

一
八
六
七

1867

COCKTAIL BOOK

By

Hajime Yamasaki - Head Bartender

&

Yukinori Sakashita



Inspired by her

No.1 SIGNATURE COCKTAIL

Lady In Bloom

[RECIPE]

Absolut Kurant Vodka (Coconuts Oil Fat Washed) / Elder Flower Liqueur / Manuka Honey /
Apple Juice/ Lemon Juice/ Sea Salt Spray / Ginger Ale

[GARNISH]

Orange Peel / Fresh Thyme / Flower

2300

当店の名前を冠した1867年以降、現代に至るまで日本に入ってきた女性の身体に良い食材を使ったカクテル。

Mギャラリーのブランドコンセプトである「Inspired by her」を象徴する1杯。

**After 1867, many foods were imported to Japan that are good for ladies' health.
When all of them meets here in 1867, it turns out to be the MGallery's "Inspired by her" cocktail.**

All the prices are in Japanese Yen and exclusive of 13% service charge and consumption tax.

表示価格は全て日本円での表記です。上記価格に別途サービス料13%と消費税を加算させていただきます。



No.2

Ohmi Beef Old Fashioned

[RECIPE]

Maker's Mark (Ohmi Beef Fat Washed) / Angostura Bitters / Simple Syrup

[GARNISH]

Cheek Beef Jerky

2500

日本を代表する和牛「近江牛」をバーボンウイスキーにファットウォッシュすることにより、近江牛の旨味、甘味を感じられる一杯に。特注の牛頬肉のジャーキーと合わせてお楽しみください。

The fat-washing bourbon whiskey with Ohmi Beef, Japanese premium brand beef, maximizes the beef's sweetness and umami flavor. The Beef cheek jerky is the best accompany for you.

All the prices are in Japanese Yen and exclusive of 13% service charge and consumption tax.

表示価格は全て日本円での表記です。上記価格に別途サービス料13%と消費税を加算させていただきます。



No.3

MAIKO – 舞妓 –

[RECIPE]

Kyoto TOFU / Amaretto / Local Special Milk / Simple Syrup / Lemon Juice

[GARNISH]

Dried Strawberry

2100

京豆腐を潰し、木津川クローバー牧場産の特別牛乳とイタリアのアマレットを合わせたカクテル。

まるで杏仁豆腐のような味わい。デザートカクテルとして女性にオススメの1杯。

**When Kyoto local high quality tofu and milk meet Italian Amaretto,
it becomes what the ladies need – sweet almond jelly dessert.**

All the prices are in Japanese Yen and exclusive of 13% service charge and consumption tax.

表示価格は全て日本円での表記です。上記価格に別途サービス料13%と消費税を加算させていただきます。



No.4

KYOTO YURA GIN&TONIC

[RECIPE]

KINOBI Kyoto Dry Gin / UJI Matcha Powder / YUZU Syrup / Tonic Water

[GARNISH]

Dried Orange / Gold Powder

1800

京都産のジンと抹茶を合わせ、ゆずシロップで甘酸味を整えたリッチなジントニック。
自家製ドライオレンジをカラメルで焼き上げ、香りのマリージュもお楽しみいただけます。

Rich gin tonic mixed with Kyoto local gin, matcha and yuzu syrup. Enjoy the flavor of caramelized homemade dried orange together.

All the prices are in Japanese Yen and exclusive of 13% service charge and consumption tax.

表示価格は全て日本円での表記です。上記価格に別途サービス料13%と消費税を加算させていただきます。



No.5

Japanese UMAMI High Ball

[RECIPE]

Johnnie Walker Black / Soda

[GARNISH]

Katsuobushi / Sea Salt & Rock Salt

1700

鰹節とハウスブレントの塩が絶妙なアクセント。

鰹節の香りと味わいが、ウイスキーのスモーキーフレーバーを引き立たせている。

Great marriage of dried bonito and house-blended salt in the smoky whisky flavor.

