

Shake Things Up

The beverage symphony at Table 36 has been exclusively curated by globetrotting mixologist and sommelier, *Sebastian Viguera* and his apprentice, *Sofia Kossakovska*. Their collective experiences and love for unique flavors blend perfectly to create a menu that is immersive, innovative, and impressively delightful.

Indulge in our diverse selection of original cocktails, each mirroring the vivacity and dynamics of Osaka. Our imaginative team draws inspiration from the city and its mesmerizing skyline, showcasing an immersive cocktail experience with every sip, all against the backdrop of breathtaking urban views.

Unwind. Decompress. Immerse in an oasis of live DJ performances that perfectly complement the ambience. Whether you're celebrating your success, relaxing after a strenuous day, or simply enjoying some quality time with friends, our extensive drink selection caters to every mood and occasion.

At Bar 36, we aim to surpass expectations. Lifting the spirits high, we endeavor to pour out not just an exceptional drink, but a memorable experience of good times.



Shake Things Up

ミクソロジストでソムリエのセバスチャンと弟子のソフィアは、魅力的なドリンクメニューをテーブル36に提供しています。それぞれのカクテルは大阪の活気とダイナミズムを反映し、豊かな創造力で生み出されています。

あらゆるムードや機会を彩る幅広いドリンクメニューを存分に楽しみ、リラックスし、ライブDJパフォーマンスを背景に極上の体験をお楽しみください。バー36は、卓越したドリンクだけでなく、記憶に残る体験を提供することを目指しています。終わりのない夜を祝い、新たな一日を迎えるための特別な一杯をお楽しみください。



Signature Cocktails

● Indulge in our Unique Narratives: Each Signature Cocktail, an Inspired Tale.



● 特別な物語を堪能:それぞれのシグネチャーカクテル、灯された物語

DNR 36

大阪^{1st} Tale : A Tribute to Osaka

Danjiri Memory *by Sebastian Viguera* 1,800

Floral & Silky Japanese twist on the Alexander utilizing **Swissôtel Original Sake**, **Cherry Blossom-Infused Shochu**, **Osmanthus Syrup**, **Salted Sakura** leaves, and **Fresh Cream**. It's an exquisite embodiment of Japanese craftsmanship, with delicate cherry blossom & osmanthus flavors, a subtle complexity from the sake & shochu, and a luxurious creamy texture. A work of art that tantalizes the senses.



だんじりメモリー

スイスホテル日本酒、桜焼酎、金木犀シロップ、塩桜、生クリーム。感性を煌めかせる匠の作品。

Shinsekai *by Sofiia Kossakovska* 2,300

The "SHINSEKAI" is the epitome of a Farm to Glass cocktail. It blends house-infused **Cherry Dark Rum** with Sky Farm's own home-grown **Red Shiso** and **Mint** for a truly stylish take on the classic mojito. The addition of fresh **Yuzu** juice elevates the taste to new heights, making for a bold and delicate flavor inspired by Osaka's Shinsekai district.



新世界モヒート

自家製チェリーダーラム、スカイファームのシソ、ミント、柚子ジュース。

Nankai Negroni *by Sebastian Viguera* 2,000

The Nankai Negroni is a masterful spin on the classic white Negroni. We use homemade, **Clarified Campari** and **Sweet Vermouth** for a crystal-clear taste sensation. The gin base incorporates **Hendrick's Gin**, delicately infused with bright **Elderflower** notes. This elegant cocktail balances bitter, sweet, and citrus, turning a simple sip into a sublime indulgence. Experience the artistry of the Nankai Negroni.



