent truffle cream cheese sauce and they will be gone before you even realize it.

江戸時代から続く福井県の天然醸造醤油とじっくり焦がした北海道産バターで作った風味豊かなパウダーをまぶしたフライドポテトに、香り高いトリュフと濃厚なクリームチーズのディップを添えて。

MISO CURED TASMANIAN SALMON, AVRUGA, SAIKYO MISO CREAM 2300

タスマニアサーモンの味噌漬、アブルーガ、西京味噌クリーム

The finest Tasmanian salmon marinated in a blended Japanese miso to its perfect state of 'just right'. Slightly seared to bring out an appetizing aroma and topped with Avruga and Hokkaido cream cheese for a perfect match-make.

独自にブレンドした合わせ味噌で2日間漬け込んだサーモンをご提供の直前に炙り、味噌の香ばしさを引き立てます。相性の良い、北海道クリームチーズとともに。

KARAAGE DAISEN CHICKEN, LEMON TARTAR

2300

大山どりの唐揚げ、塩レモンタルタルソース

A classic appetizer in Izakaya, 'Karaage', is elevated to sophistication with an EDITION twist. Deep-fried signature Daisen Chicken from Tottori sprinkled with green laver, dip it in our house-made salted lemon tartar for the ultimate combination.

居酒屋メニューに欠かせない唐揚げを、エディション風に洗練させた一品。大山山麓の澄んだ空気とミネラル分豊富な地下天然水で育った大山どりに青のりを纏わせたジューシーな唐揚げは、自家製塩レモンタルタルソースを絡めてどうぞ。

DEEP-FRIED SHRIMP, KADAIF, AURORA SAUCE, SUDACHI CITRUS

2600

天使の海老のフライ、カダイフ、オーロラソース、すだち

Delicious plump shrimps wrapped with kadaif deep-fried to a crispy perfection, served with a homemade aurora dip sauce prepared with brandy and fresh Sudachi

もっちりとした食感と甘みが特徴の天使の海老をカダイフで包みサクサクに揚げた海老フライ。ほのかにブランデーを香らせた自家製オーロラソースと爽やかなすだちをアクセントに。

FALAFEL PITA SANDWICH, TOMATO, PARSLEY, SESAME SAUCE, SPICY TOMATO SAUCE 2200

ファラフェルピタサンドイッチ、トマト、パセリ、焙煎胡麻ソース、スパイシートマトソース

The perfect bite to compliment your mixology joy of the night - Arab-origin falafel, an aromatic chickpea croquette, sandwiched with fresh vegetables in pita bread, drizzled with spicy tomato and roasted sesame sauce.

ひよこ豆を香味野菜やスパイスとともに揚げた中東発祥の香り豊かなコロケ、ファラフェル。フレッシュな野菜、香ばしい焙煎胡麻とスパイシーなソースとともにサンドしたファラフェルのピタサンドを、今宵のカクテルのお供に。

WAGYU KATSU SANDWICH, BBQ SAUCE, MUSTARD MAYONNAISE

9800

和牛のカツサンド、BBQソース、からしマヨネーズ

The most divine Katsu sandwich in Japan. Mouthwatering Katsu made from top-grade Wagyu beef with beautiful marbling, dipped in a rich homemade BBQ sauce sandwiched in white bread, mustard mayonnaise for a little kick.

贅を尽くした厳選国産和牛のカツサンド。ジューシーな肉質にほどよい霜降りが入った最高級和牛カツを BBQ ソースと共に。からしマヨネーズがピリッと引き締めて。

SWEETS

GOLD BAR CHOCOLATE WITH HAZELNUT, ALMOND, AND LEMON

3500

ゴールドバーチョコレート、黒ゴマ、ヘーゼルナッツ、アーモンド、レモン

Nutty praline of black sesame and almond with lemon filling, decadently covered in gold leaf. It is 'Gold Bar' after all!

