

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的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。

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 crudités 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。

PORK BELLY BITES, SHIO-KOJI, BLACK SHICHIMI PEPPER 2600

ポークベリーバイツ、塩麴、黒七味唐辛子

Slow cooked quality Yamagata pork bacon, marinated in Shio Koji and maple syrup, bringing its incredible juiciness and tenderness for your pleasure.

きめ細やかでジューシーな肉質と甘み豊かな脂身が特徴の山形豚を、塩麴とメイプルシロップでマリネし丸一日かけて丁寧に火入れした自家製ベーコン。祇園 原了郭の黒七味唐辛子とマスカルポーネチーズのソースとともに。

ALMOND CRISPY-FRIED DAISEN CHICKEN, MENTAICO AIOLI, SESAME OIL 2200

アーモンドクリスピーチキン、塩レモンとめんたいこのアイオリ、ごま油パウダー

Tottori's signature Daisen Chicken deep fried with almonds for the extra crunch, served with homemade aioli with the perfect blend of salted lemon and Mentaiko.

エディション風に洗練させた大山鶏のクリスピーチキン唐揚げ。ジューシーで旨味溢れる大山鶏をアーモンドの衣でカリカリに揚げました。自家製塩レモンとめんたいこのアイオリとゴマ油を絡めてどうぞ。

DEEP-FRIED SHRIMP, KADAIF, AURORA SAUCE, SUDACHI CITRUS 2400

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。

TOMATO & MIMOLETTE CHEESE OPEN SANDWICH, AVOCADO, SOUR DOUGH 2200

トマトとミモレットチーズのオープンサンドイッチ、アボカド、サワードウブレッド

A perfect light bite for the night - gilled open-faced sandwich topped with fruit tomato and avocado in season, and melted Mimolette on toasted sourdough bread.

カクテルと楽しむライトミールにぴったりな、サワードウブレッドのオープンサンドイッチ。フルーツトマトとアボカドをミモレットチーズのリッチなフレーバーが包みこむ。

WAGYU BEEF KATSU SANDWICH, TERIYAKI SAUCE, MUSTARD MAYONNAISE 9800

和牛のカツサンド、照り焼きソース、からしマヨネーズ

The most extravagant Wagyu Beef sandwich you could ever find in Japan. Mouthwatering Katsu of top-grade beef rump cap is dipped in rich homemade sweet Teriyaki sauce and mustard mayonnaise to give it 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希少部位イチボを使用し、口いっぱい溢れる旨みを味わえます。照り焼きソースの甘みをからしマヨネーズと共に。

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チョコレートバー。

GIN

Nippon Central	
Roku - Osaka	2000
六	
Kikka Gin - Nara	2300
橘花ジン	
Kanomori - Nagano	2300
香の森	
Yohakhu - Nagano	3200
ヨハク	
Number 8 - Kanagawa	2200
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	2300
季の美	

North	
Benizakura #0101 - Hokkaido	2400
紅櫻蒸溜所 ジン ナンバー0101	
80(YASO) Gin - Niigata	2300
越後薬草 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	2100
シップスミス ドライ	
Kingsbury Victorian Vat	2100
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	2200
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	

VODKA

Haku	1900
白	
Ketel One	2000
ケテルワン	
Grey Goose	2300
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	1900
ドンフリオ ブランコ	
Don Julio Reposado	2000
ドンフリオ レポサド	
Don Julilio Anejo	2300
ドンフリオ アネホ	
Ocho Blanco	2000
オーチョ ブランコ	
Patron Platinum	8800
パトロン プラチナ	
Clase Azul Reposado	4900
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 Ultra	69000
クラスアズール ウルトラ	
Clase Azul Durango	8900
クラスアズール デュランゴ	
Amores Verde Momento	1900
アモーレス ベルデ モメント	
Pierde Almas Espadin	2000
ピエルデ アルマス エスパディン	
Oro de Coyame	2300
オロデコヤメ	

RUM

NINE LEAVES CLEAR	2300
ナインリーブス クリア	
NINE LEAVES ENCRYPTED III	2900
ナインリーブス エンクリプティッドIII	
Don Papa	2300
ドンパパ	
Plantation Peru 2004	2200
プランテーション ペルー 2004	
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 Rivières VSOP	2800
トロワリビエール VSOP	

COGNAC, ARMAGNAC & CALVADOS

Courvoisier VSOP Rouge	2300
クルボアジェ VSOP	
Domaines Hine Bonneuil 2005	3700
ハイン ポネウイユ 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 Grout 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	3200
響 ブレンダーズチョイス	
Hibiki 21y	8700
響 21y	
Yamazaki 12y	2800
山崎 12y	
Yamazaki 18y	9700
山崎 18y	
Yamazaki Peated	8700
山崎 ピーテッド	
Hakushu 12y	2800
白州 12y	
Hakushu 18y	8700
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	2000
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	2600
グレンドロナック 15y	
Oban 14y	2400
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
クラッグガンモア 12y	
Glenfarclas 15y	2500
グレンファッカラス 15y	
Glenfarclas 21y	2700
グレンファッカラス 21y	
Glenmorangie 18y	3400
グレンモランジー 18y	
Macallan 12y	2700
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
アンノック 22y	