南海ネグローニ

クラシックなネグローニを再解釈した南海ネグローニ。澄んだカンパリとベルモット、そしてエルダーフラワーの香りを加えたヘンドリックスジンの組み合わせ。これ一杯で特別な体験を。

2nd Tale : Symphony of Sweetness



2,000

Amemura Amour *by Sofia Kossakovska*

Amemura Amour - a tantalizingly creamy pleasure, reminiscent of the irresistible seduction of a lemon-coconut cheesecake. This divine treat harmonizes the sensual blend of homemade **Coconut-Rum** with the richness of **Fresh Cream** and a hint of our homemade **Vanilla Syrup**. The surprising tang of **Lemon** cleverly slices through the sweetness, revealing its citrus magic. A dainty dusting of **Cookie Crumbs** is a heartfelt tribute to its cheesecake inspiration. It reflects the dynamic energy of Osaka's lively Amemura, with this cocktail offering a melody of sweetness that resonates with joyful instances.

アメムラ・アムール レモンココナッツチーズケーキ風味

ココナッツラム、クリーム、バニラシロップ調合。レモンが甘さを引き立て、クッキーラムがオマージュ。大阪アメムラ風。



2,000

Kansai Sweet Escape *by Sebastian Viguera*

Immerse yourself in a divine indulgence with Bar36's 'Kansai Sweet Escape.' Our cocktail merges the potent allure of **Cold-Brew Infused Vodka** with an exquisite homemade **Coffee Liquor**. The robust pulse of fresh **Espresso** ebbs beautifully into a sense of serenity offered by the lush **Vanilla Beans Ice Cream**. Served affogato style, it's more than a cocktail - it's a love letter to those precious, sweet moments of life.

関西スウィート・エスケープ エスプレッソマティーニ

コールドブリューウォッカと手作りコーヒーリキュールの融合。エスプレッソとバニラビーンズが織りなすアフガート風カクテル。



3rd Tale : Whisky Weaving Sours

Amarena Sunset *by Sebastian Viguera*

2,300

The Amarena Sunset cocktail captures fiery Scottish tradition and sweet Italian enchantment. It incorporates the smoky **Octomore 13.1 Scottish Barley** whisky with its rich undertones of toasted oak and citrus. An integral component is a **Homemade Dark Cherry Liquor**, crafted with ripe dark cherries, blending beautifully with the smokiness of the whisky. Complementing this is a homemade **Amarena Cherry Syrup**, adding a layer of sweetness and depth. In essence, 'Amarena Sunset' is a striking amalgamation of sweet, smoky, and tart flavors.



アマレナ・サンセット ウィスキーサワー
オクトモア13.1スコッチと自家製のダーク
チェリーリキュールをブレンドし、自家製
のアマレーナチェリーシロップを加えて甘
さと豊かなフレーバーをプラスしています。

Kitsune's Caress *by Sofija Kossakovska*

2,300

Unveil the mysterious allure of the **Kitsune's Caress**. This seductive cocktail is a deft blend of **Hibiki Blender's Choice** Whisky, heightened with a generous touch of **Plum Wine**. A burst of tangy fresh **Yuzu** juice adds an invigorating dimension, while the stir of **Ginger Syrup** lends a dash of warmth. Delicately crafted with frothy **Egg White** for a silky finish, its enchantment is sealed with a whisper of **Hinoki Bitters**. A poetic indulgence that transcends boundaries, the **Kitsune's Caress** is truly an emblem of Japanese sophistication and charm.



狐のカレス ウィスキーサワー
柚子と生姜シロップに卵白、響ウイスキー
と梅酒のブレンド。ヒノキビターズの風味
で一段上げ、日本の洗練と詩的美食の象徴。

4th Tale : Don Julio's Legacy



2,500

Julio's Fiesta *by Sebastian Viguera*

Experience the flavorful "Julio's Fiesta", a frozen Margarita variation curated by mixologist *Sebastian Viguera*, celebrating his Latin roots and honorary **Don Julio Añejo**. This special margarita presents **Cantaloupe** and **Agave Syrup** notes. They blend well with potent Don Julio Añejo, boosted by homemade **Curaçao**. A splash of **Lime** juice adds zest, creating a well-balanced and rich taste. Julio's Fiesta is a compact, sensory delight: Latin heritage poured into a cocktail glass.

