

→☘← DRAFT & BOTTLE BEER →☘←

DRAFT	ASAHI SUPER DRY	アサヒスーパードライ	700円
	HOKKAIDO CRAFT BEER	北海道クラフトビール	1,000円
BOTTLE	ASAHI DRY ZERO (NON-ALCOHOL)	アサヒドライゼロ	700円

→☘← SPIRITS →☘←

Gin	Vodka
Honoho Kibou/Distillery Shakotan-Blue 火の帆 きぼう / 積丹スピリット	Okuhida/Okuhida Brewery 奥飛騨 / 奥飛騨酒造
1,200円	700円
Creft Gin 9148/Bebizakura Distillery クラフトジン9148 / 紅櫻蒸留所	Grey Goose グレイグース
1,000円	900円
Tanqueray タンカレー	Brandy
700円	Genteel/Tokachi Brandy ジェンティール / 十勝ブランデー
Bombay Sapphire ボンベイ サファイア	700円
900円	Apple Brandy/Nikka アップルブランデー / ニッカウキスキー
Whisky	800円
Canadian Club カナディアンクラブ	Tequila
800円	Cuervo silver クエルボシルバー
Yoichi Single Malt/Nikka 余市シングルモルト/ニッカウキスキー	800円
1,300円	Cuervo 1800 reposado クエルボ1800 レポサド
Taketsuru Pure Malt/Nikka 竹鶴ピュアモルト/ニッカウキスキー	1,000円
1,200円	

ボトルキープできます。◇ボトルセット ◇氷,ミネラルウォーター,ソーダ： 600円
You can keep the bottle. ◇Bottle Set ◇Ice,Mineral Water,Soda： 600yen

その他お飲み物のご用意もございますので、お気軽にスタッフまでお問い合わせください。
Please ask staff if you would like to get another drinks.

ご注文、お会計はバーカウンターにて承ります。

Orders and payments are taken at the bar counter.

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.

※ 料金には消費税が含まれます。
※ 入荷状況によりメニュー内容に変更がある場合がございます。
※ 画像は全てイメージです。

*Prices include consumption tax.
*The contents of the menu may change depending on the availability.
*All images are for illustrative purposes only.



Apple×Japanese Black Tea
リンゴと和紅茶の相思相愛
900円

SIGNATURE COCKTAIL



Haskap×Orange
ハスカップオレンジ
800円

MONTHLY COCKTAIL

FIG Ember

ーいちじくとスパイスが織りなす秋の余韻ー 1,000円

旬のいちじくにシナモンとジンジャーの香りを重ねた秋のカクテル。甘く芳醇ないちじくとスパイスが織りなす秋の余韻をお楽しみください。

Limited



→☘← KOKAGE ORIGINAL COCKTAIL →☘←



Yumepirika×Cardamon
×Lemon
ゆめぴりかとカルダモンの
レモンサワー
800円



Houjicha×Whisky
ほうじ茶の
ニッカハイボール
800円



Kombu×Gin Tonic
利尻昆布の
ジントニック
900円

MONTHLY MOCKTAIL

FIG Ember

ーいちじくとスパイスが織りなす秋の余韻ー 900円

旬のいちじくにシナモンとジンジャーの香りを重ねた秋のカクテル。甘く芳醇ないちじくとスパイスが織りなす秋の余韻をお楽しみください。

Limited



→☘← MOCKTAIL (NON-ALCOHOL) →☘←



Craft Coke
クラフトコーラ
800円



Lemon Squash
レモンスカッシュ
800円



Haskap×Orange
ハスカップオレンジ
800円

→☘← SOFT DRINK →☘←

Coffee コーヒー [ICE ・ HOT]
600円
Cafe Latte カフェラテ [ICE ・ HOT]
600円
Macchiato マキアート [HOT]
600円
Cappuccino カプチーノ [HOT]
600円
Espresso エスプレッソ [HOT]
600円
Black Tea 紅茶 [ICE ・ HOT]
500円
◆
Harb Tea ハーブティー [HOT]
500円
Guarana ガラナ
500円
Ginger Ale ジンジャーエール
500円
Apple Juice リンゴジュース
500円
Orange Juice オレンジジュース
500円
Grapefruit Juice グレープフルーツジュース
500円

※ 一部カフェインレス商品のご用意もございますのでスタッフにお問い合わせください。
※ Some caffeine-free products are also available, so please ask our staff.

☀ 10:00 ~ 17:00

FOOD

LUNCH SET

Main & Soup & Drink

スープ・ドリンクが付いたセットです。

Curry and Rice with Soup and Drink

カレーライス [スープ・ドリンク付き]

1,500円



Chef's Recommended pasta with Soup, Bread, and Drink

シェフのおすすめパスタ [スープ・パン・ドリンク付き]

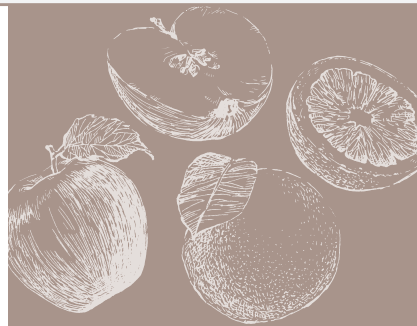
1,800円



Smoked salmon and cheese open sandwich with Soup and Drink

スモークサーモンとチーズのオープンサンド [スープ・ドリンク付き]

1,500円



LUNCH SET DRINK

※ 一部カフェインレス商品のご用意もございますのでスタッフにお問い合わせください。

※ Some caffeine-free products are also available, so please ask our staff.