黒ゴマとアーモンドのブラリネとレモンのジャムを使用し、ゴールドバーを模った遊び心たっぷりのチョコレートバー。

GIN

Nippon Central	
Roku - Osaka	2400
六	
Kikka Gin - Nara	2500
橘花ジン	
Kanomori - Nagano	2400
香の森	
Yohakhu - Nagano	3300
ヨハク	
Number 8 - Kanagawa	2400
ナンバーエイト	
Tokyo Hachio Gin Classic - Tokyo	2500
トーキョーハチオウジン クラシック	
Ki no bi - Kyoto	2500
季の美	
North	
Benizakura #0101 - Hokkaido	2500
紅櫻蒸溜所 ジン ナンバー0101	
The Herbalist Yaso Gin - Niigata	2600
THE HERBALIST YASO ジン	
South	
Dejima Gin 3 x Juniper - Nagasaki	2300
長崎出島ジン トリプルジュニパー	
Aki Akayane - Kagoshima	2600
秋 赤屋根	
Osuzu Gin - Miyazaki	2600
尾鈴ジン	
London & Scotland	
Sipsmith Dry	2400
シップスミス ドライ	
Kingsbury Victorian Vat	2400
キングスバリー ビクトリアンバット	
Number Three	2400
ナンバースリー	
Silent Pool Gin	2800
サイレントプール	
Botanist	2400
ボタニスト	
Hendrick's	2400
ヘンドリックス	

Germany & France	
Monkey 47	3300
モンキー47	
Citadelle	2400
シタデル	
Le Gin	2400
ル ジン	
US & Spain & Australia	
Koval	2800
コーヴァル	
Gin Mare	2500
ジン マーレ	
Xoriguer	2200
ショリゲル	
Four Pillars Bloody Shiraz	2500
フォーピラーズ ブラッディ シラーズ	

VODKA

Haku	2300
白	
Ketel One	2300
ケテルワン	
Grey Goose	2600
グレイグース	
Black Cow	2600
ブラックカウ	

SHOCHU

The SG Shochu Mugi	2400
SG 焼酎 麦	
The SG Shochu Kome	2400
SG 焼酎 米	
The SG Shochu Imo	2400
SG 焼酎 芋	
Sho Zuisen Awamori	2200
尚 瑞泉酒造 泡盛	

TEQUILA & MEZCAL

Don Julio Blanco	2500
ドンフリオ ブランコ	
Don Julio Reposado	2700
ドンフリオ レポサド	
Don Juilio Anejo	3100
ドンフリオ アネホ	
Don Juilio 1942	5400
ドンフリオ 1942	
Patron Platinum	11300
パトロン プラチナ	
Clase Azul Plata	5000
クラスアズール プラタ	
Clase Azul Reposado	5900
クラスアズール レポサド	
Clase Azul Gold	9000
クラスアズール ゴールド	
Clase Azul Durango	9000
クラスアズール デュランゴ	
Pierde Almas Tobaziche	2200
ピエルデ アルマス トバシーチェ	
Oro de Coyame	2400
オロデコヤメ	

RUM

Don Papa	2400
ドンパパ	
Plantation Peru 2004	2500
プランテーション ペルー 2004	
Plantation XAYMACA	2200
プランテーション ザイマカ	
Bacardi 8	2400
バカルディ エイト	
Diplomatico Reserva Exclusiva	2500
ディプロマティコ エクスクルーシバ	
Berry Bros. & Rudd Jamaica 17y	3300
ベリーブロス&ラッド ジャマイカ 17y	
General Rum Traders Caroni 1998	7500
ジェネラルラムトレーダーズ カロニ 1998	
Trois Rivieres VSOP	2800
トロワリビエール VSOP	

COGNAC, ARMAGNAC & CALVADOS

Domaines Hine Bonneuil 2005	3800
ハイン ボネウイユ 2005	
Hine Antique XO	6700
ハイン アンティーク XO	
Dartigalongue VSOP	2400
ダルティガロング VSOP	
Dartigalongue 1989	3100
ダルティガロング 1989	
Roger Groult Venerable	3100
ロジェグルー ベネラブル	
Christian Drouin XO	2800
クリスチャン ドルーアン XO	

