

GOLDEN AGE OF COCKTAILS

1860s – 1920

Over a hundred years ago, when bartenders were seeing both sides of spirits: the unrefined liquid and the potential of new flavours and ideas when mixed together, the most iconic cocktails were born. Like many historical discoveries, it took both critique and creativity, seeing both the good and the bad to unlock something new and inspire new traditions. Through Gold Bar's Two Faces cocktail menu we will shine a light on both sides, and show you how to embrace the duality of every moment.

世界中で長く好まれ親しまれているアイコン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することで、その本質が見え、新しい文化が生まれる。Gold Barの“Two Faces”カクテルメニューを通して、物事の二面性に目を向け光を照らし、その意味を魅つけ出す。

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

旬野菜の塩麹漬

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

米糀と塩、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.

東京練馬の糀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.

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プ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

GIN

Nippon Central	
Roku - Osaka	2200
六	
Kikka Gin - Nara	2400
橘花ジン	
Kanomori - Nagano	2300
香の森	
Yohakhu - Nagano	3200
ヨハク	
Number 8 - Kanagawa	2300
ナンバーエイト	
Tokyo Hachio Gin Classic - Tokyo	2400
トーキョーハチオウジン クラシック	
Ki no bi - Kyoto	2400
季の美	
North	
Benizakura #9148 - Hokkaido	2400
紅櫻蒸溜所 ジン ナンバー0101	
150(YASO) Gin - Niigata	2500
越後葉草 YASO ジン	
South	
Dejima Gin 3 x Juniper - Nagasaki	2200
長崎出島ジン トリプルジュニパー	
Aki Akayane - Kagoshima	2500
秋 赤屋根	
Osuzu Gin - Miyazaki	2500
尾鈴ジン	
London & Scotland	
Sipsmith Dry	2200
シップスミス ドライ	
Kingsbury Victorian Vat	2200
キングスバリー ビクトリアンバット	
Number Three	2200
ナンバースリー	
Silent Pool Gin	2700
サイレントプール	
Botanist	2300
ボタニスト	
Hendrick's	2300
ヘンドリックス	

Germany & France	
Monkey 47	3200
モンキー47	
Citadelle	2200
シタデル	
Le Gin	2300
ル ジン	
US & Spain & Australia	
Koval	2700
コーヴァル	
Gin Mare	2400
ジン マーレ	
Xoriguer	2100
ショリゲル	
Four Pillars Bloody Shiraz	2400
フォーピラーズ ブラッディ シラーズ	

VODKA

Haku	2100
白	
Ketel One	2100
ケテルワン	
Grey Goose	2400
グレイグース	
Black Cow	2500
ブラックカウ	

SHOCHU

The SG Shochu Mugi	2300
SG 焼酎 麦	
The SG Shochu Kome	2300
SG 焼酎 米	
The SG Shochu Imo	2300
SG 焼酎 芋	
Sho Zuisen Awamori	2100
尚 瑞泉酒造 泡盛	

TEQUILA & MEZCAL

Don Julio Blanco	2100
ドンフリオ ブランコ	
Don Julio Reposado	2400
ドンフリオ レポサド	
Don Juilio Anejo	2900
ドンフリオ アネホ	
Don Juilio 1942	5100
ドンフリオ 1942	
Ocho Blanco	2200
オーチョ ブランコ	
Patron Platinum	11200
パトロン プラチナ	
Clase Azul Plata	4900
クラスアズール プラタ	
Clase Azul Reposado	5600
クラスアズール レポサド	
Clase Azul Gold	8900
クラスアズール ゴールド	
Clase Azul Durango	8900
クラスアズール デュランゴ	
Amores Verde Momento	2100
アモーレス ベルデ モメント	
Pierde Almas Tobaziche	2100
ピエルデ アルマス トバシーチェ	
Oro de Coyame	2300
オロデコヤメ	

RUM

Don Papa	2300
ドンパパ	
Plantation Peru 2004	2200
プランテーション ペルー 2004	
Plantation XAYMACA	2100
プランテーション ザイマカ	
Bacardi 8	2300
バカルディ エイト	
Diplomatico Reserva Exclusiva	2200
ディプロマティコ エクスクルーシバ	
Berry Bros. & Rudd Jamaica 17y	3200
ベリーブロス&ラッド ジャマイカ 17y	
General Rum Traders Caroni 1998	7400
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	3700
ハイン ボネウイユ 2005	
Hine Antique XO	6600
ハイン アンティーク XO	
Dartigalongue VSOP	2300
ダルティガロング VSOP	
Dartigalongue 1989	3000
ダルティガロング 1989	
Roger Groult Venerable	3000
ロジェグルー ベネラブル	
Christian Drouin XO	2700
クリスチャン ドルーアン XO	

