

PLATFORM₁₉

Limited Edition for Autumn



Ginger Bread Manhattan

ジンジャーブレッドマンハッタン

Rye Whiskey
Dry Vermouth
Gingerbread Syrup
Angostura Bitters

2,000

Bold rye whiskey meets the sweet and spicy notes of gingerbread in our original Manhattan — a refined and layered cocktail.

ライウイスキーの力強さに、ジンジャーブレッドの甘くスパイシーな香りが重なる、オリジナルのマンハッタン。華やかで奥行きのある一杯。



桜尾花筏

Sakuraohanaikada

Sakurao Gin
Cointreau
Kinobai plum liqueur
Mancino
honey syrup
2,000

A Negroni that elevates the Japanese sensibility, made by combining Hiroshima-produced gin from a distillery in Sakurao, Hatsukaichi City, Hiroshima Prefecture, with KINOBAI Kyoto Plum Liqueur. A drink that reflects the spring scenery of cherry blossoms floating on the water's surface in the glass.

広島県廿日市市桜尾にある蒸留所で製造される広島産のジンと季の梅京都プラムリキュールを合わせ、和の感性を昇華させたネグローニ。桜の花びらが水面に浮かぶ春の情景をグラスに映した一杯。

Lemon leaves



Cherry tea

Matcha powder

祇園

Gion

Grey Goose Vodka

Cherry liqueur

Cherry Tea

Simple syrup

2,000

Inspired by Kyoto's Gion district, where tradition meets modernity, this cocktail blends the vibrant sweetness of cherry, found in both the liqueur and tea, with a subtle touch of matcha for balance.

伝統と現代が交わる京都・祇園をイメージしたカクテル。

リキュールと紅茶に溶け込む鮮やかなチェリーの甘みと、抹茶の風味が絶妙に調和します。

Romance in Paris

ロマンス・イン・パリ



Ciroc Vodka
Kyoho Liqueur
Yuzu juice
Grapes

2,000

This is an elegant and modern drink that combines the freshness of yuzu and the sweetness of grapes with
Ciroc, a premium French vodka. The finishing touch of grated yuzu enhances the refreshing aroma.

フレッシュな柚子と葡萄の甘さにフランス産プレミアムウォッカであるシロックを合わせたエレガントでモダンな味わいの一杯。
仕上げに削るレモンの香りが爽やかさを引き立てます。



Carnival in Rio

カーニバル・イン・リオ

Cachaca
Simple syrup
Kiwi
Lime

2,000

A tropical cocktail that gives a fruity twist to Brazil's national drink, the "Caipirinha," with the juiciness of kiwi and the tanginess of lime. The bold flavor of cachaça, combined with the fruit's acidity and sweetness, creates a drink that evokes the lively spirit of a carnival, bringing the essence of a tropical moment that makes your heart dance.

ブラジルの国民的カクテル「カイピリーニャ」をキウイのジューシーさとライムの酸味でフルーティーにアレンジしたトロピカルなカクテル。カシャッサの力強い味わいとフルーツの酸味と甘さがカーニバルのように心も踊るような南国のひとときを感じる一杯です。

CLASSIC COCKTAILS

Negroni ネグローニ

Gin / Campari / Sweet Vermouth



Aperol Spritz アペロールスプリッツ

Aperol / Sparkling Wine / Soda / Orange



Old Fashioned オールドファッション

Bourbon Whisky / Bitters / Simple Syrup / Orange Peel



Espresso Martini エスプレッソマティーニ

Vodka / Luxardo Espresso / Espresso / Brown Sugar Syrup



Dry Martini ドライマティーニ

Gin / Dry Vermouth / Lemon Peel



Manhattan マンハッタン

Rye Whisky / Sweet Vermouth / Bitters / Orange Peel / Cherry



Margarita マルガリータ

Tequila / Cointreau / Lime / Salt



Mojito モヒート

Rum / Mint / Lime / Simple Syrup / Soda



Daiquiri ダイキリ

Rum / Lime / Simple Syrup



Whisky Sour ウィスキーサワー

Bourbon Whisky / Lemon / Simple Syrup / Egg White



ALL 2,000

BEER

Suntory The Premium Malt's プレミアム モルツ	1,300
---	-------

BOTTLED BEER

Kirin Heartland キリン ハートランド	1,000
-------------------------------	-------

Suntory All Free 0% サントリー オールフリー	1,000
-------------------------------------	-------