フリオのフィエスタ フローゼン・マルガリータ

メロンとアガヴェがDon Julio Añejoとブレンド。ライムジュースと共に手作り クラサオでバランスを取り、ラテンの喜びを体感。



2,700

Summer of 1942 *by Sofia Kossakovska*

Experience the "Summer of 1942", a cocktail capturing *Don Julio González's* pioneering tequila journey. It blends the flavorful **Don Julio 1942** with the fizzy **Fever Tree Premium Soda**. Celebrating Mexican roots, it incorporates organic **Agave Syrup**, fresh **Mango** and a touch of **Lime**. It's like a warm summer day in tequila's heartland, embodying refreshment and a reference to a tequila titan's roots. Compact, memorable, and refreshing - this is the enchantment of the Summer of 1942.

1942のサマー トロピカル・フィズ

ドン・フリオ1942のテキーラとフィーバーツリーソーダを組み合わせた1942年サマー。有機アガベ、マンゴー、ライム風味。暖かな夏のテキーラ体験。爽快な記憶をお楽しみください。



Juniper Journey: Gin & Tonic Gallery

Sakura Spritz *by Sebastian Viguera*

1,800

Introducing our Sakura Spritz, a refreshing and unique take on the classic gin & tonic. Our homemade gin is infused with the delicate flavors of **Cherry Blossom** and fresh **Dark Cherries**, giving it a light and fruity taste. To amplify the floral notes, we've added **Juniper Bitters**, a perfect complement to the cherry blossom aroma. And to top it off, we've selected a premium **Elderflower Tonic** from Fever Tree, known for its crisp and refreshing taste that pairs perfectly with the delicate flavors of the gin. This cocktail is a perfect blend of sweet and floral flavors, with a lovely aroma that will transport you to Japan in an instant. Try our Sakura Spritz today and experience the taste of spring!



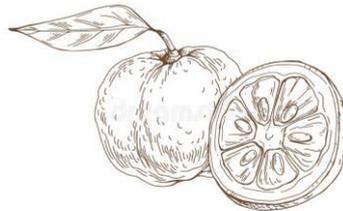
さくら・スプリッツ

自家製ジンに桜とダークチェリー、ジュニパー・ビターズを加え、エルダーフラワー・トニックで仕上げた、春を彷彿とさせる一杯。今すぐサクラスプリッツをお試ください。

Yuzu Twist *by Sofija Kossakovska*

1,800

Introducing the Yuzu Twist, a sophisticated and refreshing variation that is sure to tantalize your taste buds. Our homemade gin is masterfully infused with the bright and tangy flavors of juicy **Yuzu** and spicy **Ginger**, providing a uniquely Asian twist to the classic G&T. To accentuate the complex flavor profile, we have carefully crafted a blend of **Yuzu Bitters** to balance the sweetness of the tonic water. Finally, we top it all off with Fever Tree's premium **Indian Tonic**, which adds a crisp, effervescent finish to this indulgent libation. Experience the art of mixology with this dazzling new G&T Twist!



ゆず・ツイスト

新鮮なゆずとスパイシーなジンジャーを加えた手作りジン。ゆずビターズとインディアン・トニックで、クラシックなG&Tに刺激的な調和を。この新たなG&Tトウイストで、ミクソロジーの芸術を体験せよ！

The Highlife: The Joy of Highballs

Sky Highball *by Sebastian Viguera*

Above Osaka's busy streets, we introduce our new creation, the Sky Highball. Made by smoking **Sakura Wood** into our **Octomore 13.1 Single Malt Scotch**, this highball offers a smoky flavor that persists. **Hinoki Bitters** accompany this to balance and enrich the taste. Served over ice, topped with **S.Pellegrino**, it's light, fresh, suitable for any event. Enjoy this drink from a smoked glass enhancing its already exquisite flavors. Join us at our 36th-floor bar, sip the Sky Highball, appreciating Osaka's stunning view.

