

Whisk

Welcome to Whisk.

Whisk is a mixology bar with the concept of painter's atelier.
Many art-inspired cocktails with motifs from the past
paintings will captivate your five senses.

Enjoy the mixology works
that can only be savored at Whisk.

—

ウイスクへようこそ。

ウイスクはアトリエをコンセプトにしたミクソロジーバーです。

往年の絵画作品をモチーフにしたアートカクテルが皆様の五感を魅了します。

ウイスクでしか味わうことができない作品の数々をぜひお楽しみください。



Allergens & Ingredients / 使用している食材



Wheat/小麦



Eggs/卵



Milk/乳



Shrimp/えび



Crab/かに



Buckwheat/そば



Peanut/落花生



Walnut/くるみ



Cashew Nuts
カシューナッツ



Beef/牛肉



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



Midnight Menu 22:00~
Last Order 23:00



Jamon Serrano with Pickled Seasonal Vegetables

ハモンセラーノ 季節野菜のピクルス

2,100



Cheese Platter with Dried Fruits and Nuts

チーズプラッター ドライフルーツ& ナッツ添え

3,600





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





Porcini Mushroom Tagliatelle

ポルチーニ茸 タリアテッレ

3,500



Caesar Salad

シーザーサラダ

2,800



パレット スコーン

Palette Scone

2,200



自家製アイスクリーム

Homemade Ice cream

1,300 Each



Vanilla



Strawberry



Lemon Sorbet

プラスター 3D (紅茶パルフェ / ティラミス / 抹茶ブラウニー)

Plaster 3D

2,000 Set of 3 pieces



チョコレート ブラウニー キャラメルソース

Chocolate Brownie with Caramel

2,000



タルトーン（季節のフルーツタルト）

Tartone Seasonal Fruit Tart

2,800 Set of 3 pieces



レイヤードパフェ

Layered Parfait

2,800



Foods

Whisk

Appetizer & Snack

- 🌙 Dinner Breads(Baguette、Assorted Soft Bread、Rye Bread)
ディナーブレッド (バケット、ソフトパン、ライ麦パン)    1,100
- 🌙 Marinated Olives and Dried Tomatoes
オリーブとドライトマトのマリネ  1,300
- 🌙 Truffle Mixed Nuts
ミックスナッツ 白トリュフ風味    1,300
- 🌙 Pickled Seasonal Vegetables
季節野菜のピクルス   1,300
- 🌙 Assorted 3 Kinds of Chocolate Platter
チョコレート 3 種盛り    1,500
- 🌙 Dried Fruits
ドライフルーツ  1,500
- 🌙 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

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。

2 Kinds of Tomatoes Bruschetta 2 種トマトのブルスケッタ	  1,900
 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
Fresh Tomato & Mozzarella Caprese フレッシュトマトとモッツァレラチーズのカプレーゼ	 2,000
 Pate de Campagne with Pickled Seasonal Vegetables パテドカンパーニュ 季節野菜のピクルス	    2,300
Shrimp & Octopus, Galician Style 有頭海老と蛸のガリシア風	  3,200
 Cheese Platter with Dried Fruits and Nuts チーズプラッター ドライフルーツ& ナッツ添え	   3,600

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。

Salad & Soup

Seasonal Vegetable Salad

季節野菜のサラダ

  2,600

🌙 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

 1,700

Pizza & Pasta

🌙 Pizza Margherita

ピッツァ マルゲリータ

  3,200

🌙 Pizza Quattro Formaggi

ピッツァ クワトロ 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ッツァ

  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

ボルチーニ茸 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 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

Soybean Meat & Avocado Burger for Vegan
with Pickled Seasonal Vegetables
大豆ミートとアボカドのビーガンバーガー 季節野菜のピクルス

   3,500

🌙 Wagyu Beef Curry with Green Salad
和牛のビーフカレー グリーンサラダ

     4,500

Fish Dish of the Day
本日のお魚料理

  4,100

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

Pan Seared Wagyu Beef Loin 150g with Seasonal Vegetable
黒毛和牛ロース肉のソテー 150g / 季節野菜

    10,000

Pan Seared Wagyu Beef Tenderloin 120g with Seasonal Vegetable
黒毛和牛ヒレ肉のソテー 120g / 季節野菜

