

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 Hamarikyu 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 Hamarikyu 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



By The Glass
2,600 JPY

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を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 嘉スパークリング シャルドネ - 山形	1,800
LORIENT Koshu - Yamanashi ロリアン 甲州 スパークリング - 山梨	2,000

White Wine

Shirayuri Blanc - Yamanashi 白百合ブラン - 山梨	1,800
Takahata Barrique Pinot Blanc - Yamagata 高畠バリック 上和田ピノ・ブラン	1,800

Red Wine

Shirayuri Rouge - Yamanashi 白百合ルージュ - 山梨	1,800
Takahata Barrique -Merlot & Cabernet Sauvignon – Yamagata 高畠バリック 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 アサヒプレミアム 熟撰	1,700
---	-------

Sake

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

Shochu

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

Umeshu

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

Whisky

Fuji-Sanroku Signature Blend 富士山麓シグネチャーブレンド	2,300
Suntory Chita サントリー 知多	2,300
Suntory Ao サントリー 碧	2,500
Single Malt Sakurao シングルモルト 桜尾	2,500
Single Malt Togouchi シングルモルト 戸河内	2,500
Taketsuru Pure Malt 竹鶴ピュアモルト	2,700
Single Malt Yoichi シングルモルト 余市	2,700
Single Malt Miyagikyo シングルモルト 宮城峠	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	1,300
温州ミカン	
Apple	1,300
アップル	
Cranberry	1,300
クランベリー	
Pomegranate	1,300
ザクロ	
Guava	1,300
グアバ	
Pear	1,300
ラ・フランス	

Soda

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

Mineral Water

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

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	1,300
玉露	
Hojicha	1,300
ほうじ茶	
Genmai	1,300
玄米茶	

Coffee

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

Premium Selection

Shochu

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

Whisky

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

Brandy

Sima-Fukuro 30 years	5,200
島梶 30 年	

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

シーザーサラダ

● ● ● ● ● 2,800

Beets and Lentil Soup

ビーツとレンズ豆のスープ

● ● ● 1,600

Pizza & Pasta

Pizza Margherita

ピツツア マルゲリータ

● ● 3,200

Pizza Quattro Formaggi

ピツツア クアトロフォルマッジ

● ● 3,200

Mushrooms and Zucchini Pizza for Vegan

茸とズッキーニのビーガンピツツア

● ● 3,400

Tagliatelle Bolognese

タリアテッレ ボロネーゼ

● ● ● ● ● 3,000

Penne all' arrabiata

ペンネ アラビアータ

● ● ● 3,000

Soybean Meat Penne Bolognese

大豆ミートのペンネ ボロネーゼ

● ● 3,000

Porcini Mushroom Tagliatelle

ポルチーニ茸 タリアテッレ

● ● ● ● ● 3,500

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。

Light Meal

Vegetable Sandwich with Pickled Seasonal Vegetables
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
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
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
牛ホホ肉の赤ワイン煮込み パスタ添え

      5,600

Sweets & Desserts

Tartone (Seasonal Fruit Tart)
タルトーン (季節のフルーツタルト)

● ● ● 2,800

Chocolate Brownie with Caramel Sauce
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
チョコレート 3 種盛り

● ● ● 1,500

Seasonal Fresh Fruits Platter
フルーツ盛り合わせ

● ● 3,900

Bottle List

Sparkling Wine

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

White Wine

Shirayuri Blanc – Yamanashi 白百合ブラン - 山梨	8,000
Villa d'est Winery Sauvignon Blanc - Nagano 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 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 グリド甲州 - 山梨	8,000
Fermier Denen Nigata Chardonnay - Nigata フェルミエ田園新潟シャルドネ 新潟	13,000

Red Wine

Shirayuri Rouge - Yamanashi 白百合ルージュ - 山梨	8,000
Ninomiya Muscat Bailey A 8Vinyard Misaka / Yamanashi ニノ宮 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 ヴィラデストワイナリー ピノ・ノワール - 長野	17,000
Takahata Barrique Merlot & Cabernet Sauvignon - Yamagata 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 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	10,000
水芭蕉純米辛口スパークリング - 群馬	
Dassai	20,000
Junmai Daiginjo Polished down to 39% - Yamaguchi	
獺祭純米大吟醸磨き三割九分 - 山口	
Shichiken Sparkling Sake Yamanokasumi- Yamanashi	10,000
七賢スパークリング山の霞 - 山梨	
Hououbiden Junmai Ginjo - Tochigi	10,000
鳳凰美田 純米吟醸 - 栃木	
Mizubasho Junmai Daiginjo - Gunma	13,000
水芭蕉 純米大吟醸 - 群馬	

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。