BOTTLED SAKE

Yoshinogawa (180ml) 吉乃川	1,000
----------------------------	-------

Hakkaisan Junmai Daiginjo (180ml) 八海山 純米大吟醸	2,000
--	-------

SHOCHU

The Osumi (Sweet Potato) 大隅 (芋)	1,000
------------------------------------	-------

The Osumi (Wheat) 大隅 (麦)	1,000
-----------------------------	-------

GLASS CHAMPAGNE

Moët & Chandon Moët Impérial モエ・エ・シャンドン モエ アンペリアル	3,000
Laurent-Perrier La Cuvée ローラン・ペリエ ラ キュベ	3,000
Telmont テルモン	3,000

GLASS WHITE WINE

Today's White Wine 本日の白ワイン	1,000
-------------------------------	-------

GLASS RED WINE

Today's Red Wine 本日の赤ワイン	1,000
-----------------------------	-------

GLASS ROSE WINE

Chateau Minuty M de Minuty, France シャトーミニュティエール・フランス	1,500
---	-------

BOTTLED CHAMPAGNE

Moët & Chandon Moët Impérial モエ・エ・シャンドン モエ アンペリアル	18,000
Moët & Chandon rose Impérial モエ・エ・シャンドン ロゼ アンペリアル	30,000
Moët & Chandon ice Impérial モエ・エ・シャンドン アイス アンペリアル	30,000

BOTTLED ROSE WINE

Chateau Minuty M de Minuty, France シャトーミニュティエール・フランス	9,000
---	-------

BOTTLED WHITE WINE

Cloudy Bay Sauvignon Blanc 15,000

Marlborough New Zealand 2023

クラウドベイ ソーヴィニヨンブラン

マールボロ ニュージーランド

Sancerre Pascal Jolivet 15,000

Sancerre France 2022

サンセール パスカル ジョリヴェ

サンセール フランス

Mac Forbes RS28 Riesling 15,000

Strathbogie Ranges Australia 2017

マック フォーブス リースリング

ストラトボギー レンジ オーストラリア

Allegrini Soave 10,000

Veneto Italy 2023

アレグリーニ ソアヴェ

ヴェネト イタリア

BOTTLED RED WINE

Joseph Phelps Cabernet Sauvignon 50,000

California US 2021

ジョセフフェルプス カベルネソーヴィニヨン

カリフォルニア アメリカ

Cloudy Bay Pinot Noir 18,000

Marlborough New Zealand 2021

クラウドベイ ピノノワール

マールボロ ニュージーランド

5th Generation Barossa Shiraz 10,000

Barossa Valley Australia 2022

フィフスジェネレーション バロッサ シラズ

バロッサヴァレー オーストラリア

Mouton Cadet Selection Rouge 9,000

Bordeaux France 2024

ムートン カデ セレクション ルージュ

ボルドー フランス

JAPANESE WHISKY

Togouchi 戸河内	2,000
Hakushu NV 白州 NV	2,500
Hibiki Japanese Harmony 響 ジャパニーズハーモニー	3,000
Hibiki Blender's Choice 響 ブレンダーズチョイス	4,000

AMERICAN

Woodford Reserve ウッドフォードリザーブ	2,000
Four Roses Single Barrel フォアローゼス シングルバレル	2,500
Whistle Pig 10y ホイッスルピッグ 10年	3,000
Whistle Pig 12y ホイッスルピッグ 12年	4,000

SCOTCH SINGLE MALT

Glenfiddich 12y グレンフィデック 12年	1,500
Royal Lochnagar 12y ロイヤルロッホナガー 12年	1,500
The Balvenie 12y Double Wood バルヴェニー 12年 ダブルウッド	2,000
The Balvenie 14y Caribbean Cask バルヴェニー 14年 カリビアンカスク	4,000
Glenmorange Forest グレンモーレンジ フォレスト	3,000
Lagavulin 16y ラガヴァリン 16年	3,500