スカイハイボール

オクトモア 13.1シングルモルトスコッチに桜煙と檜ビターズを添え、S.Pellegrinoと一緒に。36階バーで、大阪の絶景と共に。



2,000

2,000

Osaka Cherry Flambe' *by Sebastian Viguera*

Presenting the "Osakan Cherry Flambé", a remarkable East-West blend. Central is **Cherry-Vanilla Bourbon**, sweet yet potent, with a hint of **Vanilla Bitters** warming the palate. Homemade **Cherry Liqueur** infuses a fruity surprise, set off by **Fever Tree Premium Soda's** subtle fizz. A final touch of **Sri Lankan Cinnamon** adds spice, while a flambéed finish invigorates the senses. In a blazing palette of colors, the Flambé delivers a captivating mix of flavors, manifesting the art of mixology.

大阪チェリーフランベ

東西融合のバニラボロンと自家製チェリーリキュールのフランベ芸術。スパイシーなシナモンと豊かなフレーバー。



The Art of Japanese Whisky

Ichiro's Malt Grain White Label イチローズ・モルト・ホワイト・ラベル	1,500	Hakushu 白州	2,100
Yoichi Single Malt 余市・シングル・モルト	1,500	Yamazaki 12 Years 山崎・12年	2,700
Nikka Coffey Grain ニッカ・カフエ・グレーン	1,500	Hakushu 12 Years 白州・12年	3,100
Chita 知多	1,600	Hibiki Blender's Choice 響・ブレンダーズ・チョイス	3,100
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	1,800	Yoichi Aromatic Yeast 2022 Edition 余市・アロマティック・イースト・2022	3,300
Ichiro's Malt WWR イチローズ・モルト・WWR	1,800	Yamazaki 18 Years 山崎・18年	6,500
Yamazaki 山崎	2,100	Hibiki 21 Years 響・21年	6,500



From Barley to Bottle: Single Malt

Bruichladdich The Classic Laddie 1,500
ブルックラディ「ザ・クラシック・ラディ」

Singleton of Dufftown 12 Years 1,500
ザ・シングルトン・ダフタウン・12年

Ardbeg 10 Years 1,600
アードベック・10年

Talisker 10 Years 1,800
タリスキー・10年

1995 The Glenrothes Vintage 1,800
グレンロセス・1995年

Glenlivet 15 Years 1,900
グレンリベット・15年

Glenlivet 18 Years 2,300
グレンリベット・18年



Glenfiddich 15 Years Solera Reserve 2,300
グレンフィディック・15年・ソレラリザーヴ

Ardbeg Uigeadail 2,300
アードベッグ・「ウイゲアデル」

Singleton of Dufftown 18 Years 2,300
ザ・シングルトン・ダフタウン・18年

Octomore 13.1 Scottish Barley 2,400
オクトモア 13.1・スコティッシュ・バーレイ

Lagavulin 16 Years 2,400
ラガヴァーリン・16年

Macallan 18 Sherry Oak Cask 5,000
マッカラン・18年・シェリーオーク

Ardbeg Corryvreckan 5,000
アードベッグ・「コリーブレッカン」

Harmony of Highlands: Art of Blends

J&B Rare J&B・レア	1,500	Johnnie Walker Green Label ジョニーウォーカー・グリーン・ラベル	2,400
Johnnie Walker Black Label ジョニー・ウォーカー・ブラック・ラベル	1,700	Johnnie Walker Platinum Label ジョニー・ウォーカー・プラチナ・18年	2,800
Johnnie Walker Double Black ジョニー・ウォーカー・ダブル・ブラック	1,700	Dewar's 18 Years デュワーズ・18年	2,800
Monkey Shoulder Batch 27 モンキー・ショルダー・バッチ・27	1,800	Royal Salute 21 Years ローヤルサルート・21年	2,900
Ballantine's 17 Years バルンタイン・17年	1,800	Johnnie Walker Blue Label ジョニーウォーカー・ブルー・ラベル	3,200
Johnnie Walker Gold Label ジョニー・ウォーカー・ゴールド・ラベル	2,200	Ballantine's 30 Years バルンタイン・30年	3,800
Johnnie Walker 18 Years ジョニー・ウォーカー・18年	2,400		



