

BEER

生ビール Draft Beer	¥1,000
アサヒスーパードライ Asahi super dry	¥1,000
ギネス Guinness	¥1,200
オールフリー All Free	¥900
金しゃち プラチナエール Kinshachi Platinum Ale	¥1,400

WHISKY

American

メーカーズマーク Maker's Mark 冬小麦を使った甘やかなバーボン	¥1,600
ジャックダニエル Jack Dannie サトウカエデ由来の上品な甘さ	¥1,400
テンプルトナリ Templeton バランスよくクリアな味わい	¥1,300
IWハーバー12年 I.W Herper 12YO まろやかさでフルーティ	¥1,800

Irish

ジェムソン Jameson's スパイシーなアタックと濃厚な余韻	¥1,400
-------------------------------------	--------

Canadian

カナディアンクラブ12年 Canadian Club 12YO ライ麦比率が高く、マイルドな味わい	¥1,400
--	--------

Japanese

山崎NA Yamazaki 熟成樽由来の華やかさ、甘さのバランス。	¥1,800
山崎12年 Yamazaki 12YO 12年の熟成によって、円熟したボディ感。	¥3,000
白州NA Hakushu 爽やかな薫香、森林を想起させる。	¥1,800
白州12年 Hakushu 12YO 山崎と同じく円熟したボディに加えたハーブと薫香。	¥3,000
響ジャパニーズハーモニー Hibiki Japanese Harmony 軽やかなのど越し、バランスのとれた味わい。	¥1,800
響ブレンダーズチョイス Hibiki Blender's Choice	¥3,000
響21年 Hibiki 21 Years Old	¥7,500
竹鶴 Taketsuru 余市と宮城峡のモルトのみをブレンド。	¥1,800
余市 Yoichi 軽くスムーズな中に優しい薫香を伴う。	¥1,800
宮城峡 Miyagikyo ウッディで甘く、華やかな余韻	¥1,800
知多 Chita	¥1,500

Scotch Blended

シーバスリーガル・ミズナラ12年 Chivas Regal Mizunara 12 YO フルーティで軽やか爽やかな甘み。	¥1,600
---	--------

ジョニーウォーカーブラック Johnny Walker Black 若干のスモーク、ドライでスムーズ。	¥1,400
---	--------

Scotch Single Malt

マッカラン12年 Macallan 12YO 熟成樽由来の花の様な香りとドライフルーツ。	¥2,200
---	--------

グレンフィディック12年 Glen Fiddich 12YO ベーシックでスムーズなシングルモルトの入門編。	¥1,600
---	--------

グレンリヴェット12年 Glen Livet 12YO フレッシュな青りんごの香りと軽やかな甘さ。	¥1,600
--	--------

ラフロイグ10年 Laphroaig 10YO 薬品香と薫香が入り混じったパワフルなボディ。	¥1,800
---	--------

アードベッグ10年 Ardbeg 10YO 強烈な薫香がクセになる。	¥1,800
---------------------------------------	--------

ボウモア12年 Bowmore 12YO マイルドな薫香と柔らかな甘さ、余韻に潮の風味。	¥1,800
---	--------

SPIRITS

Gin

ビーフィーター Beefeater	¥1,100
タンカレー Tanqueray	¥1,100
六 Roku	¥1,300
季の美 KINOBI	¥1,500

Vodka

スミノフ Smirnoff	¥1,100
グレイグースピュア・オレンジ・ペア Gray Goose Pure / L'orange / La Poir	¥1,300

