DRINK MENU

THE BAR

お車でご来店のお客様及び 20 歳未満のお客様への酒類提供はお断りいたします。
We do not serve alcohol beverages to the drivers, and the minors under the age of 20.

桜尾ジン　カクテル
SAKURAO Gin Cocktails

広島県産のフレッシュな柑橘類など9種類のボタニカルとジュニパーベリー、コリアンダーなど
計14種類の原料を使用し、スティーピング（浸漬）とヴェイパー製法で製造したジン。
柑橘の香りと伝統的なジンの風味が融合したアロマが特徴で、国内にとどまらず
世界的に人気がある「Made in 広島」のジンを使用したカクテルです。
その個性的なフレーバーでより美味しく楽しめます。

Crafted with 14 botanicals, including 9 varieties of fresh citrus from Hiroshima Prefecture, along with juniper berries and coriander, this gin is produced using both steeping (maceration) and vapor infusion methods.
It features a vibrant aroma where bright citrus notes harmonize with the traditional character of gin.
Enjoy a cocktail made with this globally acclaimed, “Made in Hiroshima” gin, celebrated both in Japan and around the world.
Its distinctive flavor profile makes for an exceptionally refreshing and memorable experience.

桜尾 マティーニ
SAKURAO Martini

Left Photo

【カクテルの王様】とも称され、不動の人気なマティーニの『桜尾ジン』スタイル。
Known as the “King of Cocktails,” the ever-popular Martini crafted in the SAKURAO Gin style.

桜尾 ネグローニ
SAKURAO Negroni

Center Photo

20世紀初頭にイタリアのレストランでネグローニ伯爵のために作られたカクテル。
ジンの爽やかさ、カンパリのほろ苦さ、スイートベルモットの甘さが複雑に絡み合い
奥深い味わいの世界的に人気なカクテル。
Created in the early 20th century at an Italian restaurant for Count Negroni,
this timeless cocktail has become a worldwide favorite.
The refreshing crispness of gin, the gentle bitterness of Campari, and the rich sweetness of sweet vermouth intertwine to create a beautifully complex and deeply layered flavor.

桜尾 ジントニック
SAKURAO Gin Tonic

Right Photo

イギリス海軍で日常的に飲まれていた「ジン」とトニックウォーターを混ぜて誕生した、
トニックウォーターの苦みと柑橘の爽やかさがマッチし世界的に飲まれているジントニック。
Originating from the British Royal Navy’s custom of mixing gin with tonic water,
the Gin & Tonic has become a classic enjoyed around the world.
The subtle bitterness of tonic water harmonizes with bright citrus notes,
creating a crisp, clean, and refreshingly balanced cocktail.

￥2,200JPY

※食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお声かけください。
※表示価格にはサービス料・税金が含まれます。
※メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。 予めご了承ください。
※画像はイメージです。

＊Please notify your service staff if you have any food allergies.
＊All prices include service charge and consumption tax
＊Menus are subject to change without notice due to seasonality and availability of produce.
＊The photo is for illustrative purposes only.

お薦め日本酒
Recommended　SAKE

獺祭
DASSAI

獺祭 純米大吟醸 磨き二割三分

獺祭のフラッグシップ
23％という極限まで磨いた山田錦を使い、
最高の純米大吟醸に挑戦

DASSAI 23

The flagship of DASSAI.
Using Yamada Nishiki polished down to 23% to challenge the best Junmai Daiginjo.
Delivering delicate floral aromas with a palate reminiscent of sweet honey and an elegant lasting finish.

Bottle (180ml)　8,000円

獺祭 純米大吟醸 磨き三割九分

これぞ純米大吟醸
山田錦を39％まで磨いた、華やかな上立香と
口に含んだ時に見せるバランスのきれいな甘味

DASSAI 39

This is Junmai Daiginjo.
Balanced residual showing luscious and juicy character with a nectar like sweetness on the palate followed by a long bright finale.

Bottle (180ml)　4,000円

獺祭 純米大吟醸 45

獺祭のスタンダードでありながら妥協なし
山田錦を45％まで磨いた、繊細な甘味と華やかな香り

DASSAI 45

"There is no reason for us to make sake unless it's super delicious," this is the DASSAI way. Using Yamada-Nishiki rice polished to 45%, we deliver fruit aromatics and a delicate sweetness originating from the rice.