   13,000

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

- | | |
|--|---------------|
| 🌙 Homemade Ice cream(Vanilla / Strawberry / Lemon Sorbet)
自家製アイスクリーム | ☕ 🍪 🍷 1,300 |
| Strawberry & Rich Pistachio “Layered Parfait”
苺とピスタチオのレイヤード・パフェ | 🌿 ☕ 🍪 🍷 2,800 |
| 🌙 Tartone (Seasonal Fruit Tart)
タルトーン (季節のフルーツタルト) | 🌿 ☕ 🍪 2,800 |
| Plaster 3D (Earl Grey Parfait / Tiramisu / Matcha Tea Brownie)
プラスター 3D (紅茶パルフェ / ティラミス / 抹茶ブラウニー) | 🌿 ☕ 🍪 🍷 2,000 |
| 🌙 Chocolate Brownie with Caramel
チョコレート ブラウニー キャラメルソース | ☕ 🍪 🌿 2,000 |
| Palette Scone
パレット スコーン | 🌿 ☕ 🍪 🍷 2,200 |
| 🌙 Assorted 3 Kinds of Chocolate Platter
チョコレート 3 種盛り | 🍪 🌿 🍷 1,500 |
| 🌙 Seasonal Fresh Fruits Platter
フルーツの盛り合わせ | 🌿 3,900 |

Open ~ 17:00

Drink Set
ドリンクセット

1,200

※本ページのメニューをご注文のお客様は、セット価格にてコーヒーまたは紅茶をお楽しみいただけます。
*You can enjoy a tea or coffe for a set price when ordering from the menu on this page.

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。

First
of All

Whisk

Champagne & Sparkling Wine

Cremant de Bourgogne Simonnet-Febvre/ France クレマン・ド・ブルゴーニュ シモネ・フェブル	2,200
--	-------

Moët & Chandon Moët Impérial/ France モエ エ シャンドン アンペリアル	3,200
---	-------

White Wine

Undurraga Terroir Hunter Chardonnay West Limari/ Chile ウンドラーガ テロワール・ハンター シャルドネ ウェスト・リマリ	2,700
--	-------

Leeuwin Estate Art Series Riesling ルーウィンエステート アートシリーズ リースリング	2,500
---	-------

Cloudy Bay Sauvignon Blanc/New Zealand クラウディ ベイ ソーヴィニヨン ブラン	2,900
--	-------

Red Wine

Undurraga Terroir Hunter Cabernet Sauvignon Alto Maipo/ Chile ウンドラーガ テロワール・ハンター カベルネ・ソーヴィニヨン アルトマイポ	2,700
--	-------

Leeuwin Estate Siblings Shiraz/Margaret River, Australia ルーウィン・エステート シブリング シラズ	2,500
---	-------

Cloudy Bay Pinot Noir/ New Zealand クラウディ ベイ ピノノワール	2,900
---	-------

Beer

Kohaku YEBISU Premium Amber / Draft Beer 琥珀エビス プレミアムアンバー	1,850
COEDO Brewery Ruri (Pils) コエド 瑠璃	1,850
COEDO Brewery Kyara (India Pale Lager) コエド 伽羅	1,850
COEDO Brewery Shiro (Hefe Weizen) コエド 白	1,850
COEDO Brewery Shikkoku (Black Lager) コエド 漆黒	1,850
KIRIN Greensfree (Non-Alcoholic Beer) キリン グリーンスフリー (ノンアルコール ビール)	1,500

Sake & Umeshu & Shochu

Sawanoi Junmai Ginjo Namazake SOUTEN (300ml) 澤乃井 純米吟醸生酒 蒼天	4,200
SUNTORY UMESHU matured in the YAMAZAKI cask 山崎蒸留所貯蔵 焙煎樽熟成梅酒	2,000
Hyakunen no Kodoku (Barley) 百年の孤独 / 麦焼酎	2,600
Tenshi no Yuuwaku (Sweet Potato) 天使の誘惑 / 芋焼酎	2,600