All the prices are in Japanese Yen and exclusive of 13% service charge and consumption tax.

表示価格は全て日本円での表記です。上記価格に別途サービス料13%と消費税を加算させていただきます。



No.6

TSUBAKI – 椿 –

[RECIPE]

KINOBI Kyoto Dry Gin / PASSOA / Shiso Liqueur / Rose Syrup /
Fresh Lime Juice / Champagne

[GARNISH]

Shiso Leaf / Orange Peel

1900

日本の女性をイメージして作られた特別な一杯。シャンパンでリッチな微炭酸に仕上げ、
紫蘇のアクセントが癖になるカクテル

Special cocktail inspired by Japanese women – taste the rich champagne and the accent of shiso.

All the prices are in Japanese Yen and exclusive of 13% service charge and consumption tax.

表示価格は全て日本円での表記です。上記価格に別途サービス料13%と消費税を加算させていただきます。



No.7

Houji Tea Espresso Martini

[RECIPE]

Espresso Infused Craft Vodka HAKU / Houji Tea / Wasanbon Sugar Syrup

[GARNISH]

Rosted Houji Tea Leaf

1800

世界的に流行しているトレンドカクテル「エスプレッソマティーニ」を京都風にツイスト。

心地よい苦みとほうじ茶の香りがマリアージュしたカクテル。

Twisted from the world trend cocktail "Espresso Martini" with Kyoto flavor.
Enjoy the great marriage of Houji tea and Dry Gin soft bitterness.

All the prices are in Japanese Yen and exclusive of 13% service charge and consumption tax.

表示価格は全て日本円での表記です。上記価格に別途サービス料13%と消費税を加算させていただきます。



No.8

Café Negroni

[RECIPE]

ROKU Dry Gin / Campari / Sweet Vermouth / SAKURA Liqueur / Espresso Aero Press

[GARNISH]

Orange Peel

2100

世界的トレンドカクテル「ネグロニ」を京都の春をイメージしツイスト。

エスプレッソを瞬間インフューズし、桜のフレーバー香るビター&スイートカクテル。

World's trend cocktail Negroni being twisted with the imagination of Spring in Kyoto.
Feel the bitter and sweet that come from the momentarily infused espresso and cherry blossom.

All the prices are in Japanese Yen and exclusive of 13% service charge and consumption tax.

表示価格は全て日本円での表記です。上記価格に別途サービス料13%と消費税を加算させていただきます。



No.9

YURA SOUR

[RECIPE]

Maker's Mark(Yogurt Washed) / Egg White / Fresh Lemon Juice / Wasanbon Sugar Syrup

[GARNISH]

Dried Orange

2100

世界的に人気のカクテル、ウイスキーサワーを日本風にツイスト。ヨーグルトウォッシュした
まろやかなバーボンウイスキーに和三盆シロップを加え、心地よい甘酸っぱさと口当たりのいい一杯に。

Arranged the world popular Whisky Sour cocktail to Japanese style –
Yogurt-washed bourbon whisky and Wasanbon sugar syrup become smooth, sweet and sour glass.

All the prices are in Japanese Yen and exclusive of 13% service charge and consumption tax.

表示価格は全て日本円での表記です。上記価格に別途サービス料13%と消費税を加算させていただきます。



No.10

KAMO RIVER SIDE FIZZ

[RECIPE]

Local Houji Tea Infused ROKU Dry Gin / Mint Leaf / White Peach Syrup /
Fresh Lime Juice / Tonic Water

[GARNISH]

Mint Leaf

2100

祇園辻利の特別なほうじ茶を燻し、ジャパニーズプレミアムジン六にインフュージョン。

国産白桃シロップのリッチな甘味とミントの清涼感が夏にピッタリのカクテル。

**Infused smoked Gion Tsujiri's Houji tea into Japanese Premium Craft Gin ROKU becomes
the best cocktail for summer with Japanese Peach Syrup and Fresh Mint.**

All the prices are in Japanese Yen and exclusive of 13% service charge and consumption tax.