Bottle (180ml)　3,000円

※食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお声かけください。
※表示価格にはサービス料・税金が含まれます。
※メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。
※画像はイメージです。

*Please notify your service staff if you have any food allergies.
*All prices include service charge and consumption tax
*Menus are subject to change without notice due to seasonality and availability of produce.
*The photo is for illustrative purposes only.

ビール　Beer

ドラフトビール　Draft Beer

アサヒ スーパードライ エクストラコールド ―――― ￥1,800
Asahi SuperDry Extra Cold

FAR YEAST 東京ホワイト（セゾン） ―――― ￥2,200
FAR YEAST TOKYO White (Saison)

ボトルビール　Bottle Beer

サッポロ　黒ラベル ―――― ￥1,700
Sapporo Kuro Label

キリン グリーンズフリー（ノンアルコール） ―――― ￥1,400
Kirin Green’s Free (Non Alcohol)

酒・焼酎　Sake&Shochu

酒 Sake

獺祭 純米大吟醸 磨き二割三分 180ml ―――― ￥8,000
Dassai MIGAKINIWARISANBUN 180ml

獺祭 純米大吟醸 磨き三割九分 180ml ―――― ￥4,000
Dassai MIGAKISANWARIKYUUBUN 180ml

獺祭 純米大吟醸45 180ml ―――― ￥3,000
Dassai 45 180ml

焼酎 Shochu

吉四六（麦焼酎） ―――― ￥1,400
Kicchomu ~barley~

一刻者（芋焼酎） ―――― ￥1,400
Ikkomon ~sweet potato~

※食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお声かけください。
※表示価格にはサービス料・税金が含まれます。
※メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。
※画像はイメージです。

＊Please notify your service staff if you have any food allergies.
＊All prices include service charge and consumption tax
＊Menus are subject to change without notice due to seasonality and availability of produce.
＊The photo is for illustrative purposes only.

ワイン　Wine

	(Glass)	(Bottle)
シャンパン　Champagne		
マム　コルドン ルージュ G.H.Mumm Cordon Rouge	￥2,500	(Full Bottle) ￥17,000 (Half Bottle) ￥12,000
シャンパーニュ・ラリエ R.021 Champagne LALLIER R.021		￥18,000
白ワイン　White Wine		
USA California シックス・リッジス ソーヴィニヨン・ブラン KENWOOD VINYARDS Six Ridges Sonoma Coast Sauvignon Blanc	￥2,500	￥13,500
France Bourgogne ドメーヌ・マルグリット・カリヨン ブルゴーニュ・シャルドネ Domaine Marguerite Carillon Bourgogne Chardonnay	￥2,300	￥12,500
Spain La Mancha ヴェルム アイレン・テラ Bodegas y Viñedos Verum Airén Terra	￥2,000	￥11,500
赤ワイン　Red Wine		
Languedoc ドメーヌ・モンローズ サラマンドル Domaine Montrose Salamandre カベルネ・ソーヴィニヨン / シラー Cabernet Sauvignon / Syrah	￥2,500	￥13,500
La Mancha ヴェルム センシベル ロブレ パルセーラス Bodegas y Viñedos Verum Cencibel Roble Parcelas	￥2,300	￥12,500
Languedoc ジャン・バルモン プレミアム ピノ・ノワール Jean Balmont Premium Pinot Noir	￥2,000	￥11,500
シェリー　Sherry		
ティオ　ペペ Tio Pepe	￥1,700	
ベルモット　Vermouth		
ノイリー プラット Noilly Prat	￥1,400	
チンザノ ロッソ Cinzano Rosso	￥1,400	

※食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお声かけください。
※表示価格にはサービス料・税金が含まれます。
※メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。
※画像はイメージです。

＊Please notify your service staff if you have any food allergies.
＊All prices include service charge and consumption tax
＊Menus are subject to change without notice due to seasonality and availability of produce.
＊The photo is for illustrative purposes only.