WHISKEY

Nippon	
Hibiki Blender's Choice	4900
響 ブレンダーズチョイス	
Hibiki 21y	18600
響 21y	
Yamazaki 12y	5500
山崎 12y	
Yamazaki 18y	19600
山崎 18y	
Hakushu 12y	5500
白州 12y	
Hakushu 18y	17600
白州 18y	
Nikka From The Barrel	2600
ニッカ フロムザバレル	
Nikka Taketsuru	2900
ニッカ 竹鶴	
Nikka From The Barrel	2600
ニッカ フロムザバレル	
Ichiro's Malt Double Distilleries	3600
イチローズモルト ダブルディスティラリーズ	
Ichiro's Malt Mizunara	3600
イチローズモルト ミズナラウッド	
Ichiro's Malt Wine Wood	3600
イチローズモルト ワインウッド	
Ichiro's Malt On The Way	8800
イチローズモルト オンザウェイ	
Ichiro's Malt The Peated	8800
イチローズモルト ピーテッド	

BLENDED SCOTCH

Dewar's 15y	2600
デュワーズ 15y	
Chivas Mizunara 18y	2900
シーバスミズナラ 18y	
Old Parr 18y	2900
オールドパー 18y	
Peat Monster	2300
ピートモンスター	
Monkey Shoulder Smokey Monkey	2300
モンキーショルダー スモキーモンキー	
Ballantine's 17y	2400
バラントイン 17y	
Ballantine's 30y	9900
バラントイン 30y	

SINGLE MALT

Highland	
Glendronach 15y	2900
グレンドロナック 15y	
Oban 14y	2600
オーバン 14y	
Glenlivet 15y	2500
グレンリベット 15y	
Cragganmore 12y	2300
クラッグガンモア 12y	
Glenfarclas 15y	3200
グレンファークラス 15y	
Glenfarclas 21y	3700
グレンファークラス 21y	
Glenmorangie 18y	4300
グレンモーレンジ 18y	
Macallan 12y	3900
マッカラン 12y	
Macallan 18y	9200
マッカラン 18y	
Macallan 25y	36800
マッカラン 25y	
AnCnoc 18y	3500
アンノック 18y	
AnCnoc 22y	4900
アンノック 22y	

Islands	
Highland Park 15y	4300
ハイランドパーク 15y	
Highland Park 18y	5900
ハイランドパーク 18y	
Scapa	2400
スキヤパ	
Talisker 10y	2400
タリスカー10y	

Campbeltown	
Springbank 10y	2900
スプリングバンク 10y	

Islay	
Port Charlotte 10y	2600
ポートシャーロット 10y	
Octomore 14.2 European Cask	6500
オクトモア 14.2 ヨーロピアンカスク	
Bowmore 15y	3600
ボウモア 15y	
Bowmore 25y	13600
ボウモア 25y	
Laghraig 10y	2400
ラフロイグ 10y	
Lagavulin 16y	3100
ラガヴァリン 16y	

Irish	
Cannemara	2100
カネマラ	
Red Breast 15y	2900
レッドブレスト 15y	

AMERICAN WHISKEY

Sazerac Rye	2500
サゼラック ライ	
Maker's Mark 46	2500
メイカーズマーク 46	
Woodford Reserve	2400
ウッドフォードリザーブ	
Noah's Mill	2400
ノアーズミル	
Blanton Gold	5000
ブラントン ゴールド	
Koval Four Grain	2600
コーバル フォーグレイン	
Michters Sour Mash	2500
ミクターズ サワーマッシュ	
Westland American Oak	2900
ウエストランドアメリカンオーク	
Whistle Pig 10y	2500
ホイッスルピッグ 10y	
Whistle Pig 15y	6300
ホイッスルピッグ 15y	

BEER

Suntory Premium Malt's	1400
サントリー プレミアム モルツ	
Peroni	1600
ペローニ	
Minoh Pale Ale	1800
箕面パールエール	
Ichii Senshin, Belgian IPA	2000
一意専心 ベルジヤン IPA 京都醸造	
Kyoto Brewing	
一意専心 ベルジヤン IPA 京都醸造	

SPIRITS BY BOTTLE

TEQUILA

Clase Azul Reposado	89000
クラスアズール レポサド	
Clase Azul Gold	126000
クラスアズール ゴールド	
Don Julio 1942	82000
ドンフリオ 1942	

