

GOLDEN AGE OF COCKTAILS

1860s - 1920

Gold Bar takes you back over a hundred years ago, when people learned to love mixed drinks. The most iconic cocktails date back to this era - The Martini, the Daiquiri, the Manhattan - Classics that we still enjoy to this day. It was during this period that bartending evolved, and complexity was explored in cocktail structures such as the Sour, the Fizz, the Julep, and even within Punch. Gold Bar takes all these creations to contemporary, sophisticated levels, incorporating modern techniques and local Japanese flavors.

カクテルの黄金の時代と呼ばれるアメリカの禁酒法が始まる前までの約100年前、この時代に今日にベストクラシックカクテルと呼ばれているマティーニやマンハッタン、ダイキリなどが誕生した。この時期、アメリカのバーテンディングも躍進的に進化し、ソーラー、フィズ、パンチ、ジュレップなどのスタイルも人気を博していった。Gold Barはこの”ゴールデンエイジ”にインスピレーションを受け、日本の素材を生かしながら、独創的で洗練されたドリンクを、個性的なバーフードと共に五感を燦る。

FIZZ & SLING

One of the original hangover cures, the Fizz has gone through countless iterations since its first recorded mention in the 1860s. Consisting of simply Spirit, Citrus, Sweetener and Effervescence, what started as a “corpse reviver” began its ascendancy towards cocktail celebrity, eventually taking its place alongside the Sling and the Collins. The most recognizable concoctions of this type are the Ramos Gin Fizz, invented in 1888 by Henry Charles Ramos of the New Orleans Imperial Cabinet and the Singapore Sling, from the Raffles Hotel, in Singapore, of course.

元々二日酔いに効くと言われていたフィズは、1860年代に初めて記録されて以来、数え切れないほどの様々なバリエーションで作られてきた。柑橘、甘味料、スピリッツ、ソーダというシンプルな材料で作られた「コープス・リバイバー」として始まったこのスタイルは、その後スリングやコリンズと並ぶカクテルの地位を確立した。1888年にニューオーリーズにあるインペリアル・キャビネットのバーマン、ヘンリー・チャールズ・ラモスにより発明されたクリーミーですっきりとした「ラモス・ジン・フィズ」や、ラッフルズホテル発祥の「シンガポール・スリング」が有名である。

MUGI & SHOGA 麦と生姜

There's a lot going on in this fizzy drink: Herbal, smoky, spicy...but, wow, the native smokiness of Yamazaru Shochu pairs perfectly with this cocktail's peachy aromatics and gingered kick!

香り高く、スモーキーでスパイシーなこのフィズは、アクセントに「山猿」焼酎と生姜を加え、桃を感じるハーブ香とバランスの良い焦がし香が意外なハーモニーをつくる。

Nine Leaves dark rum,
Yamazaru Mugi, blood orange,
herbal ginger syrup, citrus, soda

2200

MORI SLING 森スリング

Stimulate your senses with this exotic spin on a long drink. The light and grassy interplay of herbal tisane and date palm shochu with basil rum is refreshingly sublime.

フレッシュハーブティーとラムのような香りのナツメヤシの焼酎、この新しい組み合わせはロングドリンクのカクテルに新しい側面を創り出し、爽快で軽く、草原のような香りと味わいが感覚を刺激する。

Rum, Natsumeyashi, basil
fresh herbal tea, citrus

2200

A.M.L FIZZ エーエムエルフィズ

That's Apricot, Mint and Lemon verbena that we're talking about, and they form the base in this spirit from local Mitosaya distillery. Married with tequila and rose lemonade, we're sure you'll be as stunned as we were.

最高のベーススピリッツである良質なテキーラを、日本初のオー・ド・ヴィー蒸留所Mitosayaのアプリコット、ミント、レモンバーベナと共に蒸留したスピリッツ、ロゼレモネードと組み合わせたり、フィジーに仕上げる。

Don Julio Blanco,
Mitosaya Delightful A.M.L,
citrus, bitters, rose lemonade

2300

THREE ROSSA 三つのロッサ

Red, red, red... Nature Pinot Noir, spiced rouge vermouth, and a frizzante blood orange soda are the three shades of red which merge into an amazingly aromatic and lightly fizzy cocktail...