Islands

Highland Park 15y	3600
ハイランドパーク 15y	
Highland Park 18y	4200
ハイランドパーク 18y	
Scapa	2300
スキヤパ	
Talisker 10y	2000
タリスカー10y	
Talisker 15y Cask Strength	3300
タリスカー15y カスク ストレンクス	
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	
Octomore 12.3 Islay Barley	5600
オクトモア 12.3 アイラバーレイ	
Bowmore 15y	2700
ボウモア 15y	
Bowmore 25y	11600
ボウモア 25y	
Laghroaig 10y	2000
ラフロイグ 10y	
Lagavulin 16y	2700
ラガヴァーリン 16y	
Caol Ila 15y Cask Strength	3300
カリラ 15y カスク ストレンクス	

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	1900
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	

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	
Kagua White	1800
カグア ホワイト	
Minoh Pale Ale	1800
箕面パールエール	
Ichii Senshin, Belgian IPA	2000
一意専心 ベルジャン IPA 京都醸造	
Kyoto Brewing	
一意専心 ベルジャン IPA 京都醸造	

SPIRITS BY BOTTLE

TEQUILA

Clase Azul Reposado	73500
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	

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	45000
響 ブレンダーズチョイス	
Yamazaki Puncheon	180000
山崎 パンチョン	
Glenmorangie 18y	49000
グレンモランジー 18y	
Highland Park 15y	53000
ハイランドパーク 15y	
Macallan Edition No5 limited	99000
マッカランエディション5	
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 3900

ボランジェ スペシャル キュヴェ ブリュット

Pascal Mazet, Brut Tradition 1er Cru NV 4000

パスカル マゼ ブリュット トラディション プルミエ クリュ

Dom Pérignon Vintage Brut 2012 8500

ドン ペリニオン ヴィンテージ ブリュット

WHITE

Sattlerhof, Gamlitz Sauvignon Blanc, Steiermark 2020

サトラーホフ ガムリッツァー ソーヴィニオンブラン

シュタイヤーマルク 3000

**Giant Steps, Apple Jack Vineyard Chardonnay,
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 3900

ROSE

Château Galoupet Cru Classé Rosé 2021 3600

シャトー ガルーペ クリュ クラッセ ロゼ

RED

Château du Champs des Treilles 2020 3000

シャトー デュ シャン デトレイユ

Cobb, Pinot Noir Rice Spivak Vineyard, Sonoma Coast 2018

コブ ピノ ノワール ライス スピヴァック ヴィンヤード 5600

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

Benoît Layahe, Extra Brut Blanc de Noirs NV 19000

ブノワ ライエ エクストラ ブリュット ブランド ノワール

Pascal Mazet, Brut Tradition 1er Cru Cru NV 19500

パスカル マゼ ブリュット トラディション プルミエ クリュ

Le Mesnil, Blanc de Blancs Grand Cru 21000

Extra Brut NV

ルメニル ブランド ブラン グラン クリュ エクストラ ブリュット

Dufour & Françoise Martinot,

Bulles de Comptoir #9 Tradition NV 22000

デュフル アン ド フランソワーズ マルティノ ビュルド

コントワール #9 トラディション

Pascal Doquet, Horizon Brut Blanc de Blancs NV 23000

パスカル ドケ オリゾン ブリュット ブランド ブラン

Collet, Empreinte de Terroir Brut NV 25000

コレ アン プラント ド テロワール ブリュット

Alexandre Lamblot, Intuition Nature NV 33000

アレキサンドル ランブロ アンチュイション ナチュール

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

Follet Ramillon - "Harmonie" Brut 2009 フォレ ラミヨン ハーモニー ブリュット	32000	Rosé Champagne	
Drappier Grand Sandrée 2010 ドラピエ グラン サンドレ	39300	Bourdaire-Gallois Rosé NV ブルードール ガロワ ロゼ	21000
Leclerc Briant, Le Clos des Trois Clochers 2014 ルクレール ブリアン ルクロデトロワクロシェール	42000	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	25000
Dom Pérignon Vintage Brut 2012 ドン ペリニヨン ヴィンテージ ブリュット	44300	Gosset Celebris Rosé Brut 2007 ゴッセ セレブリス ロゼ ブリュット	63300
Andre Beaufort, Grand Cru "Ambonnay" Millesime Brut 2006 アンドレ ボーフォール グランクリュ アンボネイ ミレジム ブリュット	45000	Pommery Cuvée Louise Rosé 2000 ポメリー キュヴェルイーズ ロゼ	90000
Veuve Clicquot La Grande Dame Yayoi Kusama Bottle 2012 ヴーヴ クリコ ラ グラン ダム 草間彌生	48000	Krug Rosé クリュッグ ロゼ	100000
Louis Roederer Cristal Brut 2014 ルイ ロデレール クリスタル ブリュット	86000	Dom Pérignon Rosé Lady Gaga Limited Edition 2006 ドン ペリニヨン レディー ロゼ ガガ リミテッド エディション	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
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	160000	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
Piper Heidsieck Rare Vintage 1988 パイパー エドシック レア ヴィンテージ	250000		
Salon Brut Blanc de Blancs 2004 サロン ブリュット ブランドブラン	850000		