Bourbon Boulevard: America's Gold

Bulleit ブレット	1,500	Baker's 7 Years 107 Proof ベーカース・7年	1,600
Jack Daniel's Black ジャック・ダニエル	1,500	Roe & Co ローアンドコー	1,700
Jameson ジェイムソン	1,500	Booker's Small Batch ブッカーズ・スモールバッチ	1,700
Jim Beam Rye Pre-Prohibition ジム・ビーム・ライ・プレプロビジョン	1,500	Knob Creek 100 ノブ・クリーク・100	1,700
Maker's Mark メーカーズ・マーク	1,500	Gentleman Jack ジェントルマン・ジャック	1,800
Old Grand Dad 114 オールド・グランダッド・114	1,600	I.W. Harper 12 Years I.W・ハーパー・12年	2,000
Basil Hayden バジル・ヘイデン	1,600	Four Roses Platinum フォア・ローゼズ・プラチナム	2,300



Land of the Rising Gin

Roku ・ Osaka

六/大阪

1,500

Nikka Coffey ・ Kashiwa

ニッカ カフェジン/柏市

1,700

Ki No Bi ・ Kyoto

季の美/京都

1,900

Ki No Bi Sei ・ Kyoto

季の美 勢 /京都

1,900

Ki No Tea ・ Kyoto

季のTEA /京都

1,900

Ki Noh Bi 21st Edition ・ Kyoto

季能美 21st Edition/京都

2,300

Ki No Bi Bai Plum & Strawberry ・ Kyoto

季の梅プラム・アンド・ベリー・リキュール 2021/京都

2,300

Ki No Bi London Sexy Fish Limited ・ Kyoto

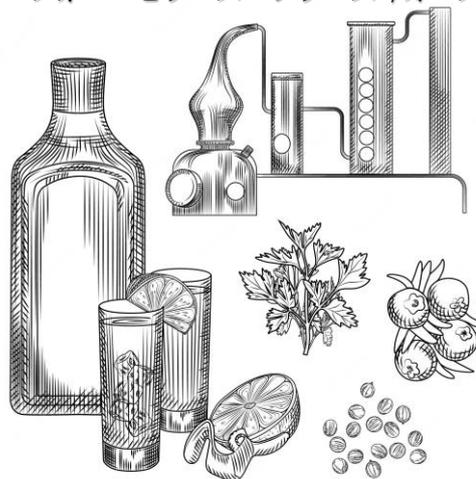
季の美ロンドン セクシーフィッシュリミテッド/京都

2,800



Worldly Botanicals: Global Gin

Bombay Sapphire • UK ボンベイ・サファイア /イギリス	1,500	Christian Drouin Le Gin Blanc • France クリスチャン・ドルーアン/フランス	1,700
Star of Bombay • UK スター・オブ・ボンベイ /イギリス	1,500	Six Dogs Blue • South Africa シックス・ドッグス・ブルー/南アフリカ	1,700
Tanqueray London Dry • UK タンカレー・ロンドン・ドライ /イギリス	1,500	Sip Smith V.J.O.P • UK シップ・スミス・ V.J.O.P /イギリス	1,800
Sip Smith • UK シップ・スミス/イギリス	1,600	Four Pillars Bloody Shiraz • Australia フォー・ピラーズ・シラーズ /オーストラリア	1,900
Botanist • Scotland ボタニスト/スコットランド	1,600		
Tanqueray No.10 • UK タンカレー・ No. 10/イギリス	1,600		
Hendrick's • UK ヘンドリックス/イギリス	1,600		



Global Purity: World of Vodka

Ciroc · France シロック/フランス	1,500	Nikka Coffey Vodka · Sendai ニッカ・コフィー・ウォッカ/仙台	1,700
Haku · Osaka 白/大阪	1,500	Wa Premium · Mito 和・ウォッカ/水戸	1,700
Ketel One · Netherlands ケテル・ワン/オランダ	1,500	Żubrówka · Poland ズブロッカ/ポーランド	1,700
Grey Goose · France グレイ・ゲース/フランス	1,500	Belvedere · Poland ベルヴェデーレ/ポーランド	2,100
Grey Goose Le Citron · France グレイ・ゲース ル・シトロン/フランス	1,600		
Grey Goose La Poire · France グレイ・ゲース ラ・ポワール /フランス	1,600		
Grey Goose Orange · France グレイ・ゲース ラ・オレンジ /フランス	1,600		