Barrel Aged

Whisk

Blended Scotch

Chivas Regal Mizunara 12 Years Old シーバスリーガル ミズナラ 12 年	2,400
--	-------

Chivas Regal 18 Years Old シーバスリーガル18 年	3,000
---	-------

Chivas Regal 25 Years Old シーバスリーガル25 年	9,000
---	-------

Ballantine's 17 Years Old バラントイン17 年	4,000
---	-------

Ballantine's 21 Years Old バラントイン21 年	6,000
---	-------

Johnnie Walker Blue Label ジョニーウォーカー ブルーラベル	8,000
---	-------

Single Malt Scotch

The Glenlivet 15 Years Old French Oak Reserve / Speyside ザ・グレンリベット15年 フレンチオーク リザーブ	3,500
The Glenallachie 12 Years Old / Speyside ザ グレンアラヒー 12年	3,400
The Macallan 12 Years Old / Speyside ザ・マッカラン12年	5,600
The Macallan 18 Years Old / Speyside ザ・マッカラン 18年	10,800
The Macallan 25 Years Old / Speyside ザ・マッカラン 25年	ASK
Glenmorangie The Lasanta 12 Years Old Sherry Cask Finish / Highland グレンモーレンジ ラサント12年 シェリーカスク フィニッシュ	2,700
Glenmorangie The Quinta Ruban 14 Years Old Port Cask Finish / Highland グレンモーレンジ キンタ・ルバン14年 ポートカスク フィニッシュ	3,000
Glenmorangie The Nectar D'or Sauternes Cask Finish / Highland グレンモーレンジ ネクター・ドール ソーテルヌカスク フィニッシュ	3,300
Glenmorangie 18 Years Old / Highland グレンモーレンジ18年	4,800

Bowmore 12 Years Old / Islay ボウモア 12 年	2,800
Bruichladdich / Islay ブルイックラディ	2,800
Laphroaig 10 Years Old / Islay ラフロイグ 10 年	3,200
Ardbeg Uigeadail / Islay アードベッグ ウーガダール	3,400
Talisker 10 Years Old / Skye タリスカー 10 年	2,600

American

Wild Turkey 8 Years Old ワイルドターキー8年	2,200
---------------------------------------	-------

Bullet Bourbon ブレッドバーボン	2,300
----------------------------	-------

Woodford Reserve ウッドフォードリザーブ	2,600
---------------------------------	-------

Four Roses Platinum フォアローゼズ プラチナ	3,500
-------------------------------------	-------

Blanton's ブラントン	4,800
--------------------	-------

Michters Rye ミクターズ ライ	2,800
--------------------------	-------

Irish & Canadian

Jameson Black Barrel / Irish ジェムソン ブラック バレル	2,200
--	-------

Canadian Club 12 Years Old / Canadian カナディアン クラブ 12年	2,200
---	-------

Japanese

Yamazaki 山崎	4,000
----------------	-------

Yamazaki 12 Years Old 山崎12 年	9,000
---------------------------------	-------

Yamazaki 18 Years Old 山崎18 年	22,000
---------------------------------	--------

Hakushu 白州	4,000
---------------	-------

Hakushu 12 Years Old 白州12 年	8,000
--------------------------------	-------

Hakushu 18 Years Old 白州18 年	21,600
--------------------------------	--------

Hibiki Blender's Choice 響 ブレンダーズチョイス	8,000
---	-------

Hibiki 21 Years Old 響 21 年	21,600
-------------------------------	--------

Hibiki 30 Years Old 響 30 年	86,400
-------------------------------	--------

Suntory World Whisky Ao サントリー ワールドウイスキー 碧	3,200
Single Blended Japanese Whisky Fuji シングルブレンデッドジャパニーズウイスキー 富士	3,500
Ichiro's Malt Double Distilleries イチローズモルト ダブルディスティラリーズ	3,500
Ichiro's Malt Wine Wood Reserve イチローズモルト ワインウッドリザーブ	3,700
Ichiro's Malt Mizunara Wood Reserve イチローズモルト ミズナラウッドリザーブ	3,700