Rum

バカルディホワイト Bacardi White	¥1,100
ロンサカパ23 Ron Zakapa	¥1,200

Tequila

エラドゥーラ プラタ Herradura Plata	¥1,200
ドンフリオ・アネホ Don Julio Anejo	¥1,700

BRANDY

Cognac

レミーマルタンVSOP	Remmy Martin VSOP	¥1,800
レミーマルタンXO	Remmy Martin XO	¥3,600

Calvados

ブラー グランソラージュ	カルヴァドス ペイドージュ	¥1,600
Boulard Grand Solage	Calvados Pays D'Auge	

COCKTAIL

Gin Base

ジントニック	Gin and Tonic	¥1,200
<small>(ジン・トニック・ライム)</small>		
杜松の実の蒸留酒・ジンとトニックオータにライムの香りと酸味をのせたカクテル。		
ジンバック	Gin Buck	¥1,200
<small>(ジン・ジンジャーエール・ライム)</small>		
バックは牡鹿、そのキックのように刺激的な、という意味。		
ジンリッキー	Gin Rickey	¥1,400
<small>(ジン・ソーダ・ライム)</small>		
ジン&ソーダが大好きだった人の名前から名づけられたカクテル。		
ホワイトレディー	White Lady	¥1,400
<small>(ジン・コアントロー・レモンジュース)</small>		
ウェディングドレス姿のヴィクトリア女王へ捧げられた。		
マティーニ	Gin-martini	¥1,600
<small>(ジン・ドライベルモット・オレンジピターズ・グリーンオリブ)</small>		
言わずと知れたカクテルの王様、ドライで強烈な刺激。		
ギムレット	Gimlet	¥1,400
<small>(ジン・ライムジュース・シュガーシロップ)</small>		
壊血病予防の権威の名前より。		
ブルームーン	Blue Moon	¥1,400
<small>(ジン・バイオレットリキュール・レモン)</small>		
甘いスマイレの花の香りと色合いが美しいカクテル。		
ジンライム	Gin and Lime	¥1,200
<small>(ジン・ライムジュース・シュガーシロップ)</small>		
ギムレットのオンザロックスタイル・より刺激的に。		
ジンフィズ	Gin Fizz	¥1,400
<small>(ジン・レモンジュース・シュガーシロップ・ソーダ)</small>		
レモンの酸味とジンの風味が爽やかな炭酸入りカクテル「フィズ」は炭酸のはじける泡を表現した言葉といわれています。		
ネグローニ	Negroni	¥1,400
<small>(ジン・カンパリ・スイートベルモット)</small>		
カミーロ・ネグローニ伯爵が愛飲した。 世界で最も人気なカクテルの一つ。		

Vodka Base

ルシアン	Russian	¥1,600
<small>(ウォッカ・ジン・ブラウンカカオリキュール)</small>		
ウォッカとジンをカカオリキュールの甘みと風味が飲みやすく変えているが強いカクテル。		
モスコミュール	Moscow Mule	¥1,200
<small>(ウォッカ・ジンジャーエール・ライム)</small>		
モスクワのラバのように刺激的。		
スクリュードライバー	Screwdriver	¥1,200
<small>(ウォッカ・オレンジジュース)</small>		
禁酒上時代にねじ回して混ぜたのが由来。		
バラライカ	Balalaika	¥1,500
<small>(ウォッカ・コアントロー・レモンジュース)</small>		
ロシアの民族楽器の名前が由来。		
ソルティドッグ	Salty Dog	¥1,200
<small>(ウォッカ・グレープフルーツジュース・塩)</small>		
汗まみれの水夫を揶揄する言葉。		
シーブリーズ	Sea Breeze	¥1,500
<small>(ウォッカ・グレープフルーツジュース・クランベリージュース)</small>		
海のそよ風という意味の爽やかなカクテル。		
コスモポリタン	Cosmopolitan	¥1,600
<small>(ウォッカ・コアントロー・クランベリージュース・ライムジュース)</small>		
ニューヨークを舞台にしたドラマ「セックス・アンド・ザ・シティ」で一躍有名に。		
ブラックルシアン	Black Russian	¥1,400
<small>(ウォッカ・コーヒーリキュール・生クリーム)</small>		
コーヒーリキュールの甘みと香りが特徴。		
カミカゼ	Kami - Kaze	¥1,500
<small>(ウォッカ・コアントロー・ライムジュース)</small>		
パンチのきいたキレのある味わい。		
ゴッドマザー	Godmother	¥1,500
<small>(ウォッカ・アマレットリキュール)</small>		
ウイスキーベースのゴッドファーザーのベースをウォッカに変えることでアマレットの香り・甘みをより感じやすい。		
<h3>Tequila Base</h3>		
テコニック	Tequila Tonic	¥1,200
<small>(テキーラ・トニックウォーター・ライム)</small>		
竜舌蘭の蒸留酒、テキーラ。トニックとライムを加え、爽やかなカクテル。		
テキーラサンライズ	Tequila Sunrise	¥1,200
<small>(テキーラ・オレンジジュース・グレナデンシロップ)</small>		
Eaglesの楽曲が有名。そこに沈めたグレナデンが朝焼け色をなす。		
エルディアブロ	El Diablo	¥1,200
<small>(テキーラ・カシスリキュール・ライムジュース・ジンジャーエール)</small>		
テキーラ・カシス・ジンジャーエール。さっぱりした味わい。悪魔の血のような色からこの名前に。		
マルガリータ	Margarita	¥1,500
<small>(テキーラ・コアントロー・ライムジュース・塩)</small>		
スノースタイル、塩をグラスにしつらえる。テキーラの味わいとライムの爽やかさ。スッキリとした甘さ。		