WHISKEY

Nippon	
Hibiki Blender's Choice	3900
響 ブレンダーズチョイス	
Hibiki 21y	11900
響 21y	
Yamazaki 12y	2900
山崎 12y	
Yamazaki 18y	12900
山崎 18y	
Yamazaki Peated	8700
山崎 ピーテッド	
Hakushu 12y	2900
白州 12y	
Hakushu 18y	9900
白州 18y	
Nikka From The Barrel	2300
ニッカ フロムザバレル	
Ichiro's Malt Double Distilleries	3500
イチローズモルト ダブルディスティラリーズ	
Ichiro's Malt Mizunara	3500
イチローズモルト ミズナラウッド	
Ichiro's Malt Wine Wood	3500
イチローズモルト ワインウッド	
Ichiro's Malt On The Way	8700
イチローズモルト オンザウェイ	
Ichiro's Malt The Peated	8700
イチローズモルト ピーテッド	

BLENDED SCOTCH

Dewar's 15y	2300
デュワーズ 15y	
Chivas Mizunara 18y	2700
シーバスミズナラ 18y	
Old Parr 18y	2800
オールドパー 18y	
Peat Monster	2200
ピートモンスター	
Monkey Shoulder Smokey Monkey	2200
モンキーショルダー スモーキーモンキー	
Ballantine's 17y	2300
バラントイン 17y	
Ballantine's 30y	9800
バラントイン 30y	

SINGLE MALT

Highland	
Glendronach 15y	2800
グレンドロナック 15y	
Oban 14y	2500
オーバン 14y	
Glenlivet 15y	2400
グレンリベット 15y	
Glenlivet Nadurra Oloroso	2700
グレンリベット ナデューラ オロロソ	
Cragganmore 12y	2200
クラッグンモア 12y	
Glenfarclas 15y	3200
グレンファッカラス 15y	
Glenfarclas 21y	3600
グレンファッカラス 21y	
Glenmorangie 18y	4200
グレンモランジー 18y	
Macallan 12y	2800
マッカラン 12y	
Macallan 18y	8200
マッカラン 18y	
Macallan 25y	34800
マッカラン 25y	
AnCnoc 18y	3400
アンノック 18y	
AnCnoc 22y	4800

Islands	
Highland Park 15y	4200
ハイランドパーク 15y	
Highland Park 18y	5800
ハイランドパーク 18y	
Scapa	2300
スキヤパ	
Talisker 10y	2200
タリスカー 10y	
Arran 18y	3300
アラン 18y	
Campbeltown	
Springbank 10y	2500
スプリングバンク 10y	
Islay	
Port Charlotte 10y	2500
ポート シャーロット 10y	
Port Charlotte SC:01	5600
ポート シャーロット SC:01	
Octomore 12.3 Islay Barley	5600
オクトモア 12.3 アイラバーレイ	
Octomore 13.2 Oloroso Cask	5600
オクトモア 13.2 オロロソカスク	
Bowmore 15y	2700
ボウモア 15y	
Bowmore 25y	11600
ボウモア 25y	
Laghröaig 10y	2100
ラフロイグ 10y	
Lagavulin 16y	2900
ラガヴァーリン 16y	
Irish	
Cannemara	2000
カネマラ	
Red Breast 15y	2800
レッドブレスト 15y	

AMERICAN WHISKEY

Sazerac Rye	2400
サゼラック ライ	
Maker's Mark 46	2400
メイカーズマーク 46	
Woodford Reserve	2100
ウッドフォードリザーブ	
Noah's Mill	2300
ノアーズミル	
Blanton Gold	4900
ブラントン ゴールド	
Koval Four Grain	2500
コーバル フォーグレイン	
Michters Sour Mash	2400
ミクターズ サワーマッシュ	
Westland American Oak	2800
ウエストランドアメリカンオーク	
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	86000
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	79000
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	35000
モンキー47 (500ml)	
Roku	24000
六	
Tokyo Hachio Gin Classic	24500
トーキョーハチオウジン クラシック (500ml)	

WHISKY

Hibiki Blender's Choice	59000
響 ブレンダーズチョイス	
Yamazaki Peated	180000
山崎 ピーテッド	
Glenmorangie 18y	64000
グレンモランジー 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

BY BOTTLE
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 ペリニョン ヴィンテージ ブリュット

WHITE

Delille Cellars, Chaleur Blanc Columbia Valley USA 2021
デリール セラーズ シャールール ブラン 3600
コロンビア ヴァレー ワシントン

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 4000

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

Kettmeir, Pinot Nero Alto Adige DOC Vigna Maso Reiner 2019
ケットマイヤー ピノ ネーロ アルトアディジエ マゾ ライナー 3300

K Vintners, The Deal Syrah Sundersnce Columbia Valley, USA 2019 4300
K ヴィントナーズ シラー ザ ディール コロンビア 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