Brandy & Calvados & Grappa

Martell V.S.O.P	3,600
マーテル V.S.O.P	

Martell Cordon Bleu	6,500
マーテル コルドン・ブルー	

Martell XO	8,500
マーテル XO	

Pisco Polton	3,300
ピスコ ポルトン	

Grappa di Sassicaia (30ml)	4,500
グラッパ・ディ・サッシカイア	



Spirits

Gin	
ROKU Gin 六 ジン	2,300
KINOBI Kyoto Dry Gin 季の美 京都 ドライ ジン	2,600
KINOSEI Kyoto Dry Gin 季の勢 京都 ドライ ジン	2,700
KINOTEA Kyoto Dry Gin 季のTEA 京都 ドライ ジン	2,800
Monkey 47 モンキー 47	3,700
Tanqueray No.10 タンカレー No. 10	2,800
Hendrick's ヘンドリックス	2,900

Vodka	
Absolut Elyx アブソルート・エリクス	2,800
HAKU 白	2,200
Tito's Vodka Gluten Free ティトーズ・ウォッカ グルテンフリー	2,200
CÎROC シロック	2,800
Ketel One ケテルワン	2,500
Grey Goose グレイグース	2,600

Rum

Ron Zacapa Centenario 23YearsOld ロン サカパ センテナリオ23 年	2,800
Ron Zacapa Centenario XO ロン サカパ センテナリオ XO	6,000
Diplomatico Reserva Exclusiva 12years ディプロマティコ リゼルヴァ イクスクルーシヴァ 12 年	2,500

Tequila

Patrón Silver パトロン シルバー	3,200
Don Julio Reposado ドン フリオ レポサド	3,200
Don Julio Blanco ドン フリオ ブランコ	3,000
Patrón Añejo パトロン アネホ	3,800
Cuervo 1800 Añejo クエルボ 1800 アネホ	5,200
La Medida Tobala (Mezcal) ラ・メディダ トバラ	5,800
Don Julio 1942 ドン フリオ 1942	7,300

Classic & Modern Cocktails

Gin Tonic (Tanqueray NO.TEN) ジントニック	2,800
Margarita (Don Julio Blanc) マルガリータ	3,000
Negroni(KINOBI GIN) ネグローニ	2,800
Espresso Martini (Ketel One) エスプレッソ マティーニ	2,800
Old Fashioned (Woodford Reserve) オールドファッションド	2,800
Whisky Sour (Woodford Reserve) ウイスキーサワー	2,800
Mojito (Ron Zacapa 23years) モヒート	2,800
Paloma (Don Julio Blanc) パローマ	2,800
Rum Old Fashioned (Diplomatico Reserva Exclusiva 12years) ラム オールドファッションド	2,800
Gin Basil Smash (Tanqueray NO.TEN) ジンバジル スマッシュ	2,800
Bergamot White Negroni (Tanqueray NO.TEN) ベルガモット ホワイト ネグローニ	2,800
Smoky Margarita (Don Julio Blanc) スモーキー マルガリータ	3,200

The background of the entire image is a close-up, high-resolution photograph of a wood surface. The wood grain is prominent, showing various shades of brown and tan with intricate patterns of lines and knots. The texture appears smooth but with natural wood variations.

Café

Whisk

Juice

Alain Milliat Cabernet Red Grape アラン・ミリア カベルネ・ソーヴィニヨン・ルージュ	1,900
---	-------

Alain Milliat Sauvignon White Grape アラン・ミリア ソーヴィニヨン・ブラン	1,900
--	-------

Under the concept of "Grape juice as rich as wine for customers who wish for non-alcohol beverage," It is a 100% straight fruit juice made by squeezing early picked grapes with a wine presser and non-fermented with alcohol.

「アルコールを召し上がらないお客様向けに、ワインと同じくらい上質な葡萄ジュース」をコンセプトに、早摘みの葡萄をワイン用プレスで圧搾し、アルコール発酵させずに作られた、果汁100%のストレートジュースです。

Squeezed Orange Juice フレッシュ オレンジ	2,000
-------------------------------------	-------