Coffee

コーヒー [ICE・HOT]

Cafe Latte

カフェラテ [ICE・HOT]



Macchiato

マキアート [HOT]



Cappuccino

カプチーノ [HOT]



Espresso

エスプレッソ [HOT]

Black Tea

紅茶 [ICE・HOT]



Harb Tea

ハーブティー [HOT]

Guarana

ガラナ

Ginger Ale

ジンジャーエール

Apple Juice

リンゴジュース

Orange Juice

オレンジジュース

Grapefruit Juice

グレープフルーツジュース

ご注文、お会計はバーカウンターにて承ります。

Orders and payments are taken at the bar counter.

※ 料金には消費税が含まれます。

※ 入荷状況によりメニュー内容に変更がある場合がございます。

※ 画像は全てイメージです。

*Prices include consumption tax.

*The contents of the menu may change depending on the availability.

*All images are for illustrative purposes only.

DESSERT

Chestnut and Sweet Potato Parfait

栗と薩摩芋のパフェ

2,000円



栗と薩摩芋をベースに秋の食材をふんだんにした1品。
ラムレーズンと焦がしキャラメルの2種のアイスを中心に、
ホワイトチョコレートとナッツの2種の濃厚なムースを合わせ、
アクセントにハスカップソースとタタンで酸味を加えて仕上げました。



Seasonal Desserts

Strawberry Millefeuille

イチゴ塔ミルフィーユ 2,000円



イチゴ・抹茶のカタラーナ・あんこを
ミルフィーユ生地と重ね合わせ”食べる
テレビ塔”が完成しました。



Pistachio and Strawberry Sundae
ピスタチオとイチゴのサンデー

900円



Gateau Chocolat
ガトーショコラ

650円



Tiramisu
ティラミス

650円



Pastry Chef's Recommended Cake
パティシエおすすめのケーキ

650円



Cheese Cake
チーズケーキ

650円



Gelato
ジェラート

400円



Baked Sweets
焼き菓子

300円



FOOD

Mixed Nuts
ミックスナッツ

Prosciutto
生ハム

Potato Fries
ポテトフライ

Zangi
ザンギ

Onion rings & Chips
オニオンリング&チップス

Curry and Rice
カレーライス

Pizza
ピザ

Assorted sausages
ソーセージ盛り合わせ

Assorted cheese
チーズ盛り合わせ

500円



700円

700円

900円



1,200円



1,200円



1,400円



1,400円



1,500円



DESSERT

Chestnut and Sweet Potato Parfait

栗と薩摩芋のパフェ 2,000円



栗と薩摩芋をベースに秋の食材をふんだんにした1品。
ラムレーズンと焦がしキャラメルの2種のアイスを中心に、
ホワイトチョコレートとナッツの2種の濃厚なムースを合わせ、
アクセントにハスカップソースとタタンで酸味を加えて仕上げました。

Seasonal
Desserts

Strawberry Millefeuille

イチゴ塔ミルフィーユ 2,000円



イチゴ・抹茶のカタラーナ・あんこを
ミルフィーユ生地と重ね合わせ”食べる
テレビ塔”が完成しました。



Pistachio and Strawberry Sundae
ピスタチオとイチゴのサンデー

900円



Gateau Chocolat
ガトーショコラ

650円



Tiramisu
ティラミス

650円



Pastry Chef's Recommended Cake
パティシエおすすめのケーキ

650円



Cheese Cake
チーズケーキ

650円



Gelato
ジェラート

400円



Baked Sweets
焼き菓子

300円



ご注文、お会計はバーカウンターにて承ります。

Orders and payments are taken at the bar counter.

※ 料金には消費税が含まれます。
※ 入荷状況によりメニュー内容に変更がある場合がございます。
※ 画像は全てイメージです。

*Prices include consumption tax.
*The contents of the menu may change depending on the availability.
*All images are for illustrative purposes only.

LOUNGE FREE-FLOW DRINKS

ラウンジ飲み放題

飲み放題 3,500円 90分制

KOKAGE ORIGINAL COCKTAIL

Apple Japanese Black Tea
リンゴと和紅茶の相思相愛

Yumepirika×Cardamon×Lemon
ゆめぴりかとカルダモンのレモンサワー

Houjicha×Whisky
ほうじ茶のニッカハイボール

Haskap×Orange
ハスカップオレンジ

Kombu×Gin Tonic
利尻昆布のジントニック

ALCOHOL

Beer
ビール

Potato shochu
芋焼酎

Red wine
赤ワイン

Gin
ジン

Cassis
カシス

Whisky
ウィスキー

Barley shochu
麦焼酎

White wine
白ワイン

Vodka
ウォッカ

Peach
ピーチ

KOKAGE ORIGINAL MOCKTAIL

Lemon Squash
レモンスカッシュ

Craft Coke
クラフトコーラ

Haskap×Orange
ハスカップオレンジ

NON-ALCOHOL

Orange Juice
オレンジジュース

Apple Juice
リンゴジュース

Ginger Ale
ジンジャーエール

Guarana
ガラナ

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.

※ 料金には消費税が含まれます。

*Prices include consumption tax.

※ 入荷状況によりメニュー内容に変更がある場合がございます。

*The contents of the menu may change depending on the availability.