ナチュラルの赤ワイン、スパイスの効いたベルモット、イタリアンブラッドオレンジソーダ、3種の赤がつくり出す、軽やかで奥深いフィジードリンク。

Nature pinot noir,
Punt e Mes Vermouth,
blood orange soda

2300

SOUR

If there's an upside to British Imperialism, it just might be the Sour, a cocktail that officially dates back to the 1860s, but has its roots in the Grog consumed by the British Navy, long before that time. When sailing back from the tropics, their official libation was rum, often mixed with lime juice to prevent scurvy and malnutrition – kind of a proto-Daiquiri, if you will – and that, matey, is the origin of the Sour variations we know and love today.

大英帝国主義に利点があったとすれば、その時代にサワーカクテルが作られたことかもしれない。その存在は 1860 年代にまで遡るが、さらにその昔、イギリス海軍がラム酒と壊血病や栄養失調を予防するためにライムジュースを混ぜて飲んでいたダイキリに似た「グログ」（多くの人が翌朝グロッキーになるという理由による...。）が、今日にも愛さ続けるサワーカクテルのルーツと言われている。

PINOT & TWO GRAPES ピノと二つの葡萄

The addition of red wine to a whiskey sour gives you a drink known as a New York Sour. And that's great, but we added two more grapes, because...well, we're a little extra that way. So, not just a natural Pinot Noir, but also a French sweet vermouth and grappa. Just brilliant.

自然派ピノノワール、グラッパ、ルージュベルモットの3種類の葡萄が全く新しい表情を加えた、心地よい余韻を残すウィスキーサワー。

Woodford Reserved Bourbon,
nature pinot noir, grappa,
vermouth, citrus

2300

AL CAPONE アル・カポネ

Al Capone, the legendary gangster and bootlegger in 1920s in America, was often seen enjoying his Southside Fizz in a bar. This elegant and refined version of Southside Fizz is for you, Mr. Capone.

1920年代アメリカの有名なギャングスタのアル・カポネ。彼のお気に入りだった「サウスサイド・フィズ」を、ジャスミン、シャンパンでさらにリフレッシュかつエレガントなテイストに。

Bollinger champagne,
Roku Gin, mint & jasmine cordial,
citrus, tomato essence

2900

RUM & OLIVE SOUR ラムとオリーブのサワー

Admittedly, we've been known to judge a book by its cover, but please don't judge this drink by its list of ingredients. Just look at that: rum, olive oil, vanilla, tomato and egg white?! You're going to have to trust us on this one; it's smoother and more aromatic than you imagine. Sssh...just let it happen, okay?

バニラ香るラムとオリーブオイルで創るサワーカクテル。興味深い響きとは裏腹に、とても滑らかで香り高いサワー。

Bacardi Carta Blanca,
Don Papa, olive oil,
tomato essence,
citrus, egg white

2300

HIBISCUS & KOJI ハイビスカスとコージ

Tumugi koji spirits and roselle hibiscus are the traditional Japanese and Middle Eastern flavors coming together in this fun-forward cocktail. Burst the bubble, and release a shisha-like smoke, followed by an alluring aroma.

その“バブル”を割ると、スモークとともにシーシャのような香りが立ち上がる。ハイビスカスと麴の味わいに中東と日本のフレーバー、魅惑のコンビネーションが遊び心ある一杯。

Tumugi Koji Spirits, Haku vodka
concentrated hibiscus
orange wine, citrus

2300

PUNCH

The New York Times published a recipe for Planter's Punch in 1908, affirming the popularity of this style of drink, and yet many a cocktail historian might say, "Punch began with the British East India trade: English sailors ran out of beer, and they ran out of wine, and you can't have a boat full of English sailors without anything to drink. So, someone had the idea, "What if we make artificial wine from spirits, softened with sugar, citrus, water, and spices collected along the way?" Surely this is how it started, and how the structure evolved over the next hundred years.

1908年にニューヨーク・タイムズ紙が掲載した「プランターズ・パンチ」のレシピにより、このスタイルのドリンクの人気の裏付けられたが、多くのカクテル史家は「パンチは、イギリスの東インド貿易会社から始まった。」と言うだろう。イギリスの船乗りたちは、船に積まれたビールを飲み干し、さらにはワインも飲み干してしまい、飲むものがなくなってしまった。そんな船上に残された船いっぱいの船乗りたちは、スピリッツ、砂糖、柑橘類、水、そして航海中に集めたスパイスを合わせ、人工的なワインを作った。これがパンチの起源とされ、さらにその後 100 年間で進化を遂げていった。

SINGAPORE CALLING シンガポールコーリング

The Singapore Sling is a tropical cocktail in the Tiki style, based on Gin, which surprises some people. But what is indisputable is this drink's worldwide appeal, which we've transformed into a punch, and fine-filtered into an alluring cup. You can thank us later.