Rum Base

ラムトニック Rum Tonic ¥1,200

(ラム・トニックウォーター・ライム)

ラム酒とトニックウォーターで作るシンプルなカクテル。
芳醇なラムのkokと、トニックウォーター爽やかな味わい。

ラムバック Rum Buck ¥1,200

(ラム・ジンジャーエール・ライム)

ジンジャーエールの刺激と、後味にラムの風味がほのかに残るカクテル。

キューバリブレ Cuba Libre ¥1,200

(ラム・コーラ・ライム)

ラムが持つkokに、コーラとライムがシャープにマッチ。

モヒート Mojito ¥1,500

(ラム・ライムジュース・ミントリーフ・ソーダ・ライム)

かのヘミングウェイが愛したカクテルの一つ。
フレッシュなミントとライムを使った爽やかなカクテル。

ダイキリ Daiquiri ¥1,500

(ラム・ライムジュース・シュガーシロップ)

ラムの甘い香り、ライムの爽やかな酸味が絶妙にマッチした味わい。

ソルクバーノ Sol Cubano ¥1,200

(ラム・グレープフルーツジュース・トニックウォーター)

トニックウォーターとグレープフルーツの苦みが調和した、
スッキリしたカクテル。

ボストンクーラー Boston Cooler ¥1,400

(ラム・レモンジュース・シュガーシロップ・ジンジャーエール)

クーラーとは蒸留酒にレモンなどの酸味と甘味を加えて炭酸を加えたもの。

XYZ XYZ ¥1,500

(ラム・コアントロー・レモンジュース)

ラムベースの定番ショートカクテル。
柑橘の酸味と甘味のバランスが良いカクテル。
名前の意味は「これ以上のものはない」

Liqueur Base

グラスホッパー Grasshopper ¥1,500

(ミントリキュール・ホワイトカカオリキュール・生クリーム)

さわやかなチョコミントの風味が人気、淡い鮮やかな緑色が
草原を跳ねるバッタを連想させることからその名が付けました。

スプモーニ Spumoni ¥1,200

(カンパリ・グレープフルーツジュース・トニックウォーター)

カクテル名は「泡立つ」という意味。

チャイナブルー China Blue ¥1,200

(ライチリキュール・グレープフルーツジュース・トニックウォーター・ブルーキュラソー)

実は日本で誕生したカクテル。
さっぱりとしながらも甘口で飲みやすいカクテル。

Whiskey Base

ハイボール Highball ASK

(ウイスキー・ソーダ)

ウイスキーをソーダで割ったシンプルなカクテル。
使用するウイスキーで多種多様な味わいに。

ミントジュレップ Mint Julep ¥1,800

(ウイスキー・ミントリーフ・シュガーシロップ)