表示価格は全て日本円での表記です。上記価格に別途サービス料13%と消費税を加算させていただきます。



No.11

Matcha Latte - Speakeasy -

[RECIPE]

Pedro Ximenez Sherry / Uji Matcha Powder / Wasanbon Sugar Syrup / Local Special Milk

[GARNISH]

Dried Orange

1800

日本にも禁酒法時代があったなら、当時日本に輸入されていたシェリー酒を使っていただろう。もしかしたらスピークイージーのお茶屋さんがあったかもしれない。遠い昔の日本を想像し、抹茶を使ったラテスタイルの一杯。

Imagine Japan with the Prohibition – some of them might have used Sherry or some of them might have run a Speakeasy hidden in Kyoto ochaya... with this Matcha Latte style.

All the prices are in Japanese Yen and exclusive of 13% service charge and consumption tax.

表示価格は全て日本円での表記です。上記価格に別途サービス料13%と消費税を加算させていただきます。



No.12

KYOTO Margarita

[RECIPE]

Shiso Leaf & Ginger Infused Tequila / Cointreau / Fresh Lime Juice
Homemade Grapefruit Oleosaccharum

[GARNISH]

Sea Salt & Rock Salt / Shiso Leaf / Orange Peel

1900

紫蘇と生姜をテキーラに漬け込み、和のテイスト感じる爽やかなマルガリータ。
ハウスブレンドの塩がアクセント。香り高い一杯。

**Japanese style Margarita by the tequila that shiso leaves and ginger pickled.
Enjoy the fragrancy with the house-blended salt.**

All the prices are in Japanese Yen and exclusive of 13% service charge and consumption tax.

表示価格は全て日本円での表記です。上記価格に別途サービス料13%と消費税を加算させていただきます。



No.13

YURA Night Cap

[RECIPE]

World Blended Whisky Ao / Frangelico / Mozart / AZUKI Syrup / Special milk

[GARNISH]

YUZU Espuma / Chocolate

1900

国産あずきを使ったデザートカクテル。ヘーゼルナッツ、チョコレートと合わせ心地よい甘味とリッチなウイスキーの滑らかさがマッチした一杯。ゆずのエスプーマがアクセント。

A Dessert cocktail of Azuki beans - Hazelnuts, Chocolate and rich Whiskey are combined into comfy sweetness and smoothness accompanied by Yuzu Espuma.

All the prices are in Japanese Yen and exclusive of 13% service charge and consumption tax.

表示価格は全て日本円での表記です。上記価格に別途サービス料13%と消費税を加算させていただきます。



No.14

1867 Martini

[RECIPE]

Havana Club Anejo 7 Anos / SAKURA Liqueur
Homemade Orange Oleosaccharum / Sea Salt

[GARNISH]

Orange Peel / Lime Peel / Grapefruit peel / Cherry

1800

カクテルの王様「マティーニ」をツイスト。日本のテイストを加え、爽やかな甘さ引き立つ一杯。
サステナビリティを意識し、美しいガーニッシュにも注目。

**With the taste of Japanese, the King of Cocktail becomes a fresh and sweet glass.
The beautiful garnish is showing our spirit of sustainability.**

All the prices are in Japanese Yen and exclusive of 13% service charge and consumption tax.

表示価格は全て日本円での表記です。上記価格に別途サービス料13%と消費税を加算させていただきます。



No.15

SAKURA MULE

[RECIPE]

Japanese Vodka HAKU / SAKURA Liqueur / Homemade Grapefruit Oleoscharum
Dry Ginger Ale / Dried Orange / Absinthe

[GARNISH]

Dried Orange

1800

クラシックカクテル、モスコミュールをツイスト。漬したドライオレンジと一緒にシェークする。

桜とアブサンの絶妙なアクセントが癖になる大人のカクテル。

Twisting the classic cocktail shaken with dried orange. Get hooked on this taste with

~~the accent of cherry blossom and absinthe.~~
All the prices are in Japanese Yen and include consumption tax.