ウィスキー　Whisky

スコッチ ウィスキー＜モルト＞　Scotch Whisky <Malt>

クライヌリッシュ 14 年 Clynelish 14Y	￥3,000
グレンモーレンジィ トーキョー Glenmorangie Tokyo	￥3,000
グレンモーレンジィ アイスクリーム Glenmorangie Icecream	￥2,800
グレンドロナック 12 年 Glendronach 12Y	￥2,200
グレンフィデック 12 年 Glenfiddich 12Y	￥1,900
カリラ 12 年 Caol ila 12Y	￥2,500
ボウモア 12 年 Bowmore 12Y	￥2,400
タリスカー 10 年 Talisker 10Y	￥2,300

スコッチ ウィスキー＜ブレンド＞　Scotch Whisky <Blended>

シーバスリーガル 12 年 匠リザーブ Chivas Regal 12Y TAKUMI Reserve	￥2,000
バランタイン 17 年 Ballantine's 17Y	￥3,000
ジョニーウォーカーブラックラベル Johnnie Walker Black Label	￥1,600

※食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお声かけください。
※表示価格にはサービス料・税金が含まれます。
※メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。 予めご了承ください。
※画像はイメージです。

＊Please notify your service staff if you have any food allergies.
＊All prices include service charge and consumption tax
＊Menus are subject to change without notice due to seasonality and availability of produce.
＊The photo is for illustrative purposes only.

ジャパニーズ ウィスキー　Japanese Whisky

～ Suntory Whisky ～

山崎 Yamazaki

シングルモルト 山崎 18年 ―――― ￥16,000
Single malt Yamazaki 18y

シングルモルト 山崎 12年 ―――― ￥6,500
Single malt Yamazaki 12y

シングルモルト 山崎 NV ―――― ￥2,600
Single malt Yamazaki NV

山崎 Story of the Distillery 2024 ―――― ￥4,500
Yamazaki Story of the Distillery2024

白州 Hakushu

シングルモルト 白州12年 ―――― ￥6,500
Single malt Hakushu 12y

シングルモルト 白州 NV ―――― ￥2,600
Single malt Hakushu NV

白州 Story of the Distillery 2024 ―――― ￥4,500
Hakushu Story of the Distillery2024

響 Hibiki

響 21年 ―――― ￥16,000
Hibiki 21y

響 100周年アニバーサリーブレンド ―――― ￥12,000
Hibiki 100th Anniversary Blend

響 -BLENDER'S CHOICE- ―――― ￥4,400
Hibiki-Blender's Choise-

響 -BLOSSOM HARMONY 2025- ―――― ￥3,800
Hibiki-Blossom Harmony 2025-

碧 World Whisky

ワールドウイスキー 碧 Ao ―――― ￥2,200
World Whisky AO

※食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお声かけください。
※表示価格にはサービス料・税金が含まれます。
※メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。
※画像はイメージです。

＊Please notify your service staff if you have any food allergies.
＊All prices include service charge and consumption tax
＊Menus are subject to change without notice due to seasonality and availability of produce.
＊The photo is for illustrative purposes only.

～ Nikka Whisky ～

シングルモルト 余市 ―――― ￥2,500
Nikka Single malt Yoichi

シングルモルト 宮城峡 ―――― ￥2,500
Nikka Single malt Miyagikyo

ピュアモルト 竹鶴 ―――― ￥2,500
Nikka Pure malt Taketsuru

～ Gotennba Distillery ～

キリン シングルブレンデット 富士 ―――― ￥2,200
Kirin Single blended Fuji

～ Kanosuke Distillery ～

嘉之助 ダブルディスティラリー ―――― ￥4,000
Kanosuke Dobble Distillery

嘉之助 ヒオキ ポットスティル ―――― ￥3,500
Kanosuke Hioki Pot

嘉之助 シングルモルト ピーテッド ―――― ￥3,300
Kanosuke Single malt Peated

～ Chichibu Distillery ～

イチローズ モルト＆グレーン
マデイラカスク ワールド・ブレンデッド・ウイスキー ―――― ￥3,000
Ichiro’ s Malt & Grain MadeiraCask World Blended Whisky

～ SAKURAO Distillery ～

桜尾 シングルモルト ―――― ￥2,300
SAKURAO Single malt

※食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお声かけください。
※表示価格にはサービス料・税金が含まれます。
※メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。 予めご了承ください。
※画像はイメージです。

＊Please notify your service staff if you have any food allergies.
＊All prices include service charge and consumption tax
＊Menus are subject to change without notice due to seasonality and availability of produce.
＊The photo is for illustrative purposes only.