競馬のケンタッキーダービーのオフィシャルドリンク。

マンハッタン Manhattan ¥1,800

(ライウイスキー・スイートベルモット・アンゴスチュラビターズ・グリオットイン)

カクテルの女王。映画「お熱いのがお好き」にて一躍有名に。
辛口のウイスキーに、甘さとビターさ。大人の味わい。

ニューヨーク New York ¥1,800

(ライウイスキー・ライムジュース・グレナデンシロップ)

ニューヨークの鮮やかな朝焼けが名前の由来。

オールドファッシュン Old Fashioned ¥1,800

(バーボンウイスキー・角砂糖・アンゴスチュラビターズ・オレンジ・ライム・グリオットイン)

バーボンウイスキーの甘みとビターズの苦みと香りが調和したカクテル。
世界で最も売れているカクテルの一つ。

ゴッドファーザー Godfather ¥1,800

(ウイスキー・アマレットリキュール)

ウイスキーの濃厚さと、アーモンドの魅惑の香り。
食後に飲むのがおすすめ。カクテル名はあの映画から。

ラスティネイル Rusty Nail ¥1,800

(スコッチウイスキー・ドランプイ)

ウイスキーの風味に、香り高く甘みがあるドランプイの風味が絶妙な、
優しい口当たりのカクテル。錆びた釘を連想させる赤茶色。

Brandy Base

ブランデーバック Brandy buck ¥1,200

(ブランデー・ジンジャーエール・レモン)

ブランデーの甘みとレモンとジンジャーエールのさっぱりがあわさったカクテル。

サイドカー Sidecar ¥1,800

(ブランデー・コアントロー・レモンジュース)

いつもサイドカーに乗っている常連客のために作られたカクテル。
レモンジュースと香り高いブランデーをあわせて
口当たりの良いショートカクテル。

ジャックローズ Jack Rose ¥1,800

(カルヴァドス・ライムジュース・グレナデンシロップ)

アメリカではカルバドスのことを「アップル・ジャック」と呼ぶ、
“アップルジャックで作ったバラ(ローズ)のような色合いカクテル”
というのが名前の由来。

アレキサンダー Alexander ¥1,800

(ブランデー・ブラウンカカオリキュール・生クリーム)

映画『酒とバラの日々』(1963年)では、酒呑みの夫から勧められた
このカクテルの口当たりの良さに惑わされ、
アルコール依存症に陥って行く人妻の姿が描かれている。

フレンチコネクション French Connection ¥1,600

(ブランデー・アマレットリキュール)

アマレットつながりで、マフィア映画の名前から。
アマレットと香り高いブランデーがグラスの中で見事にマッチ。

ダーティマザー Dirty Mother ¥1,600

(ブランデー・コーヒーリキュール)

ブランデーの芳醇で力強い味わいに、コーヒーリキュールの
甘く濃厚なコーヒー風味が加わり、リッチでまろやかな味わいを楽しめる。

Wine Base

クロンダイクハイボール Klondike Highball ¥1,400
(ドライベルモット・スイートベルモット・レモンジュース・ジンジャーエール)
クロンダイクというのは、カナダの北西部にある街の名前。

キティー Kitty ¥1,200
(赤ワイン・ジンジャーエール)
口当たりの優しく、爽やかなカクテル。
赤ワインの果実味とジンジャーエールの爽快感。

カリモーチョ Calimocho ¥1,200
(赤ワイン・コーラ)
スペインの若者の間で流行したカクテル。口当たりが良く甘すぎない味わい。

スプリッツァー Spritzer ¥1,200
(白ワイン・ソーダ)
食欲を適度に刺激するドライな味わい。ぜひ食前酒に。

カーディナル Cardinal ¥1,200
(赤ワイン・カシスリキュール)
カーディナルは、カトリック教会でローマ教皇に次ぐ高位聖職者の「枢機卿(すうきぎょう)」。枢機卿がまとうケープの赤い色と似ていることから名づけられました。