RUM

Bacardi Reserva Limitada	64500
バカルディ リザーバリミタダ	

GIN

Monkey 47	36000
モンキー47 (500ml)	
Roku	34000
六	
Tokyo Hachio Gin Classic	26000
トーキョーハチオウジン クラシック (500ml)	

WHISKY

Hibiki Blender's Choice	76000
響 ブレンダーズチョイス	
Yamazaki Peated	180000
山崎 ピーテッド	
Glenmorangie 18y	64000
グレンモーレンジ 18y	
Highland Park 15y	64000
ハイランドパーク 15y	
Macallan The Harmony Collection Limited	149000
マッカラン ザ ハーモニーコレクション リミテッド	
Dewar's Double Double Series 21y	64500
デュワーズ ダブルダブル シリーズ 21y (500ml)	
Dewar's Double Double Series 27y	126000
デュワーズ ダブルダブル シリーズ 27y (500ml)	
Dewar's Double Double Series 36y Limited	940000
デュワーズ ダブルダブル シリーズ 36y (500ml)	

Prices include 15% service charge and consumption tax.

表記料金には消費税とサービス料 15%が含まれております。

BY GLASS CHAMPAGNE

Bollinger Special Cuvée Brut NV 4500
ボランジェ スペシャル キュヴェ ブリュット

Telmont Réserve Rosé NV 4900
テルモン レゼルヴ ロゼ

Dom Pérignon Vintage Brut 2013 9500
ドン ペリニヨン ヴィンテージ ブリュット

WHITE

Feudi di San Gregorio, Falanghina Campagna 2022 3000
フェウディ ディ サン グレゴリオ ファランギーナカンパーニャ

Torii Mor, Pinot Blanc Oregon USA 2022 3300
トリイモア ピノブラン オレゴン

ROSE

Château Galoupet Cru Classé Rosé 2021 4000
シャトー ガルーペ クリュ クラッセ ロゼ

RED

Resonance, Pinot Noir Willamette Valley 2016 4800
レゾナンス ピノノワール ウィラメットヴァレー

Clos du Val, Red Blend Napa Valley, USA 2020 3600
クロデュヴァル レッドブレンド ナパヴァレー

SAKE (90ml)

IWA 5 Assemblage 3 (90ml) 5900
岩5 アッサンブラージュ3 白岩

IWA 5 Assemblage 3 (Bottle) 47000
岩5 アッサンブラージュ3 白岩

BY BOTTLE CHAMPAGNE

José Michel, Exta Brut Pinot Meunier NV 27000
ジョゼ ミシェル エクストラ ブリュット ピノ ムニエ

Christophe Mignon, ADN de Meunier Extra Brut NV 27500
クリストフ ミニヨン ADN ドゥ ムニエ エクストラ ブリュット

**Fleury Pere & Fils Fleur de l'Europe
Brut Nature NV** 27700
フルーリー ペール エ フィス フルール ド リューロップ
ブリュット ナチュラル

Pascal Doquet, Horizon Brut Blanc de Blancs NV 28000
パスカル ド ケ オリゾン ブリュット ブランド ブラン

