

# Signature Cocktail

## LEMON

2,500

### 檸檬

A blue so gorgeous like the ocean, the bright yellow of the sun; this exclusive cocktail is made with Japanese lemon juice, with the foundation of Miyazaki dry gin, famous for its Japanese Botanicals. Enjoy the contrast of the "sea" with the Hamarikyū Gardens below.

海を彷彿とさせる美しい青、太陽がきらめく黄色。和のボタニカル豊かな宮崎産ドライジンをベースに国産レモン果汁を合わせたここでしか味わうことのできないカクテルです。浜離宮恩賜庭園を眼下に“海”のコントラストと共にお楽しみください。

## COFFEE

2,500

### 珈琲

Rare Aogashima sweet potato shochu made in Aogashima, located south of Hachijojima, is mixed with Takeshiba blend espresso. Enjoy the comfort of fragrant shochu, aromatic espresso, and creamy whipped cream while admiring Takeshiba's night vista.

八丈島の南に位置する青ヶ島で作られる希少な青ヶ島産芋焼酎に竹芝ブレンドのエスプレッソを合わせました。香ばしい焼酎と香り豊かなエスプレッソ、なめらかな生クリームが織りなす心地よさを竹芝の夜景と共にお楽しみください。

## MATCHA

2,500

### 抹茶

This cocktail is Kikai Island brown sugar shochu combined with the richness of matcha, topped with a lovely yuzu sparkling. The brown sugar's rich sweetness, the matcha's gentle astringency, and the yuzu's invigorating scent. Enjoy it among the lush greenery of the Hamarikyū Gardens, just as you would at a teahouse.

喜界島産黒糖焼酎に抹茶の深みを加え、華やかな柚子スパークリングで仕上げました。黒糖のコクのある甘みと、まろやかな抹茶の渋み、そして爽やかな柚子の香り。お茶屋でお抹茶を楽しむように、眼下に望む浜離宮恩賜庭園の美しい緑と共にお楽しみください。

All prices include consumption tax and the 15% service charge.

料金には 15% のサービス料及び消費税が含まれております。

Available Now!

DASSAI 39

獺祭

純米大吟醸 磨き三割九分



By The Glass

2,900JPY

Dassai Junmai Daiginjo sake offers a fruity, juicy flavor with a silky-smooth texture. Its finish is subtly sweet, refreshing, and light. Crafted from Yamada-Nishiki rice polished to 39% of its original grain size. Best enjoyed chilled, it also reveals enhanced aromas when gently warmed.

繊細で上品な香りと味わいが特徴の日本酒です。メロンやライチ、洋梨を思わせる華やかな吟醸香が広がり、柔らかな甘味と酸味が絶妙なバランスです。フルーティーでジューシーな飲み口と、シルクのように滑らかな舌触りが魅力です。余韻はほんのり甘く、すっきりとしたキレで軽やか。米を 39%まで磨き上げた贅沢な造りで、透明感と米の旨味を引き出しています。冷酒がおすすめですが、微かに温めても香りが引き立ちます。

All prices include consumption tax and the 15% service charge.

料金には 15% のサービス料及び消費税が含まれております。

# BLUE FANTASY 2025

Offer Period : December 1, 2025 – January 7, 2026

## SHIONARI 潮鳴



Savor this special cocktail, inspired by the serene blue sea. Featuring Japanese sake "Mizubasho", blue pearl liqueur "Aphrodite", and "Nasakejima" shochu, it's delicately enhanced with La France pear aroma and balanced with KIMINO Ume Sparkling. A touch of Izu Oshima sun-dried sea salt offers a delightful finish.

青い海の風景と青い海に映る月明かりをイメージした一杯。日本酒「水芭蕉」をベースに青いパールリキュール「アフロディーテ」、伊豆諸島八丈島の焼酎「情け嶋」を使用し、ラ・フランスの香りを加えて繊細な味わいに仕上げました。アクセントに KIMINO うめスパークリングで酸味をプラス。スプーンに盛った伊豆大島産天日海塩で味変もお楽しみください。

All prices include consumption tax and the 15% service charge.  
料金には 15% のサービス料及び消費税が含まれております。

Available Now!