Louis Roederer Collection 244 NV 25000
ルイ ロデレール コレクション 244

Christophe Mignon, ADN de Meunier Extra Brut NV 26000
クリストフ ミニョン ADN ドゥムニエ エクストラ ブリュット

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

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 ナチュール

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

Benoit Dehu, Initiation NV 38000
ブノワ デウ イニシヤション

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 ペリニヨン 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 ミニヨン 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	Marguet, Brut Nature Shaman 18 Rosé Grand Cru マルゲ ブリュット ナチュラル シャーマン ロゼ グラン クリュ	32000
Bollinger La Grande Année 2014 ボランジェ ラ グラン ダネ	68000	Bollinger Rosé Brut NV ボランジェ ロゼ ブリュット	37000
Telmont Blanc de Blancs Vinothèque 2006 テルモン ブランド ブラン ヴィノテーク	79000	Pommery Cuvée Louise Rosé 2000 ポメリー キュヴェル イーズ ロゼ	90000
Louis Roederer Cristal Brut 2015 ルイ ロデレール クリスタル ブリュット	86000	Dom Pérignon Rosé 2008 ドン ペリニヨン ロゼ	120000
Krug Vintage Brut 2008 クリュッグ ヴィンテージブリュット	90000	Laurent Perrier Alexandra Rosé 2004 ローラン ペリエアレキサンドラ ロゼ	150000
Bollinger R.D. Extra Brut 2008 ボランジェ アールディー エクストラ ブリュット	120000	Dom Pérignon Rosé Vintage 2000 Plénitude 2 ドン ペリニヨン ロゼ ヴィンテージ プレニチュード 2	440000
Dom Pérignon Vintage 2004 Plénitude 2 ドンペリニヨン 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		
Bollinger Vieilles Vignes Françaises 2013 ボランジェ ヴィエイユ ヴィーニュ フランセーズ	455000		
Salon Brut Blanc de Blancs 2004 サロン ブリュット ブランド ブラン	850000		

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

Arnot Roberts, Chardonnay Trout Gulch Vineyard 24000
Santa Cruz Mountains 2018
アルノ ロバーツ シャルドネ トラウト ガルチ ヴィンヤード サン
タクルーズ マウンテン

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 2020 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 ハヶ岳 31300

USA

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 キャサリン ソノマ

Kistler, Pinot Noir Cuvée Natalie Sonoma 2018 113800
キスラー ピノノワール キュヴェ ナタリエ 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 2018 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 ヴィエイユ ヴィーニュ
グラン クリュ 470000

Domaine des Lambrays, Clos des Lambrays, Grand Cru 2020
ドメーヌ デ ランブレイ クロ デ ランブレイ グラン クリュ
350000

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 Haut Brion 1988 405000
シャトー オー ブリオン

Château Lassegue 2008 18900
シャトー ラセグ

Château Petrus 2013 1265000
シャトー ペトリュス

TWO FACES COCKTAIL MENU

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

TOASTED BROOKLYN

Woodford Reserve Rye, Picon, mirin,
Maraschino, hojicha, limo omani
2300

nature

UNORDINARY ORCHARD

Apple cider brandy, pisco, grappa,
Sakuramaro, raspberry herbal tea, citrus, soda
2300

MELANCHOLIC OR PSYCHEDELIC

Absinthe, champagne . . .
or
Absinthe, aloe . . .
2700/2400

emotion

REVOLUTIONIST

Rhum agricole, calvados, vermouth, citrus,
beets, Benedictine DOM, egg white
2400

RIKYU FOUND AN APPLE

Bacardi Carta Blanca, calvados, amontillado
sherry, caramel, citrus, vanilla, matcha
2300

tea

ACHCHA CHAI

Dewar's 15y, herbal ginger syrup, cream,
citrus, egg white, chai
2400

SA SA SALSA CLARO

Don Julio Blanco, green habanero, smoked
habanero, golden tomato water, citrus
2300

food culture

KOME KOME CLUB

SG Kome, sake, herbal tea, coconut water,
citrus, beetroot
2300

SWEET & ROSE

Haku Vodka, Japanese rose water, almond
caramel, cranberry, citrus
2400

human being

THORNS IN YOU

Don Julio Blanco, chili, Japanese rose water,
rhubarb jam, citrus
2400

GLIO BEHIND BAR

Hennessy VS, mirin, cacao nib, citric acid
cacao 50% or bourbon 50%
2400/2500

fruit

CURIOUS CACAO FIZZ

Roku gin, blue plum liqueur, citrus, cacao pulp,
soda
2400

TIPSY RICEMAN

Hanagumori Doburoku, sauvignon blanc, kiwi,
pisco, pear, Kaminari-okoshi
2300

Tokyo

5AM IN GOLDEN GAI

Coffee Shochu, Mezcal, Cointreau Noir, toasted
coconut, vanilla
2400