Besserat de Bellefon, Bleu Brut NV 33000
ベスラ ド ベルフォン ブルー ブリュット

Bollinger PN AYC18 53000
ボランジェ ピーエヌ エーワイーシー

Jacquesson, Decorgement Tardif #740 62000
ジャクソン デゴルジュマン タルディフ キュヴェ #740

Laurent-Perrier Grand Siècle 70000
ローラン ペリエ グラン シエクル

Krug Grande Cuvée Brut NV 72000
クリュッグ グラン キュヴェ ブリュット

Armand de Brignac Brut Gold NV 140000
アルマンド ブリニャック ゴールド

VINTAGE CHAMPAGNE

Dom Pérignon Vintage Brut 2013 ドン ペリニオン ヴィンテージブリュット	52000	Rosé Champagne	
Veuve Clicquot La Grande Dame 2012 ヴーヴ クリコ ラ グラン ダム	54000	Telmont Réserve Rosé NV テルモン レゼルヴ ロゼ	29000
Bruno Paillard Extra Brut Blanc de Blancs 2013 ブルーノパイヤール エクストラ ブリュット ブランド ブラン	55000	Christophe Mignon, ADN de Meunier Rosé de Saignee Extra Brut NV クリストフ ミニオン ADN ドゥムニエ ロゼ ドセニエ	32000
Perrier-Jouët, Belle Epoque Brut 2014 ペリエジュエ ベル エポック ブリュット	58200	Bollinger Rosé Brut NV ボランジェ ロゼ ブリュット	37000
Bollinger La Grande Année 2014 ボランジェ ラ グラン ダネ	68000	Pommery Cuvée Louise Rosé 2000 ポメリー キュヴェル イーズ ロゼ	90000
Telmont Blanc de Blancs Vinothèque 2006 テルモン ブランド ブラン ヴィノ テーク	79000	Dom Pérignon Rosé 2008 ドン ペリニオン ロゼ	120000
Louis Roederer Cristal Brut 2015 ルイ ロデレール クリスタル ブリュット	86000	Laurent Perrier Alexandra Rosé 2004 ローラン ペリエアレキサンドラ ロゼ	150000
Krug Vintage Brut 2008 クリュッグ ヴィンテージブリュット	90000	Dom Pérignon Rosé Vintage 2000 Plénitude 2 ドン ペリニオン ロゼ ヴィンテージ プレニチュード 2	440000
Bollinger R.D. Extra Brut 2008 ボランジェ アールディエー エクストラ ブリュット	120000		
Dom Pérignon Vintage 2004 Plénitude 2 ドンペリニオン ヴィンテージ プレニチュード 2	150000		
Piper Heidsieck Rare Vintage 1988 パイパー エドシック レア ヴィンテージ	250000		

WHITE WINE

Japan

Grace Winery, Cuvée Misawa Blanc Akeno 50000

Yamanashi Akeno 2020

グレイス ワイナリー キュヴェ ミサワ ブラン 明野 山梨

Australia

Giant Steps, Apple Jack Vineyard Chardonnay, 19000

Yarra Valley 2021

ジャイアント ステップアップル ジャック ヴィンヤード

シャルドネ ヤラヴァレー

USA

Sokol Blosser, Chardonnay Dundee Hills, Oregon USA 2021

ソーコル ブロッサー シャルドネ ダンディ ヒルズ 20000

Hudson Wines, Chardonnay Napa Valley Carneros 2020 35000

ハドソン ワインズ シャルドネ ナパ ヴァレー カーネロス

Wayfarer, Chardonnay Fort Ross Seaview, 46500

Sonoma Coast 2020

ウェイフェアラー シャルドネ フォート ロス シービュー

ソノマ コースト

Rochioli, Little Hill Chardonnay

Sonoma Coast 2019 75000

ロキオリ リトルヒル シャルドネ ソノマコースト

France

Bourgogne

Berthelemot, Puligny Montrachet Les Levrans 2020

ベルテルモ ピュリニー モンラッシェ レルヴロン 27000

Vincent et François Jouard, Chassagne Montrachet

Vieilles Vignes 2021 30000

ヴァンサン エ フランソワ ジョワール シャサーニュ モンラッシェ

ヴィエイユ ヴィーニュ

Etienne Sauzet, Montrachet 2019 759000

エティエンヌ ソゼ モンラッシェ

Philippe Chavy, Meursault 2021 38000

フィリップ シャヴィ ムルソー

Charles Lachaux, Bourgogne Aligote les Champs D'argent 2021 168000

シャルル ラショー ブルゴーニュ アリゴテ レ シャン ダルジャン

Rosé, Orange Wine

Kisvin Winery, Syrah Rosé Yamanashi 2018 13900

キスヴィン ワイナリー シラー ロゼ 山梨

Bruno Clair, Marsannay Rosé 2018 12700

ブルーノ クレール マルサネ ロゼ

RED WINE

Japan

Mie Ikeno, Pinot Noir, Yamanashi Yatugatake 2020
ミエ イケノ ピノ ノワール 山梨 ハケ岳 31300

USA

Xander Soren, Santa Barbara Pinot Noir 2020 32000
ザンダー サンタ バーバラ カウンティ ピノ ノワール

Cobb, Pinot Noir Rice Spivak Vineyard, Sonoma Coast 2019
コブ ピノ ノワール ライス スピヴァック ヴィンヤード 44000