# LIME 瀬檬



By The Glass  
**2,600JPY**

Savor the vibrant flavors of 100% organic Setouchi limes, reaching peak season in September, nurtured by the sea breeze and sun of the Seto Inland Sea. Rare domestic limes—just 0.2% of Japan's market—are sourced from Hiroshima and used in their entirety, peel and all. Enjoy a refreshing blend of Mizubasho Junmai Daiginjo sake, the gentle sweetness of apple juice, and Sakurao Gin, topped with lime sherbet. Elevate the experience with freshly grated lime peel, enhancing the aroma and crisp citrus notes. Add the accompanying Sakurao Whisky to layer in smoky depth, transforming the cocktail into a multi-faceted tasting journey.

瀬戸内海の潮風と太陽に育まれた有機 100%の 9 月からが旬の瀬戸内ライムを用いたシーズナルカクテル「瀬檬（らいむ）」。流通わずか 0.2%の希少な国産ライムを広島から取り寄せ、果皮まで余すことなく使用しました。ベースは上品な旨みの「水芭蕉 純米大吟醸」に、りんごジュースのやわらかな甘みと「桜尾ジン」を合わせ、ライムシャーベットの浮かべた爽やかな一杯です。仕上げにおろしたライムの皮を振りかけ、香りと清涼感をさらに際立たせました。お好みで別添えの「桜尾ウイスキー」を加えれば、柑橘の爽快さにスモーキーな深みが重なり、豊かに変化する味わいをお楽しみいただけます。

All prices include consumption tax and the 15% service charge.  
料金には 15% のサービス料及び消費税が含まれております。

# Beverage

## Sparkling Wine

|                                                    |       |
|----------------------------------------------------|-------|
| YOSHI Chardonnay - Yamagata<br>嘉スパークリング シャルドネ - 山形 | 1,800 |
| LORIENT Koshu - Yamanashi<br>ロリアン 甲州 スパークリング - 山梨  | 2,000 |

## White Wine

|                                                              |       |
|--------------------------------------------------------------|-------|
| Shirayuri Blanc - Yamanashi<br>白百合ブラン - 山梨                   | 1,800 |
| Takahata Barrique Pinot Blanc - Yamagata<br>高島バリック 上和田ピノ・ブラン | 1,800 |

## Red Wine

|                                                                                               |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Shirayuri Rouge - Yamanashi<br>白百合ルージュ - 山梨                                                   | 1,800 |
| Takahata Barrique<br>-Merlot & Cabernet Sauvignon - Yamagata<br>高島バリック メルロー&カベルネ・ソーヴィニヨン - 山形 | 1,800 |

## Bottled Beer (Small)

|                                           |       |
|-------------------------------------------|-------|
| Asahi Premium Beer Jukusen<br>アサヒプレミアム 熟撰 | 1,700 |
|-------------------------------------------|-------|

## Sake

|                                                                                                            |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Mizubasho Sparkling Sake - Gunma<br>水芭蕉純米辛口スパークリング - 群馬                                                    | 1,800 |
| Hououbiden Junmai Ginjo - Tochigi<br>鳳凰美田 純米吟醸 - 栃木                                                        | 1,800 |
| Mizubasho Junmai Daiginjo - Gunma<br>水芭蕉 純米大吟醸 - 群馬                                                        | 2,000 |
| Dassai<br>Junmai Daiginjo Polished down to 39% - Yamaguchi<br>獺祭純米大吟醸磨き三割九分 - 山口                           | 2,900 |
| 3 Types Sake Tasting Set (40 <i>ml</i> )<br>(Dassai, Mizubasho, Hououbiden)<br>日本酒 利き酒 3 種 (獺祭, 水芭蕉, 鳳凰美田) | 2,300 |

## Shochu

|                                                                         |       |
|-------------------------------------------------------------------------|-------|
| Nasakeshima (Barley) - Hachijojima Island<br>情け嶋 麦焼酎 - 八丈島 meshu        | 1,600 |
| Aochu (Potato) - Aogashima Island<br>青酎 芋焼酎 - 青ヶ島                       | 1,700 |
| Kuranoshikon The Green (Potato) - Kagoshima<br>蔵の師魂 The Green 芋焼酎 - 鹿児島 | 1,600 |
| Toyonagakura (Rice) - Kumamoto<br>豊永蔵 米焼酎 - 熊本                          | 1,600 |
| Asahi (Brown Sugar) - Kikajima Island<br>朝日 黒糖焼酎 - 喜界島                  | 1,600 |
| Zanpa Premium Blue Label (Awamori) - Okinawa<br>残波プレミアム 青ラベル 泡盛 - 沖縄    | 1,600 |