アメリカン ウィスキー　American Whiskey

I.W. ハーパー 12 年 I.W.Harper 12Y	￥3,000
ブッカーズ 2021 Booker’s 2021	￥2,800
メーカーズマーク Maker´s Mark	￥2,000
ウッドフォード リザーブ Woodford Reserve	￥1,800
ワイルド ターキー 8 年 Wild turkey 8Y	￥1,600
ジャックダニエル ブラック Jack Daniel's Black	￥1,600

カナディアン ウィスキー　Canadian Whisky

カナディアンクラブ　12年 Canadian Club 12Y	￥1,600

ブランデー　Brandy

コニャック　Cognac

ヘネシー V.S.O.P Hennessy V.S.O.P	￥3,300

カルヴァドス　Calvados

カルヴァドス　ブラー Calvados Boulard	￥2,000

※食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお声かけください。
※表示価格にはサービス料・税金が含まれます。
※メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。 予めご了承ください。
※画像はイメージです。

＊Please notify your service staff if you have any food allergies.
＊All prices include service charge and consumption tax
＊Menus are subject to change without notice due to seasonality and availability of produce.
＊The photo is for illustrative purposes only.

スピリッツ　Sprits

ジン　Gin

ヘンドリックス ―――― ￥2,200
Hendrick´s

タンカレー NO,10 ―――― ￥2,200
Tanqueray No,10

六 -ROKU- ―――― ￥2,200
ROKU-Japanese Craft Gin-

季の美 - 京都ドライジン - ―――― ￥2,200
KINOBI - Kyoto Dry Gin -

KOMASA　GIN　- 桜島小みかん - ―――― ￥1,800
Komasa Gin - SAKURAJIMA SHOUMIKAN -

桜尾 - ジャパニーズ ドライジン - ―――― ￥1,800
SAKURAO - Japanese Dry Gin-

ウォッカ　Vodka

グレイグース ―――― ￥2,200
Grey goose

シロック ―――― ￥2,200
CIROC

白 -HAKU- ―――― ￥1,800
HAKU-Japanese Craft Vodka-

ラム　Rum

ロン サカパ 23 年 ―――― ￥2,500
Ron Zacapa 23y

セルバレイ ーホワイトー ―――― ￥2,200
Selvarey-white-

セルバレイ ーチョコレートー ―――― ￥2,200
Selvarey-Chocolate-

セルバレイ ーココナッツー ―――― ￥2,200
Selvarey-Coconut-

※食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお声かけください。
※表示価格にはサービス料・税金が含まれます。
※メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。
※画像はイメージです。

＊Please notify your service staff if you have any food allergies.
＊All prices include service charge and consumption tax
＊Menus are subject to change without notice due to seasonality and availability of produce.
＊The photo is for illustrative purposes only.

カクテル　Cocktail

ショートカクテル　Short Cocktail

マティーニ Martini	￥1,700
ギムレット Gimlet	￥1,700
コスモポリタン Cosmopolitan	￥1,700
エックスワイジー X.Y.Z	￥1,700
ダイキリ Daiquiri	￥1,700
マルガリータ Margarita	￥1,700
マンハッタン Manhattan	￥1,700
サイドカー Sidecar	￥2,200
グラスホッパー Grasshopper	￥1,700

ロングカクテル　Long Cocktail

キールロワイヤル Kir Royal	￥3,000
ミモザ Mimosa	￥3,000
ジントニック Gin Tonic	￥1,700
ジンリッキー Gin Rickey	￥1,700
ジンバック Gin Buck	￥1,700

※食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお声かけください。
※表示価格にはサービス料・税金が含まれます。
※メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。
※画像はイメージです。

＊Please notify your service staff if you have any food allergies.
＊All prices include service charge and consumption tax
＊Menus are subject to change without notice due to seasonality and availability of produce.
＊The photo is for illustrative purposes only.

ロングカクテル　Long Cocktail

スクリュードライバー Screwdriver	￥1,800
ソルティードッグ Salty Dog	￥1,800
モスコミュール Moscow Mule	￥1,700
シーブリーズ Sea Breeze	￥1,700
ブラッディマリー Bloody Mary	￥1,800
キューバリブレ Cuba Libre	￥1,700
ゴッドファーザー God Father	￥1,700
ラスティネイル Rusty Nail	￥1,700
スプモーニ Spumoni	￥1,700
チャーリーチャップリン Charlie Chaplin	￥1,700
シャンディガフ Shandy Guff	￥2,000
レッドアイ Red Eye	￥2,000

※食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお声かけください。
※表示価格にはサービス料・税金が含まれます。
※メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。
※画像はイメージです。

＊Please notify your service staff if you have any food allergies.
＊All prices include service charge and consumption tax
＊Menus are subject to change without notice due to seasonality and availability of produce.
＊The photo is for illustrative purposes only.