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。

WHITE WINE

Japan

Grace Winery, Cuvée Misawa Akeno Koshu, 25000
Yamanashi Akeno 2019

グレイス ワイナリー キュヴェ ミサワ 明野 甲州 山梨

Australia

Giant Steps, Apple Jack Vineyard Chardonnay, 19000
Yarra Valley 2021

ジヤイアント 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 21500
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

Wayfarer, Chardonnay Fort Ross Seaview, 34100
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

Littorai, Chardonnay Charles Heintz Vineyard, 39300
Sonoma Coast 2019

リトライ シャルドネ チャールズ ハイנטツ ヴィンヤード
ソノマ コースト

Rochioli, River Block Chardonnay 75000
Sonoma Coast 2019

ロキオリ リバー ブロック シャルドネ ソノマ コースト

France

Bourgogne

Faiveley, Corton Charlemagne Grand Cru 2006 65000
フェヴレ コルトン シャルルマーニュ グラン クリュ

Etienne Sauzet, Puligny Montrachet 1er Cru la Garenne 2019 60700
エティエンヌ ソゼ ピュリニー モンラッシェ プルミエ クリュ
ラ ガレンヌ

Vincent et François Jouard, Chassagne Montrachet 23500
Vieilles Vignes 2020
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

Roulot, Meursault 1er Cru Clos des Boucheres 2013 340000
ルーロ ムルソー プルミエ クリュ クロ デ ブシェール

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

Rubaiyat Petit Verdot, 25300
Yamanashi Katsunuma 2018

丸藤葡萄酒工業 ルバイヤート プティ ヴェルド 山梨 勝沼

Mie Ikeno, Pinot Noir, Yamanashi Yatugatake 2020 25300
ミエ イケノ ピノ ノワール 山梨 ハケ岳

USA

Amizetta, Cabernet Franc Napa Valley 2019 52000
アミゼッタ カベルネ フラン ナパ ヴァレー

Opus One, Cabernet Sauvignon Napa Valley 2012 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, Stardi 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

Ampeleia, Unlitro Toscana Italia 2019 15000
アンペレイア ウンリトロ トスカーナ イタリア

Banfi, Brunello di Montalcino Toscana 2017 25300
バンフィ ブルネロ ディ モンタルチーノ トスカーナ

France

Bourgogne

Michel Noëllat, Vosne Romanée 2020 40000
ミシェル ノエラ ヴォーヌ ロマネ

Maison Leroy, Gevrey Chambertin 2011 420000
メゾン ルロワ ジュヴレ シャンベルタン

Comte Georges de Vogüé, Bonnes Mares Grand Cru 2017 230000

コント ジュルジュ ド ヴォギュエ ボンヌ マール
グラン クリュ

Georges Lignier, Morey Saint Denis 2018 17000
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

ボンソ 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

Dujac, Vosne-Romanée 1er Cru Aux Malconsorts 2017

デュジャック ヴォーヌ ロマネ プルミエ クリュ 92000
オー マルコンソール

Bordeaux

Château du Champs des Treilles 2020 15000
シャトー デュ シャン デトレイユ

Château Montrose 2012 56000
シャトー モンローズ

Château Gruaud Larose 2017 49000
シャトー グリュオ ラローズ

Château Latour 2002 320000
シャトー ラトゥール

Château Mouton Rothschild 1988 303600
シャトー ムートン ロートシルト

Château Haut Brion 2002 250000
シャトー オー ブリオン

Château Lassegue 2008 18900
シャトー ラセグ

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

MELANCHOLIC OR PSYCHEDELIC

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

emotion

RIKYU FOUND AN APPLE

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

tea

SA SA SALSA CLARO

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

food culture

SWEET & ROSE

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

human being

GLIO BEHIND BAR

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

fruit

TIPSY RICEMAN

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

Tokyo

UNORDINARY ORCHARD

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

REVOLUTIONIST

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

ACHCHA CHAI

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

KOME KOME CLUB

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

THORNS IN YOU

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

CURIOUS CACAO FIZZ

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

5AM IN GOLDEN GAI

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

Any food allergies should be informed to our service staff at the time of reservation or at the restaurant.

食物アレルギーがある方は、ご予約時または店舗にて、
サービススタッフまでお知らせくださいますようお願いいたします。

Please note that the menus are subject to change without notice.

メニュー内容や価格などは予告なく変更する場合がございます。予めご了承ください。

105-0001 東京都港区虎ノ門 4-1-1 東京エディション虎ノ門 31 階

L31 4-1-1 Toranomom, Minato-ku, Tokyo, Japan 1050001

03 5422 1600 www.editionhotels.com