## Umeshu

|                                                                                      |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Umeshu Hyakunen -Zero- (Non-Alcoholic Umeshu)<br>ノンアルコール百年梅酒 百年零 -ZERO               | 1,200 |
| Blended with Barrel-aged<br>Plum Liqueur from Yamazaki Distillery<br>山崎蒸溜所貯蔵 焙煎樽熟成梅酒 | 1,800 |

## Whisky

|                                                |       |
|------------------------------------------------|-------|
| Fuji-Sanroku Signature Blend<br>富士山麓シグネチャーブレンド | 2,300 |
| Suntory Chita<br>サントリー 知多                      | 2,300 |
| Suntory Ao<br>サントリー 碧                          | 2,500 |
| Single Malt Sakurao<br>シングルモルト 桜尾              | 2,500 |
| Single Malt Togouchi<br>シングルモルト 戸河内            | 2,500 |
| Taketsuru Pure Malt<br>竹鶴ピュアモルト                | 2,700 |
| Single Malt Yoichi<br>シングルモルト 余市               | 2,700 |
| Single Malt Miyagikyo<br>シングルモルト 宮城峡           | 2,700 |

## Gin

|                                  |       |
|----------------------------------|-------|
| SAKURAO GIN ORIGINAL – Hiroshima | 1,800 |
| 桜尾 ジン オリジナル – 広島                 |       |

|                  |       |
|------------------|-------|
| WA GIN – Ibaraki | 2,000 |
| 和 ジン - 茨城        |       |

|                  |       |
|------------------|-------|
| KI NO BI – Kyoto | 2,300 |
| 季の美 - 京都         |       |

|                     |       |
|---------------------|-------|
| YUZU GIN – Miyazaki | 2,300 |
| 油津 吟 - 宮崎           |       |

## Liqueur

|                    |       |
|--------------------|-------|
| Kanade WHITE PEACH | 1,700 |
| 奏 - 白桃             |       |

|             |       |
|-------------|-------|
| Kanade YUZU | 1,700 |
| 奏 - 柚子      |       |



## Juice

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| Mandarin Orange<br>温州ミカン | 1,300 |
| Apple<br>アップル            | 1,300 |
| Cranberry<br>クランベリー      | 1,300 |
| Pomegranate<br>ザクロ       | 1,300 |
| Guava<br>グアバ             | 1,300 |
| Pear<br>ラ・フランス           | 1,300 |

## Soda

|                                                         |       |
|---------------------------------------------------------|-------|
| KIMINO Sparkling (Yuzu,Plum)<br>キミノスパークリングジュース (ユズ, ウメ) | 1,300 |
| Pepsi-Cola<br>ペプシコーラ                                    | 1,100 |
| Pepsi-Cola Zero<br>ペプシ・ゼロ                               | 1,100 |
| Ginger Ale<br>ジンジャーエール                                  | 1,100 |

## Mineral Water

|                                        |       |
|----------------------------------------|-------|
| Fuji Mineral Water<br>富士ミネラルウォーター      | 1,000 |
| Fuji Sparkling Water<br>富士スパークリングウォーター | 1,200 |

All prices include consumption tax and the 15% service charge.  
料金には 15% のサービス料及び消費税が含まれております。

## Japanese Tea

|                 |       |
|-----------------|-------|
| Gyokuro<br>玉露   | 1,300 |
| Hojicha<br>ほうじ茶 | 1,300 |
| Genmai<br>玄米茶   | 1,300 |

## Coffee

|                                                               |       |
|---------------------------------------------------------------|-------|
| Sarutahiko Coffee – Takeshiba Blended<br>猿田彦珈琲 - 竹芝ブレンド       | 1,550 |
| Sarutahiko Coffee – Decaffeinated Coffee<br>猿田彦珈琲 - ディカフェコーヒー | 1,550 |