Sugar Cane Trails: The Rum Journey

The Kraken Black Spiced ・ Trinidad 1,500

クラークン・ブラック・スパイスラム/トリニダード・トバゴ

Myer's Rum ・ Jamaica 1,500

マイヤーズ / ジャマイカ

Coruba Dark ・ Jamaica 1,500

コルバ・ダークラム / ジャマイカ

Captain Morgan ・ Jamaica 1,500

キャプテン・モーガン / ジャマイカ

Mount Gay Black Barrel ・ Barbados 1,500

マウント・ゲイ/バルバドス

Mount Gay X.O ・ Barbados 1,700

マウント・ゲイ X.O/バルバドス

Zacapa 23 Solera ・ Guatemala 2,100

サカパ 23年・ソレラ/グアテマラ

Zacapa XO ・ Guatemala 3,300

サカパ・XO/グアテマラ



From Jalisco with Love

1800 Silver

1800 ・シルバー

1,500

Don Julio Blanco

ドン・フリオ・ブランコ

1,500

1800 Reposado

1800 ・レポサド

1,700

Don Julio Reposado

ドン・フリオ・レポサド

1,700

1800 Añejo

1800 ・アネホ

2,300

Don Julio Añejo

ドン・ジュリオ・アネホ

2,300

1800 Cristalino Clear Añejo

1800 ・クリスタリーノ・クリア・アネホ

2,400

Don Julio 1942 Añejo

ドン・ジュリオ・1942 ・アネホ

2,800



Vine to Bottle: The Terroir of Cognac

Hennessy V.S.

ヘネシー・V.S.

1,500

Remy Martin V.S.O.P.

レミー・マルタン・V.S.O.P

1,800

Remy Martin Tercet

レミー・マルタン・テルセ

2,200

Hennessy V.S.O.P.

ヘネシー・V.S.O.P

3,300

Martell Cordon Bleu

マーテル・コルドンブルー

3,500

Vesper X.O.

ヴェスパー・X.O

4,800

Martell X.O.

マーテル・X.O.