世界的に有名なスリングカクテルがパンチに変貌。オリジナルのシンガポールスリングはトロピカルなティキスタイルのカクテルだが、液体を全て濾過することでクリアなカラーの洗練された一杯に。

WINE KIND OF MARGARITA ワインみたいなマルガリータ

Flavor begins with scent, and to prove it, we put this margarita in a wine glass to capture the complex aroma created by aged tequila layered with two kinds of bitter aperitifs.

ワイングラスでサーブされるマルガリータを見たことはありますか？2種類のテキーラと2種類のビターアペリティブが、ワインのようにアロマティックに仕上げる。

GOLD HOUSE PUNCH ゴールドハウスパンチ

If you've been to a Punch Room at an EDITION hotel, you've surely heard of our signature clarified milk punch. At Gold Bar, we've taken things a step further, and refined ours with touches of elderflower, gentian and coconut water, in a base of Japanese Gin. This one's a special EDITION.

世界中のエディションで提供されているシグネチャーパンチの数々。ここ Gold Bar at EDITION でしか味わえない、群を抜いてシャープな仕上がりパンチ。

NIPPON PALE ALE 日本的ペールエール

...and just when you think we're out of surprises, here's a combination that's sure to delight with its very aroma, even before it hits your taste buds. Quite floral, slightly hoppy and crisp.

テイストよりも香りを楽しむドリンク。ワインの様でいて、ビールやカクテルともとれる、おそらくその真ん中あたりに位置するであろう、フローラルで少しホップが香るカクテル。

Roku Gin, rooibos, chardonnay, vanilla, singapore sling mix, clarified milk

2200

Clase Azul Reposado, Berto Aperitif, Suze, aromatic bitters, citrus

2400

Roku Gin, Suze, Italicus elderflower, coconut water, Lillet Blanc, citrus

2400

Local chardonnay, pisco, grappa, pineapple, Tokyo IPA, nutmeg

2300

MARTINI & MANHATTAN

What are classics? “Cocktails that stand the test of time.” Almost everyone knows these touchstones, but their origins are somewhat obscured by the cobwebs of the ages. All the same, they’ve been enjoyed since the 19th century, and unlike other cocktails, their recipes haven’t changed, which makes these two creations the greatest in the history of cocktails.

クラシックカクテルとは？「時代の味を象徴するカクテル」。だが、その本当の起源は、長い時間の経過とともに不明瞭である。しかし、他のカクテルと違い、変わらないレシピで19世紀から愛され続けるこの二つのカクテルは、確かにカクテル史における名作であると言える。

AROMATIZED MARTINI 芳醇なマティーニ

Would you like your martini Dry? Wet? Or maybe Aromatized with a bit of the finest aged grappa? We've designed this martini variation to evoke pleasure in all your senses.

古典的なレシピを根本から覆し、リースリングや熟成させたグラッパを加え、芳醇なアロマを纏わせた全く新しいマティーニ。

Haku vodka, nature riesling,
secco vermouth, aged grappa,
seasonal pickled fruit

2300

BROOKLYN #2 ブルックリン ナンバー 2

A handful of classic variations are, for one reason or another, overlooked by the general public, and that's kind of a shame. Our favorite one is the 'Brooklyn', which was created after the invention of the 'Manhattan'. We think it's perfect just the way it is, but we're taking this opportunity to offer an elevated expression, bold and fragrant.

エディションの中でも人気のクラシックカクテル「ブルックリン」は、マンハッタンカクテルが生まれた後に、変化形として登場。この人気カクテルをさらに香り豊かに再構築した一杯。

Woodford Reserved Rye,
Picon, Amaro
Maraschino Liqueur,
dry vermouth

2400

MARTINI MAEWARI マティーニ前割り

Maewari? That's a traditional way to drink local spirits, Shochu. It's simply mixing spirits and water at least a day in advance to bring up much smoother taste. We went beyond and tried it with Martini and local Onsen water. Light, floral and smooth notes that's offering.