# Premium Selection

## Shochu

|                                                                        |       |
|------------------------------------------------------------------------|-------|
| Flamingo Orange (Potato) – Kagoshima<br>フラミンゴオレンジ 芋焼酎 - 鹿児島            | 1,800 |
| Jikuden 5 years (Barley) - Fukuoka<br>時空伝 5 年熟成 麦焼酎 - 福岡               | 2,400 |
| Omoya Sandaime 30 years (Barley) – Nagasaki<br>重家三代目 30 年長期熟成 麦焼酎 - 長崎 | 3,500 |

## Whisky

|                                                                     |        |
|---------------------------------------------------------------------|--------|
| Yamazaki 12 years<br>山崎 12 年                                        | 6,000  |
| Hakushu 12 years<br>白州 12 年                                         | 6,000  |
| Ichiro' s Malt & Grain Limited Edition<br>イチロースモルト&グレーン リミテッドエディション | 3,600  |
| Akkeshi Taisetsu<br>厚岸 大雪                                           | 10,000 |
| Yamazaki 18 years<br>山崎 18 年                                        | 20,000 |
| Hibiki 21 years<br>響 21 年                                           | 20,000 |

## Brandy

|                                  |       |
|----------------------------------|-------|
| Sima-Fukurou 30 years<br>島臯 30 年 | 5,200 |
|----------------------------------|-------|

## Allergen Ingredients / アレルギー表記



Eggs/ 卵



Milk/ 乳



Wheat/ 小麦



Buckwheat/ そば



Peanut/ 落花生



Shrimp/ えび



Crab/ かに



Walnut/ くるみ



Beef/ 牛肉



Chicken/ 鶏肉



Pork/ 豚肉



Alcohol/ 酒

Please inform us if you have any food allergies.  
食材などにアレルギーのあるお客様は、お申し出ください。



100%Vegan / ビーガン対応

Please inform us if you have any food allergies.  
食材などにアレルギーのあるお客様は、お申し出ください。

# Food

## Appetizer & Snack

|                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Truffle mixed Nuts<br>ミックスナッツ 白トリュフ風味                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                   | 1,300 |
| Marinated Olives and Dried Tomatoes<br>オリーブとドライトマトのマリネ                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 1,300 |
| French Fries<br>フレンチフライ                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                   | 1,500 |
| French Fries with Parmesan Cheese & Black Truffle Salt<br>フレンチフライ パルメザンチーズ&黒トリュフソルト添え |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 1,900 |
| Dried Fruit<br>ドライフルーツ                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 1,500 |
| Assorted Basque Salami Sausages<br>バスク産サラミの盛り合わせ                                      |                                                                                             | 2,000 |
| Jamon Serrano with Pickled Seasonal Vegetables<br>ハモンセラーノ 季節野菜のピクルス                   |                                                                                                                                                                                                                                                               | 2,100 |
| Sausage with Sauerkraut<br>ソーセージ ザワークラウト添え                                            |                                                                                         | 2,100 |
| Pate de Campagne with Pickled Seasonal Vegetables<br>パテ ド カンパーニュ 季節野菜のピクルス            |      | 2,300 |
| Cheese Platter with Dried Fruit and Nut<br>チーズプラッター ドライフルーツ & ナッツ添え                   |                                                                                                                                                                            | 3,600 |

## Salad & Soup

Caesar Salad 2,800  
シーザーサラダ

Beets and Lentil Soup 1,600  
ビーツとレンズ豆のスープ

## Pizza & Pasta

Pizza Margherita 3,200  
ピッツァ マルゲリータ

Pizza Quattro Formaggi 3,200  
ピッツァ クアトロフォルマッジ

Mushrooms and Zucchini Pizza for Vegan 3,400  
茸とズッキーニのビーガンピッツァ

Tagliatelle Bolognese 3,000  
タリアテッレ ボロネーゼ

Penne all' arrabiata 3,000  
ペンネ アラビアータ

Soybean Meat Penne Bolognese 3,000  
大豆ミートのペンネ ボロネーゼ

Porcini Mushroom Tagliatelle 3,500  
ポルチーニ茸 タリアテッレ

# Light Meal

|                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |       |
|------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Vegetable Sandwich with Pickled Seasonal Vegetables<br>ベジタブルサンドイッチ 季節野菜のピクルス |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2,800 |
| Clubhouse Sandwich with French Fries<br>クラブハウスサンドイッチ フレンチフライ                 |                                                                                         | 3,000 |
| Classic Beef Burger with French Fries<br>クラシック ビーフバーガー フレンチフライ               |                                                                                         | 3,500 |
| Braised Beef Cheeks in Red Wine with Tagliatelle<br>牛ホホ肉の赤ワイン煮込み パスタ添え       |        | 5,600 |