4,800

LOUIS XIII Grand Champagne Cognac

ルイ13世・グラン・シャンパーニュ・コニャック

35,000



The Trio of Tradition: Savor Japan

SAKE ・ 日本酒 180 ml

Hakkaisan ・ Mount Hakkai 2,000
八海山・純米大吟醸/新潟

Kiku-Masamune ・ Emperor's Favorite 2,000
菊正宗・特撰・本醸造/兵庫

Swissotel Private Collection 2,000
スイスホテルプライベート・純米吟醸 /大阪

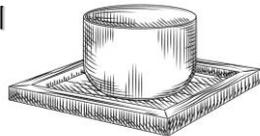
UMESHU ・ 梅酒 45 ml

Yamazaki Distillery Whisky Umeshu 1,600
山崎・梅酒 / 京都

Kishū Nigori ・ Natural Mist 1,600
紀州・にごり/ 和歌山

Kishū Honey Plum Wine 1,600
紀州・蜂蜜/ 和歌山

Hakusan's ・ Kaga 1,600
萬歳・樂加賀/ 石川



SHOCHU ・ 焼酎 45 ml

Suntory ・ Yaemaru 25 1,500
サントリー・八重丸・麦焼酎 / 鹿児島

Iki ・ Barley's Origin 1,500
壱岐・麦焼酎 / 長崎

Tominohouzan ・ Mountain Treasure 1,500
富乃宝山 ・芋焼酎 / 鹿児島

Kiroku ・ The Lucky 6 1,600
喜六 ・芋焼酎 / 宮崎

Sato ・ Black Label 1,800
黒麹・芋焼酎 / 大分

Maoh ・ Demon King 2,000
魔王 ・芋焼酎/ 鹿児島

Mori-Izo ・ Forest Secret 2,200
森伊蔵 ・ さつま芋焼酎 / 鹿児島



Infused with Love: Homemade Spirits

自家製スピリッツコレクション

Amaretto

アマレット

Butterfly Rum

バタフライ・ラム

Chai Rum

チャイ・ラム

Chocolate Vodka

チョコレート・ウォッカ

Cinnamon Scotch

シナモン・スコッチ

Citrus Tequila

シトラス・テキーラ

Citrus Vodka

シトラス・ウォッカ

Coconut Rum

ココナッツ・ラム

Cucumber & Jalapeno Tequila

キュウリとハラペーニョ・テキーラ

Dill Gin

ディル・ジン



Elderflower Gin

エルダーフラワー・ジン

Italian Bitter

イタリアン・ビター

Lemongrass Vodka

レモングラス・ウォッカ

Nutella Cognac

ヌテラ・コニャック

Peach Sakura Gin

ピーチさくら・ジン

Pineapple Rum

パイナップル・ラム

Raisin Rum

レーズン・ラム

Vanilla Bourbon

バニラ・バーボン

Vanilla Vodka

バニラ・ウォッカ

Yuzu Gin

ゆず・ジン

Kanpai Culture: Japanese Beer

DRAFT BEER ・ 生ビール

Suntory Premium Malts 450ml

サントリー・プレミアム・モルツ・450ml

1,200

BOTTLED BEER ・ 瓶ビール

Non Alcohol Beer

ノン・アルコール・ビール

900

Asahi Super Dry

アサヒ・スーパードライ

1,000

Kirin Lager

キリン・ラガー

1,000

Sapporo Black Label

サッポロ・黒ラベル

1,000

Suntory Premium Malts

サントリー・プレミアム・モルツ

1,200

Swissôtel Osaka IPA

スイス・ホテル・大阪・IPA

1,200



In Vino Veritas: By the Glass

SPARKLING WINE & CHAMPAGNE ・スパークリングワイン&シャンパン

Freixenet Diamond DOC ・ Italy

Freixenet ・ダイヤモンド・DOC / イタリア

N.V. Telmont Réserve Brut ・ France

N.V. テルモン・リザーブ ・ブリュット/フランス

WHITE WINE ・白ワイン

2020 Suntory From Farm | Koshu | Japan

2020 サントリー フロムファーム | 甲州 | 日本

2021 Santa Carolina Reserva Cachapoal Estate | Sauvignon Blanc | Chile

2021 サンタ・カロリーナ・レセルバ・カチャポアル・エステート |ソーヴィニヨン・ブラン|チリ

2021 Baron de Rothschild Saga Bordeaux Blanc | Semillon | France

2021 バロン ドロスシルド サガ ボルドー ブラン |セミヨン |フランス

2020 Bouchard Pere & Fils Bourgogne La Vignee | Chardonnay | France

2020 ブシャール・パール & フィス・ブルゴーニュ・ラ・ヴィニエ |シャルドネ|フランス

CRAFT SAKE ・クラフト日本酒

KOYOI La Deuxième Saké Non-Pasteurisé

ラ・ドゥジエム・クラフト日本酒

LIBROM Craft Sake ・Kiwi

LIBROM ・キウイ風味 ・クラフト日本酒