昔から焼酎の飲み方として親しまれてきた前割り。そのテクニックを使い、なんとクラシックなマティーニを鹿児島のお泉水で割った、型破りなカクテル。至極の水割りマティーニをどうぞ。

London Dry Gin blend or
Kyushu Gin blend
dry vermouth, Mirin,
onsen water

2200

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。

SEASONAL BITES BY CHEF NARUKIYO

SEASONAL VEGETABLE STICKS, MOROMI MISO, VEGAN MAYONNAISE

2200

季節野菜のスティック、もろみ味噌、ヴィーガンマヨネーズ

Dip your fresh crudité's into Narukiyo's favorite Moromi miso from Kagoshima and addictive Vegan Mayonnaise made of soy milk and apple cider vinegar, they will be gone before you even realize it.

旬の厳選野菜になるぎよ御用達の鹿児島県産のもろみ味噌と、豆乳とリンゴ酢をベースにしたヴィーガンマヨネーズを添えて。

CRISPY CHICKEN, TARTAR SAUCE, LIME

2200

クリスピーチキン、タルタルソース、ライム

Tottori's signature Daisen Chicken deep fried Japanese-style with soy flour and the classic 'Kakinotane' rice crackers for the extra crunch, served with homemade tartar and a splash of fresh lime.

大豆粉と柿の種の衣でカリカリに揚げた大山鶏のクリスピーチキンを、自家製タルタルソースとライムを爽やかに香らせていただく一品。

TASMANIAN SALMON MARINATED IN WHITE MISO, SALMON ROE, TRUFFLES

2800

タスマニアサーモンの白味噌漬け焼き、いくら、トリュフ

The finest Tasmanian salmon marinated in Japanese white miso skewered and grilled to that perfect state of 'just right', topped with pearls of red caviar 'Ikura' and decadent truffle paste.

東京産の白甘みそに漬け込んだタスマニア産最高級アトランティックサーモンの串焼きに、いくらとトリュフペーストに贅沢に纏わせて。

SPAGHETTI IN KARASUMI, SHISO, EDAMAME

2000

本からすみのスパゲッティ、紫蘇、枝豆

Grated from the finest briny bottarga in abundance of umami from Hyogo, embellished with aromatic Japanese herbs, Shiso and Edamame. Even our spaghetti à la Narukiyo is all glammed up to twirl the night away!

兵庫県産の本からすみに香り高い紫蘇と枝豆を添えた、和を味わうスパゲッティ。

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。

SEASONAL VEGETABLE TEMPURA, ALGAE SALT

2000

旬野菜の天ぷら、藻塩

Only the freshest pick of vegetables are deep-fried to crispy perfection, sprinkled with a dash of Narukiyo-selected Okinawan algae salt, hmmm...match made in heaven.

なるきよこだわりの沖縄県産の藻塩でいただく、厳選旬野菜の天ぷら。

CUTLET SANDWICH WITH WAGYU BEEF TENDERLOIN, DENGAKU MISO SAUCE

9000

国産和牛フィレ肉のカツサンド、田楽味噌ソース

The most extravagant Wagyu Beef sandwich you could ever find in Japan. Original Katsu Sand in the rich homemade sweet Dengaku Miso and Yuzu Kosho, a Japanese spicy citrus pepper to give it a little kick.

厳選国産和牛のカツサンド。東京産の味噌を使用した自家製田楽味噌ソースの甘みを、柚子胡椒が引き締めて。

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チョコレートバー。

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。

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

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

COGNAC, ARMAGNAC & CALVADOS

Courvoisier VSOP Rouge	2300
クルボアジェ VSOP	
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 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 スモキーモンキー	
Ballantine's 17y	2300
バランタイン 17y	
Ballantine's 30y	9800
バランタイン 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 オロロン	
Cragganmore 12y	2200
クラッグンモア 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

Sipsmith Dry	29500
シップスミス ドライ	
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	
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 32y	197000
デュワーズ ダブルダブル シリーズ 32y (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 ペリニョン ヴィンテージ ブリュット

WHITE

Ferdinand, Albariño Borden Ranch, Lodi 2020 2600

ファーディナンド アルバリーニョ ボーデン ランチ ロダイ

De la Touraize, Chardonnay Les Voisines, Arbois 3800

Vins du Jura 2018

ドラ トゥーレーズ シャルドネ レ ポアジン アルボワ

ヴァンドゥジュラ

ORANGE

Vignoble du Rêveur Singulier, 2600

Riesling Alsace 2020

ヴィニョブル デュ レヴール サンギュリエ リースリング アルザス

RED

Ampeleia, Unlitro Toscana Italia 2019 2500

アンペレイア ウンリトロ トスカーナ イタリア

Element winery, Can't Stop / Won't Stop, 3400

Finger Lakes New York 2016

エレメント ワイナリー キャント ストップ ウォント ストップ

フィンガー レイクス ニューヨーク

SAKE (90ml)