アメリカンレモネード American Lemonade ¥1,200
(赤ワイン・レモネード)
色の違う2層がとっても美しいカクテル。

オペレーター Operator ¥1,200
(白ワイン・ジンジャーエール)
飛行機の操縦士のことをオペレーターと言い、
ワインにジンジャーエールを入れて飲んでいたので、
このカクテルが生まれた説がある。

キール Kir ¥1,200
(白ワイン・カシスリキュール)
フランスのブルゴーニュ地方にあるディジョン市の市長であった
フェリックス・キール(Felix Kir)によって考案され、
カクテルの名称は彼の姓に由来する。

ベリーニ Bellini ¥1,800
(スパークリングワイン・桃ジュース・グレナデンシロップ)
1948年、ヴェネツィアにあるハリーズ・バーの当時のオーナー、
ジュゼッペ・チブリアーニが、ルネッサンス期の画家
ジョヴァンニ・ベリーニの展覧会を記念して考案。

ミモザ Mimosa ¥1,800
(シャンパン・オレンジジュース)
「ミモザ」の名は、黄色い小花を咲かせる植物のミモザに由来。

キールロワイヤル Kir Royale ¥1,800
(シャンパン・カシスリキュール)
「キール・ロワイヤル」は、「王のキール」という意味。
キールが普及してきてから誕生したカクテル。

Beer Base

シャンディーガフ Shandy Gaff ¥1,200
(ビール・ジンジャーエール)
ジンジャーエールのピリッとした刺激的な後味や苦味と、
ビールの苦味が程よくマッチした爽快な味わい。

Food Menu / L.O 21:00

デユカ香る自家製フムス ¥1,200
(ひよこ豆のディップ)とピタパン
Duqqa-Scented Hummus made In-House
with Traditional Middle Eastern Pita Bread

有頭海老のスパイス焼き ¥1,800
ロースレモン添え 東地中海風
Eastern Mediterranean-Style Grilled Spiced Shrimp
with Heads, Served with Roasted Lemon

自家製渥美ポークのベーコンと ¥2,400
名古屋コーチン卵のシュクシャカ風リゾット
Shakshouka-Style Risotto of Atsumi Pork Bacon
Prepared In-House and Nagoya Cochin Chicken Egg

フェタチーズとハーブの揚げ春巻き ¥1,000
Fried Feta Cheese and Herb Spring Rolls

北海道産きたあかりのポテトフライ ¥1,400
サワークリームオニオンディップ
Hokkaido-grown Kita Akari potato fries
with sour cream and onion dip

ピッツァマルゲリータ 有機オリーブオイル ¥2,200
Pizza Margherita with Organic Olive Oil

5種のチーズのピッツァ 愛知県産はちみつ ¥2,600
Five-cheese pizza with Aichi Honey

パフェ 季節のフルーツとバニラの調和 ¥2,200
Parfait: A harmony of seasonal fruit and vanilla

モンブラン ラム酒香る ラムレーズン・ブール ¥2,000
Mont Blanc Rum-Scented Rum Raisin Boule

Food Menu / L.O 22:30

グラストップスモーカーで燻製したミックスナッツ ¥800
Mixed nuts smoked in a glass-top smoker

スナックアソートメント ¥1,100
(ポテトチップス、ミックスナッツ、グリッシーニ)
Snack Assortment (Potato chips, mixed nuts, grissini)

スパイス香るビーフジャーキー ¥1,300
Spiced beef jerky

ドライフルーツアソートメント ¥1,500
Assortment of Dried Fruits

3種のフロマージュとクラッカーアソートメント ¥2,000
Assortment of 3 types of cheese and crackers

コールドミートアソートメント ¥2,000
Assortment of cold meat

チョコレートのアソートメント ¥1,500
Assortment of Chocolate

タコとカラマタオリーブのマリネ ¥2,200
Octopus and Kalamata olive marinade