All prices include consumption tax and the 15% service charge.  
料金には 15% のサービス料及び消費税が含まれております。

## Sweets & Desserts

|                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |       |
|--------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Tartone ( Seasonal Fruit Tart )<br>タルトーン (季節のフルーツタルト)        |     | 2,800 |
| Chocolate Brownie with Caramel Sauce<br>チョコレートブラウニー キャラメルソース |                                                                                      | 2,000 |
| Assorted 3 kinds of Chocolate Platter<br>チョコレート 3 種盛り        |                                                                                      | 1,500 |
| Seasonal Fresh Fruits Platter<br>フルーツ盛り合わせ                   |                                                                                                                                                                                                                                                        | 3,900 |



# Bottle List

## Sparkling Wine

|                                                    |       |
|----------------------------------------------------|-------|
| YOSHI Chardonnay - Yamagata<br>嘉スパークリング シャルドネ - 山形 | 9,800 |
| LORIENT Koshu - Yamanashi<br>ロリアン 甲州 - 山梨          | 9,000 |

## White Wine

|                                                                             |        |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------|
| Shirayuri Blanc - Yamanashi<br>白百合ブラン - 山梨                                  | 8,000  |
| Villa d'est Winery Sauvignon Blanc - Nagano<br>ヴィラデストワイナリー ソーヴィニヨン・ブラン - 長野 | 16,500 |
| Takahata Barrique Chardonnay - Yamagata<br>高畠バリック シャルドネ樽熟成 高畠ワイナリー - 山形     | 9,800  |
| Grace Gris de Koshu - Yamanashi<br>グリド甲州 - 山梨                               | 8,000  |
| Fermier Denen Nigata Chardonnay - Nigata<br>フェルミエ田園新潟シャルドネ 新潟               | 13,000 |

## Red Wine

|                                                                                              |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Shirayuri Rouge - Yamanash<br>白百合ルージュ - 山梨                                                   | 8,000  |
| Ninomiya Muscat Bailey A 8Vinyard Misaka / Yamanashi<br>二ノ宮 マスカットベリーA ユイット ヴィンヤード ミサカ        | 16,500 |
| Villa d'est Winery Pinot Noir - Nagano<br>ヴィラデストワイナリー ピノ・ノワール - 長野                           | 17,000 |
| Takahata Barrique<br>Merlot & Cabernet Sauvignon - Yamagata<br>高畠バリック メルロー&カベルネ・ソーヴィニヨン - 山形 | 9,800  |
| Fermier yuhi Nigata Cabernet & Merlot - Nigata<br>フェルミエ 夕陽 新潟 カベルネ&メルロー - 新潟                 | 13,000 |

## Sake

|                                                         |        |
|---------------------------------------------------------|--------|
| Mizubasho Sparkling Sake - Gunma<br>水芭蕉純米辛口スパークリング - 群馬 | 10,000 |
|---------------------------------------------------------|--------|

|                                                                                  |        |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Dassai<br>Junmai Daiginjo Polished down to 39% - Yamaguchi<br>獺祭純米大吟醸磨き三割九分 - 山口 | 20,000 |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------|

|                                                                       |        |
|-----------------------------------------------------------------------|--------|
| Shichiken Sparkling Sake Yamanokasumi- Yamanashi<br>七賢スパークリング山の霞 - 山梨 | 10,000 |
|-----------------------------------------------------------------------|--------|

|                                                     |        |
|-----------------------------------------------------|--------|
| Hououbiden Junmai Ginjo - Tochigi<br>鳳凰美田 純米吟醸 - 栃木 | 10,000 |
|-----------------------------------------------------|--------|

|                                                     |        |
|-----------------------------------------------------|--------|
| Mizubasho Junmai Daiginjo - Gunma<br>水芭蕉 純米大吟醸 - 群馬 | 13,000 |
|-----------------------------------------------------|--------|