IWA 5 Assemblage 2 5900

岩 5 アッサンブラージュ 2 白岩

BY BOTTLE CHAMPAGNE

Charles Heidsieck Brut Réserve NV 18900

シャルル エドシック ブリュット レゼルヴ

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

Pierre Baillette 1er Cru 'Le Village' Extra Brut NV 23000

ピエール バイエット プルミエ クリュ レ ヴィラー ジュ エクストラ

ブリュット

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 ナチュル

Jacquesson Cuvée No.744 Extra Brut NV 36000

ジャクソン キュヴェ 744 エクストラ ブリュット

Krug Grande Cuvée Brut NV 62000

クリュッグ グラン キュヴェ ブリュット

VINTAGE CHAMPAGNE

Follet Ramillon - "Harmonie" Brut 2009	32000	Rose Champagne	
フォレ ラミヨン ハーモニー ブリュット			
Drappier Grand Sandrée 2010	39300	Ruinart Brut Rosé Second Skin Bottle NV	25000
ドラピエ グラン サンドレ		ルイナール ブリュット ロゼ セカンド スキン ボトル	
Collet, Anthime Extreme Blanc de Blancs 2013	42000	Bourdaire-Gallois Rosé NV	21000
コレ アンティム エクストレム ブランド ブラン		ブールーデル ガロワ ロゼ	
Leclerc Briant, Le Clos des Trois Clochers 2014	42000	Christophe Mignon,	25000
ルクレール ブリアン ルクロ デトロワ クロシェール		ADN de Meunier Rosé de Saignee Extra Brut NV	
Dom Pérignon Vintage Brut 2012	44300	クリストフ ミニョン ADN ドゥ ムニエ ロゼ ド セニエ	
ドン ペリニョン ヴィンテージ ブリュット		Gosset Celebris Rosé Brut 2007	63300
Andre Beaufort, Grand Cru "Ambonnay"	45000	ゴッセ セレブリス ロゼ ブリュット	
Millesime Brut 2006		Pommery Cuvée Louise Rosé 2000	90000
アンドレ ボーフォール グラン クリュ アンボネイ		ポメリー キュヴェル イーズ ロゼ	
ミレジム ブリュット		Krug Rosé	100000
Veuve Clicquot La Grande Dame Yayoi Kusama Bottle 2012		クリュッグ ロゼ	
ヴーヴ クリコ ラ グラン ダム 草間彌生	48000	Dom Pérignon Rosé Lady Gaga Limited Edition 2006	
Perrier Jouët Belle Epoque Brut 2013	58200	ドン ペリニョン レディー ロゼ ガガ リミテッド エディション	120000
ペリエ ジュエ ベル エポック ブリュット		Laurent Perrier Alexandra Rosé 2004	150000
Louis Roederer Cristal Brut 2014	86000	ローラン ペリエ アレキサンドラ ロゼ	
ルイ ロデレー ル クリスタル ブリュット			
Krug Vintage Brut 2008	90000		
クリュッグ ヴィンテージ ブリュット			
Dom Pérignon Vintage 2002 Plénitude 2	139200		
ドン ペリニョン ヴィンテージ プレニチュード 2			
Piper Heidsieck Rare Vintage 1988	250000		
パイパー エドシック レア ヴィンテージ			
Dom Pérignon Vintage 1992 Plénitude 3	570000		
ドン ペリニョン ヴィンテージ プレニチュード 3			