ノンアルコールカクテル　Non-alcohol Cocktail

ヴァージンモヒート Virgin Mojito	￥1,600
シャーリーテンプル Shirley Temple	￥1,500
サラトガクーラー Saratoga Cooler	￥1,500

ソフトドリンク　Soft Drinks

コカ・コーラ Coca Cola	￥1,200
ジンジャーエール Ginger Ale	￥1,200
トマトジュース Tomato Juice	￥1,200
ストレート オレンジジュース Straight Orange Juice	￥1,600
ストレート グレープフルーツジュース Straight Grapefruits Juice	￥1,600
ウーロン茶 Oolong Tea	￥　900
レモンスカッシュ Lemon Squash	￥1,500
オレンジスカッシュ Orange Squash	￥1,500
ペリエ (330ml) Perrier 330ml	￥1,400
サンペレグリーノ (750ml) San Pellegrino	￥1,900

※食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお声かけください。
※表示価格にはサービス料・税金が含まれます。
※メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。 予めご了承ください。
※画像はイメージです。

＊Please notify your service staff if you have any food allergies.
＊All prices include service charge and consumption tax
＊Menus are subject to change without notice due to seasonality and availability of produce.
＊The photo is for illustrative purposes only.

ソフトドリンク　Soft Drinks

＊の付いてる商品はおかわりを１回無料でご用意します。
One free refill will be provided for items with ＊

＊紅茶 (Ice or Hot) Tea	￥1,200
＊コーヒー (Ice or Hot) Coffee	￥1,200
＊アメリカンコーヒー American Coffee	￥1,200
＊エスプレッソ Espresso	￥1,200
カフェ・オ・レ (Ice or Hot) Cafe au lait	￥1,300
カプチーノ Cappuccino	￥1,300

カフェフリープラン Cafe free plan	上記６種類のドリンクを 90 分おかわり自由 Free refills of the above 6 drinks for 90 minutes	￥2,700

※食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお声かけください。
※表示価格にはサービス料・税金が含まれます。
※メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。
※画像はイメージです。

＊Please notify your service staff if you have any food allergies.
＊All prices include service charge and consumption tax
＊Menus are subject to change without notice due to seasonality and availability of produce.
＊The photo is for illustrative purposes only.

SIROCCO TEA

1908 年、スイス・チューリッヒで生まれた「SIROCCO（シロッコ）」は、スイスオーガニック認証機関である bio.inspecta によって BIO 認定されている高品質な茶葉のみを使用した高級紅茶の老舗ブランドとして、世界中の紅茶愛好家たちに愛され続けています。

——————— ￥1,500（ティーポットにて提供いたします）

——————— ￥4,200（90 分間 13 種類の SIROCCO TEA がおかわり自由）

紅茶　Pure Black Tea

パープルブリーズダージリン　Purple Breeze Darjeeling

ヒマラヤ伝統ある茶園で収穫した、シルバーティップスが豊富で、スミレの花の香りを感じさせるダージリンです。

セイロンサンライズ　Ceylon Sunrise

スリランカの伝統に満ちた高級な味わい。心奪われる力強く爽快な香り。
少量のミルクとも好相性です。

ゴールデンアッサム　Golden Assam

甘味が強く、コクのある味わい。芯芽が発酵する際に金色に輝くことから名付けられ、味も香りも素晴らしい大変希少な紅茶です。

インペリアルゴールド　Imperiala Gold

新鮮なレモンと甘く熟したオレンジがバランスよくブレンドされた紅茶です。
レモンの爽やかさとみずみずしいオレンジのハーモニーをお楽しみください。
＊原材料に「オレンジピール」が含まれております。

ジェントルブルー アールグレイ　Gentle Blue Earl Grey

フレッシュなベルガモットで香り付けした、人気のフレーバーティー。
上品な渋みをもつ茶葉の風味が口の中いっぱいに広がります。

その他各種ご用意ございます。詳しくはスタッフにお尋ねください。
We offer a variety of other options. Please feel free to ask our staff for more information.

※食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお声かけください。
※表示価格にはサービス料・税金が含まれます。
※メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。
※画像はイメージです。

＊Please notify your service staff if you have any food allergies.
＊All prices include service charge and consumption tax
＊Menus are subject to change without notice due to seasonality and availability of produce.
＊The photo is for illustrative purposes only.