Apple アップル	1,500
---------------	-------

Pineapple パイナップル	1,500
---------------------	-------

Cranberry クランベリー	1,500
---------------------	-------

Tomato トマト	1,500
---------------	-------

Soda

Kimino Sparkling (Japanese Citrus / Plum) キミノスパークリング (ユズ / ウメ)	1,500
---	-------

Pepsi-Cola ペプシコーラ	1,200
----------------------	-------

Ginger Ale ジンジャーエール	1,200
------------------------	-------

Mineral Water

Evian (330ml) エビアン	1,300
-----------------------	-------

Perrier (330ml) ペリエ	1,300
------------------------	-------

Sarutahiko Coffee【猿田彦珈琲】

Original Takeshiba Blended オリジナル 竹芝 ブレンド	1,700
---	-------

Just as individuality and personality have a graceful harmony,
it has a sweet and fragrant chocolate flavor and a pleasant reverberation.
個性と個性とが優美なハーモニーを奏でるように、甘く香ばしいチョコレートフレーバーと心地良い余韻の残響。

Caffè Latte / Cappuccino カフェラテ / カプチーノ	1,700
---	-------

Americano アメリカーノ	1,600
---------------------	-------

Espresso エスプレッソ	1,600
--------------------	-------

Decaffeinated Coffee ディカフェコーヒー	1,700
-----------------------------------	-------

Tea

Sencha Green Tea, Kyoto 煎茶 / 京都	1,500
Mizudashi Gyokuro (Jade Dew Green Tea), Kyoto 水出し玉露 / 京都	1,500
Hojicha (Roasted Green Tea), Kyoto ほうじ茶 / 京都	1,500
Jasmine Tea ジャスミンティー	1,400
Chamomile カモミールティー	1,400
Pu-erh Tea プーアール茶	1,400

Brew Tea Co. 【ブリュー ティー カンパニー】

各 1,700

English Breakfast イングリッシュ ブレックファースト

A luxurious blend of Assam from India and Ceylon from Sri Lanka using only hand-picked uncut tea leaves.

手摘みのカットしていない茶葉のみを使用した、インド産アッサムとスリランカ産セイロンの贅沢なブレンド。

Earl Grey アールグレイ

Light and fruity Ceylon based. While enjoying the taste and the fragrance of bergamot.

軽くフルーティーなセイロンがベース。そのものの味わいを楽しむ中で、ベルガモットが優しく香ります。

Green Tea グリーンティー

Yunnan tea leaves are a powerful blend of refreshing throats that leave a little grassy inside.

雲南省の茶葉は、滑らかな中に草っぽさが少し残る、爽やかな喉ごしの力強いブレンド。

Moroccan Mint モロッカンミント

A refreshing tea with green tea (gun powder) and peppermint leaf carefully finished with hand fir.

手もみで丁寧に仕上げた緑茶（ガンパウダー）とペパーミントリーフで、足取りも心も軽やかに。

Apple & Blackberry アップル&ブラックベリー

It is a rich blend of exquisite taste with a balance of refreshing flavor of rose hips and hibiscus, fruity sweetness of berries and plenty of apple pieces.

たっぷりのリンゴの薄片にローズヒップとハイビスカスの爽やかな酸味、そしてベリーのフルーティーな甘みのバランスが絶妙な味わいの豊かなブレンドです。

Brew Tea Co.【ブリュー ティー カンパニー】

各 1,700

Chai チャイ

A rich, stimulating aroma with a powerful taste.

An exciting chai blend of Assam, Cardamom, Cinnamon, Pepper, Clove and Ginger.

力強くたくましい味わいに芳醇で刺激的な香り。アッサム、カルダモン、シナモン、ペッパー、クローブ、ジンジャーをブレンドした刺激的チャイです。

Lemon&Ginger レモン&ジンジャー

It started with a light taste of ginger, and after 10 minutes it became deeper.

As the time to steam tea leaves increases, the flavor increases.

ジンジャーの軽やかな味わいに始まり、茶葉を蒸らす時間に応じて風味が増す味わい豊かな紅茶。

CO2 Decaffeinated CO2 デカフェ

It uses hand-picked Sri Lankan Ceylon tea leaves, so it tastes just like black tea.

Since the caffeine removal method using carbon dioxide is used, you can enjoy it with confidence.

手摘みのスリランカ産セイロンの茶葉を使用しているので味わいは紅茶そのもの。

二酸化炭素を使用したカフェイン除去方法を用いているので、安心してお楽しみいただけます。