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

Funkey Château, Chardonnay Nagano 2020 18500

ファンキー シャトー シャルドネ 長野

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

グレイス ワイナリー キュヴェ 三澤 明野 甲州 山梨

California

Ferdinand, Albariño Borden Ranch, Lodi 2020 12700

ファーディナンド アルバリーニョ ボーデン ランチ ロダイ

Arnot Roberts, Chardonnay Trout Gulch Vineyard Santa Cruz Mountains 2018 21500

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

Littorai, Chardonnay Charles Heintz Vineyard, Sonoma Coast 2019 39300

リトライ シャルドネ チャールズ ハイイツ ヴィンヤード ソノマ コースト

Rochioli, River Block Chardonnay Sonoma Coast 2019 75000

ロキオリ リヴァー ブロック シャルドネ 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

Vincent et François Jouard, Chassagne Montrachet Vieilles Vignes 2019 23500

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

Heitz Lochardet, Chassagne Montrachet 2019 32000

ハイツ ロシャルデ シャサーニュ モンラッシェ

Heitz Lochardet, Chassagne Montrachet 1erCru Morgeot Blanc 2019 38000

ハイツ ロシャルデ シャサーニュ モンラッシェ プルミエ クリュモルジョ ブラン

Heitz Lochardet, Chassagne Montrachet 1erCru La Maltroie 2019 38000

ハイツ ロシャルデ シャサーニュ モンラッシェ プルミエ クリュラ マルトロア

Heitz Lochardet, Chassagne Montrachet 1erCru Chenevottes 2019 38000

ハイツ ロシャルデ シャサーニュ モンラッシェ プルミエ クリュシュブノット

Heitz Lochardet, Le Montrachet Grand Cru 2019 243000

ハイツ ロシャルデ ル モンラッシェ グラン クリュ

Heitz Lochardet, Meursault 1erCru Perrieres 2019 58000

ハイツ ロシャルデ ムルソー プルミエ クリュ ペリエール

Roulot, Meursault 1erCru Clos des Boucheres 2016 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

Vignoble du Rêveur Singulier, Riesling Alsace 2020 12500

ヴィニョブル デュ レヴール サンギュリエ リースリング アルザス

ヴィニョブル デュ レヴール サンギュリエ リースリング アルザス

Kisvin Winery, Syrah Rosé Yamanashi 2018 13900

キスヴィン ワイナリー シラー ロゼ 山梨

Berthet Bondet, Château Chalon 2013 31700

ベルテ ボンデ シャトー シャロン

RED WINE

Japan

Coco Farm & Winery, Kokotoaru Series Zweigelt Hokkaido 2017	14000
ココファーム ワイナリー こことある ツヴァイゲルト 北海道	
Rubaiyat Petit Verdot, Yamanashi Katsunuma 2018	25300
丸藤葡萄酒工業 ルバイヤート プティ ヴェルド 山梨 勝沼	

California

Sandler Wine Company, Cuvée Marcy, Russian River Valley 2018	23000
サンドラー ワイン カンパニー キュヴェ マーシー ルシアン リヴァー ヴァレー	
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 2010	200000
オーパス ワン カベルネ ソーヴィニヨン ナパ ヴァレー	
Sine Qua Non, Zieharmonika Syrah, California 2018	86000
シネ クア ノン ツィーハルモーニカ シラー カリフォルニア	

France Bourgogne

Maison Leroy, Gevrey Chambertin 2011	420000
メゾン ルロワ ジュヴレ シャンベルタン	
Denis Mortet, Chambolle-Musigny 1er Cru Aux Beaux Bruns 2017	78000
ドニ モルテ シャンポール ミュジニー プルミエ クリュ オー ブリュン	
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 2017	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	470000
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	
Armand Rousseau, Clos de la Roche Grand Cru 2018	366800
アルマン ルソー クロ ドラ ロッシュ グラン クリュ	
Château de La tour, Clos de Vougeot Grand Cru 1979	189700
シャトー ドラ トゥール クロ ド ヴージョ グラン クリュ	
Dujac, Vosne-Romanée 1er Cru Aux Malconsorts 2017	92000
デュジャック ヴォーヌ ロマネ プルミエ クリュ オー マルコンソール	
Heitz Lochardet, Pommard 1er Cru Clos Les Poutures 2019	41000
ハイツ ロシャルデ ポマールプルミエ クリュ レ プテュール	
Heitz Lochardet, Pommard 1er Cru Les Rujens 2019	51000
ハイツ ロシャルデ ポマールプルミエ クリュ レ リュジアン	
Heitz Lochardet, Volnay 1er Cru Les Taillepieds 2019	49000
ハイツ ロシャルデ ヴォルネイ プルミエ クリュ レ タイユピエ	
Heitz Lochardet, Volnay 1er Cru Les Santenots 2019	49000
ハイツ ロシャルデ ヴォルネイ プルミエ クリュ レ サントノ	
Bordeaux	
Château Lassègue 2008	18900
シャトー ラセグ	
Château Mouton Rothschild 1988	303600
シャトー ムートン ロートシルト	
Château Angélys 2013	110000
シャトー アンジェリュス	