1,800

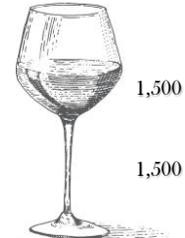
2,500

1,500

1,600

1,800

1,900



1,500

1,500

In Vino Veritas: By the Glass

RED WINE ・ 赤ワイン

2019 Santa Carolina Reserva Carmenere Cachapoal Estate Carmenere Chile	1,500
2019 サンタ・カロリーナ・レゼルバ・カルメネレ・カチャポアル・エステート カルメネレ チリ	
2020 Maison Castel Cotes du Rhone Grenache-Syrah France	1,600
2020 メゾン・カステル・コート・デュ・ローヌ グルナッシュ シラー フランス	
2019 William Hill Central Coast Cabernet Sauvignon USA	1,800
2019 ウィリアム ヒル セントラル コースト カベルネ・ソーヴィニヨン アメリカ	
2020 Bouchard Pere & Fils Bourgogne Pinot Noir France	1,900
2020 ブシャール・ペール & フィス・ブルゴーニュ ピノ・ノワール フランス	
W&J Graham's 30 Year Old Tawny Port Portugal 45ml	3,500
W&J ・ グラハム ・ 30年 ・ タウニー ポート ポルトガル	
W&J Graham's 40 Year Old Tawny Port Portugal 45ml	4,800
W&J ・ グラハム ・ 40年 ・ タウニー ポート ポルトガル	



For all matters pertaining to the world of wine, look no further than our resident connoisseur, Sommelier *Leo Honda*. In the realm of crafted libations, our Mixology Maestro, *Sebastian Viguera*, is eager to assist with all of your cocktail enquiries. Explore the vineyards and distilleries of the world without leaving your seat, guided by their expert knowledge.

ワインの世界に関する全てについては、当店の駆け出しのソムリエ、本田・玲音お任せください。また、芸が細かいカクテルについてのご質問は、ミクソロジーの達人、セバスチャン・ヴィゲラが喜んでお手伝いします。彼らの専門知識に導かれながら、世界のブドウ畑や蒸留所を踏破する期待せずにはられません。

Zero Proof, Full Flavor: No Alcohol

JUICES ・ ジュース

Shinshu Peach
信州もも

900

Shinshu Apple
信州アップル

900

Nagano Ripe Orange
完熟オレンジ

900

SOFT DRINKS ・ ソフトドリンク

Oolong Tea
ウーロン茶

900

Fever Tree Premium Ginger Ale
フィーバー・ツリー プレミアム・ジンジャー・エール

900

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS ・ ノンアルコールカクテル

Blood Orange Lemonade
ブラッド・オレンジ・レモネード

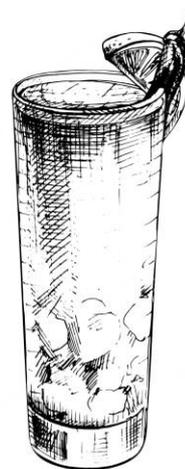
1,500

Ginger-Berry Garden
ジンジャー・ベリー・ガーデン

1,500

Moroccan Mint Green Tea Mojito
モロッカンミント・グリーンティー・モヒート

1,500



Sparkle & Steam: Water & Tea Collection

STILL ・ 水

Aqua Panna ・ 1000ml 1,200
アクアパンナ1000ml

SPARKLING ・ 炭酸水

Perrier ・ 330ml 900
ペリエ 330ml

S. Pellegrino Lemonade ・ 330ml 900
サンペレグリーノ ・ レモネード 330ml

S. Pellegrino ・ 1000ml 1,200
サンペレグリーノ 1000ml

HOT BEVERAGES | 暖かいお飲み物

Americano 1,000
アメリカーノ

Café Latte 1,000
カフェラテ

Espresso 1,000
エスプレッソ

Hot Chocolate 1,000
ホットチョコレート

Dilmah Silver Jubilee Collection Tea 1,000

ディルマ 『グルメ』 シリーズ紅茶

- Ceylon Full Leaf Tea
セイロンフルリーフティー
- Ceylon Original Breakfast Tea
オリジナル ブレックファースト
- Elderflower & Apple Infusion
エルダーフラワー & アップル インフュージョン
- Moroccan Mint Green Tea
モロッカンミントグリーンティー
- Natural Jasmine Green Tea
ジャスミン緑茶
- Pure Chamomile Flowers
カモミール
- Pure Darjeeling Single Region
ダーズリン
- Silver Jubilee Earl Gray
シルバージュビリー アールグレイ