SCOTCH BLENDED

J.Walker Gold ジョニーウォーカー ゴールド	1,500
Chivas Regal Mizunara シーバスリーガル ミズナラ	1,500

CRAFT GIN

"LAST" Elegant 1,500
ラスト エレガント

"LAST" Elysium 1,500
ラスト エリジウム

REVIVE from Hoegaarden 2,000
リバイブ フロム ヒューガルデン

REVIVE from IPA 2,000
リバイブ フロム IPA

REVIVE from WAKAZE 2,500
リバイブ フロム WAKAZE

VODKA

Ciroc 1,500
シロック

Grey Goose 1,500
グレイグース

TEQUILA

Patrón Silver 2,000
パトロン シルバー

Patrón Añejo 3,000
パトロン アネホ

RUM

Bacardí 8 1,500
バカルディ 8

Ron Zacapa 23y 2,000
ロン サカパ 23年

Plantation XO 2,500
プランテーション XO

BRANDY

Remy Martin VSOP 2,000
レミーマルタン VSOP

Martell Cordon Bleu 5,000
マーテル コルドン ブルー

MIXERS

Allow us to fulfill your needs.
We have an assortment of mixers for you to choose.

お好きなアルコールとの組み合わせを
お楽しみいただけます。

Fever Tree Tonic
フィーバーツリー トニック

Soda Water
炭酸水

Coca Cola
コカコーラ

Ginger Ale
ジンジャーエール

Juice
Apple, Cranberry, Grapefruit, Orange, Pineapple
アップル, クランベリー, グレープフルーツ, オレンジ, パイナップル

ALL 300

SOFT DRINK

Perrier 330ml
ペリエ 330ml

Evian 330ml
エビアン 330ml

Coca Cola
コカコーラ

Coca Cola Zero
コカコーラゼロ

Ginger Ale
ジンジャーエール

Juice
Apple, Cranberry, Grapefruit, Orange, Pineapple
アップル, クランベリー, グレープフルーツ, オレンジ, パイナップル

ALL 1,000

PIZZA

19:00-20:30

Margherita

3,000

Buffalo Mozzarella, Tomato Sauce, Basil
マルゲリータ

バッファローモッツアレラ, トマト, バジル
1,146kcal



Funghi

3,000

Mushrooms, Mozzarella, Truffle
フンギ

マッシュルーム, モッツアレラ, トリュフ
1,050kcal



Pescatore

3,300

Clam, Baby Squid, Prawn, Anchovy,
Mini Tomato, Mozzarella, Tomato Sauce, Shiso Leaf
ペスカトーレ

あさり, イカ, 海老, アンチョビ, ミニトマト
モッツアレラチーズ, トマトソース, 大葉
956kcal



Vegetarian Treats

3,200

Kale, Parmesan, Mozzarella Garlic Confit
Chili, Tomato Sauce, Green Olive (V)

ベジタリアン トウリート
ケール パルメザン モッツアレラ ガーリックコンフィ
チリ トマトソース グリーンオリーブ
821kcal



Roquefort

3,300

Roquefort, Buffalo Mozzarella, Parmesan
Green Olive, Rosemary, Red Onion, Honey

ロックフォール
ロックフォール モッツアレラ パルメザン
オリーブ ローズマリー 赤玉ねぎ 埼玉ハニー
1,220kcal



Allergen Ingredients

Gluten Egg Dairy Shrimp Crab Alcohol Nuts Walnut Beef Chicken Pork Fish Buck wheat

Please inform us if you have any food allergies or dietary restrictions.

All prices are quoted in Japanese Yen tax included. We serve 100% cage-free eggs.