Amizetta, Cabernet Franc Napa Valley 2019 64000
アミゼッタ カベルネ フラン ナパ ヴァレー

Opus One, Cabernet Sauvignon Napa Valley 2019 200000
オーパス ワン カベルネ ソーヴィニヨン ナパ ヴァレー

Occidental, Pinot Noir Cuvée Catherine Sonoma 2018 107500
オキシデンタルピノノワール キュヴェー キャサリン ソノマ

ITALY

La Spinetta, Staderi Barbaresco, Piemonte 2014 56000
ラ スピネッタ スタルデリ バルバレスコ ピエモンテ

Moccagatta, Barbaresco Cole 2017 36500
モッカガッタ バルバレスコ コーレ

France

Bourgogne

Georges Lignier, Morey Saint Denis 2020 26000
ジョルジュ リニエ モレ サン ドニ

Ponsot, Clos de la Roche Cuvée Vieilles Vignes Grand Cru 2005
ポンソ クロ ド ラ ロッシュ キュヴェー ヴィエイユ ヴィーニュ
グラン クリュ 470000

Nicolas Rossignol, Volnay 1er Cru Santenots 2017 48000
ニコラ ロシニョール ヴォルネイ プルミエ クリュ サントノ

Bordeaux

Château du Champs des Treilles 2020 20000
シャトー デュ シャン デ トレイユ

Château Montrose 2011 58000
シャトー モンローズ

Château Gruaud Larose 2019 49000
シャトー グリュオ ラローズ

Château Lafite Rothschild 1988 650000
シャトー ラフィット ロートシルト

Château Mouton Rothschild 1991 569000
シャトー ムートン ロートシルト

Château Lassegue 2008 18900
シャトー ラセグ

Château Petrus 2013 1265000
シャトー ペトリュス

ONCE UPON A FUTURE COCKTAIL MENU

Here is a quick and simple overview of our booklet cocktail menu.

METROPOLITAN

Hennessy VS, rose vermouth, strawberry,
champagne, berry eau de vie, citrus,
yuzu chocolate
2900

Disco

MICKEY POPCORN SOUR

Caramel popcorn pisco, tequila, Yakult, citrus,
egg white, cheddar cheese shave
2500

Amusement Park

EDOMAE COLLINS

Kome Shochu, sake, manzanilla sherry, gari, citrus,
ginger ale, dashi-miso foam, Kombu
2500

Sushi Restaurant

MISO-HATTAN

WhistlePig Rye 10y, miso caramel, sweet vermouth,
mirin, umami, ajitama
2500

Ramen Shop

COFFEE & SMOKE

Haku vodka, cold brewed coffee, gran classico,
hinoki, vanilla, smoked cream, a slice of toast
2500

Kissaten – traditional

TOKYO BLUEBERRY FIZZ

Roku gin, Tokyo black tea, Tokyo blueberry,
Tokyo amazake, citrus, soda
2500

Tokyo

YUZU GENMAI GU

Rum, cognac, genmai tea, yuzu, hoshiko umeshu,
bitters, citrus, soy milk washed, yuba
2500

Shrine

UNREAL MIDORI SAWA

Pisco, homemade Japanese melon liqueur,
empirical plum, spice, acid, soda
2600

MARS ATTACK PALOMA

Tequila, cayenne pepper, celery & mustard seed,
peppercorns, citrus, tonic
2600

CUMIN & MANGO NIGIRI

Woodford Reserve, mango tea, spices, sushi vinegar,
bonito flakes, cream, citrus, egg white
2600

MEN-GHERITA

Don Julio Blanco, basil, grappa, tomato juice,
soy sauce, shichimi, umami, fake char siu
2600

THIS MAKES YOU FLY

Rum, CBD, Japanese amaro, passion fruit, almond,
smokiness, milk washed, hemp charcoal,
a hint of coffee
2600

YAKI TOKYO BANANA

Whisky, kogashi butter and banana, rum,
citrus, egg white, chipotle salt
2600

GOMA MOON SOUR

Bacardi 8, scarlet amaro, black sesame caramel,
mugi shochu, citrus, egg white, moon cookie
2600