FOOD

19:00 - 20:30

APPETIZER & MAINDISH

Lamb & Pistachio Terrine 2,500
羊とピスタチオのテリーヌ
372.5kcal



Stilton & Iceberg Wedge Salad 2,400
スティルトン&アイスバーグウェッジサラダ
584kcal



Today's Pasta 2,700
本日のパスタ



Grilled Victorian "O'connor
Pasture Fed" Rib Eye Steak 5,100
ヴィクトリア州産パステューフェッド
オコーナーリブアイステーク
603kcal



SANDWICHES

KASA BLT Burger with French Fries 3,800
KASA BLTバーガー, フレンチフライ
901kcal



Rib Eye Steak Sandwich 4,200
with French Fries
リブアイステークサンドイッチ, フレンチフライ
1,183kcal



Spicy Lamb Kebab with French Fries 2,700
スパイシーラムケバブ, フレンチフライ
489kcal



Ham & Cheese Sandwich 2,300
with French Fries
ハム&チーズ サンドイッチ, フレンチフライ
633kcal



Allergen Ingredients

Gluten Egg Dairy Shrimp Crab Alcohol Nuts Walnut Beef Chicken Pork Fish Buck wheat

Please inform us if you have any food allergies or dietary restrictions.

All prices are quoted in Japanese Yen tax included. We serve 100% cage-free eggs.

SNACKS

19:00-20:30

French Fries with Garlic Salt 1,400
フレンチフライ ガーリックソルト
580kcal



French Fries with Truffle Parmesan 1,600
フレンチフライ トリュフパルメザン
650kcal



Peri-peri Spiced Chicken Karaage 1,400
ペリペリスパイスフライドチキン
530kcal



Appetizer Plate 4,000
シェフのおすすめ前菜盛り合わせ
チーズ,シャリュキュトリー,ドライフルーツ
684kcal



Cheese Plate 2,700
チーズ盛り合わせ
401kcal



Charcuterie Plate 2,400
生ハムとサラミの盛り合わせ
386kcal



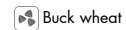
Assorted Chocolates 2,000
チョコレート盛り合わせ
503kcal



Mixed Nuts 900
ミックスナッツ
430kcal



Allergen Ingredients



Please inform us if you have any food allergies or dietary restrictions.

All prices are quoted in Japanese Yen tax included. We serve 100% cage-free eggs.

LATE TIME FOOD

20:30 - 22:00

PIZZA

Margherita

3,000

Buffalo Mozzarella, Tomato Sauce, Basil

マルゲリータ

バッファローモッツアレラ, トマト, バジル

1,146kcal



Funghi

3,000

Mushrooms, Mozzarella, Truffle

フンギ

マッシュルーム, モッツアレラ, トリュフ

1,050kcal



Pescatore

3,300

Clam, Baby Squid, Prawn, Anchovy,

Mini Tomato, Mozzarella, Tomato Sauce, Shiso Leaf

ペスカトーレ

あさり, イカ, 海老, アンチョビ, ミニトマト

モッツアレラチーズ, トマトソース, 大葉

956kcal



Allergen Ingredients



Gluten



Egg



Dairy



Shrimp



Crab



Alcohol



Nuts



Walnut



Beef



Chicken



Pork



Fish



Buck wheat

Please inform us if you have any food allergies or dietary restrictions.

All prices are quoted in Japanese Yen tax included. We serve 100% cage-free eggs.

LATE TIME FOOD

20:30 - 22:00

SNACKS

Cheese Plate
チーズ盛り合わせ
401kcal



2,700

Appetizer Plate

シェフのおすすめ前菜盛り合わせ
チーズ,シャリキュトリー,ドライフルーツ
684kcal



4,000

Charcuterie Plate
生ハムとサラミの盛り合わせ
386kcal



2,400

Mixed Nuts
ミックスナッツ
430kcal



900

Assorted Chocolates
チョコレート盛り合わせ
503kcal



2,000

Allergen Ingredients

Gluten Egg Dairy Shrimp Crab Alcohol Nuts Walnut Beef Chicken Pork Fish Buck wheat

Please inform us if you have any food allergies or dietary restrictions.

All prices are quoted in Japanese Yen tax included. We serve 100% cage-free eggs.