表示価格は全て日本円での表記です。上記価格に別途サービス料13%と消費税を加算させていただきます。



No.16

HIGASHIYAMA SLING

[RECIPE]

Strawberry Infused DonJulio Blanco / Maraschino / Fresh Lemon Juice
Cranberry juice / Butterfly Pea Syrup / Homemade Lemon & Lime Oleoscharum
Tonic Water / Absinthe spray

[GARNISH]

Grapefruit Peel / Rose / Dried Orange / Thyme

2200

シンガポールの名門ラッフルズホテルのシンガポールスリングをツイスト。

テキーラベースの爽やかなオールデイカクテル。

**A tequila-based all day cocktail inspired by the Singapore Sling,
the signature cocktail of our sister hotel Raffles Singapore.**

All the prices are in Japanese Yen and exclusive of 13% service charge and consumption tax.

表示価格は全て日本円での表記です。上記価格に別途サービス料13%と消費税を加算させていただきます。



MOCKTAIL No.1

SUDACHI FIZZ

[RECIPE]

SUDACHI Syrup / Fresh Lime Juice / Mint Leaf / Tonic Water

[GARNISH]

Mint Leaf / GARI (Pickled Ginger)

1600

国産すだちのシロップで作るミントが爽やかに香るモクテル。
お寿司屋のガリとの絶妙なマリアージュもお楽しみいただけます。

**Fresh mocktail by the mint and Japanese Sudachi syrup that makes
a great combination with Gari, sliced ginger at a sushi restaurant.**

All the prices are in Japanese Yen and exclusive of 13% service charge and consumption tax.
表示価格は全て日本円での表記です。上記価格に別途サービス料13%と消費税を加算させていただきます。



MOCKTAIL No.2

Inspired by her

MAIKO – 舞妓 –

[RECIPE]

Kyoto TOFU / Amaretto Syrup/ Local Special Milk / Lemon Juice

[GARNISH]

Dried Strawberry

1800

京豆腐を潰し、木津川クローバー牧場産の特別牛乳とアマレットシロップを合わせたカクテル。

まるで杏仁豆腐のような味わい。デザートカクテルとして女性にオススメの1杯。

**When Kyoto local high quality tofu and milk meet Italian Amaretto syrup,
it becomes what the ladies need – sweet almond jelly dessert.**

All the prices are in Japanese Yen and exclusive of 13% service charge and consumption tax.

表示価格は全て日本円での表記です。上記価格に別途サービス料13%と消費税を加算させていただきます。



LONG COCKTAIL MENU

GIN & TONIC	ジントニック	1300
GIN FIZZ	ジンフィズ	1400
Moscow Mule	モスコーミュール	1300
KAMIKAZE	神風	1500
Screw Driver	スクリュードライバー	1300
Salty Dog	ソルティードッグ	1400
Boston Cooler	ボストンクーラー	1500
Cuba Libre	キューバリブレ	1300
Sol Cubano	ソルクバーノ	1500
El Diablo	エルディアブロ	1300
Tequila Sunrise	テキーラサンライズ	1300
Matador	マタドール	1300
Long Island Iced Tea	ロングアイランドアイ스티ー	1800



Horse's Neck	ホーセズネック	1600
Irish Coffee	アイリッシュコーヒー	1700
Godfather	ゴッドファザー	1300
Mint Julep	ミントジュレップ	1500
White Russian	ホワイトルシアン	1300
Americano	アメリカーノ	1400
Boulevardier	ブルヴァルディエ	1600
Bloody Mary	ブラッディマリー	1300
Mojito	モヒート	1700
Sazerac	サゼラック	1600
Aperol Spiritz	アペロールスピリッツ	1600
Negroni	ネグローニ	1600
Old Fashioned	オールドファッシュョンド	1600



SHORT COCKTAIL MENU

Martini	マティーニ	1500
Gimlet	ギムレット	1400
White Lady	ホワイトレディ	1400
Orange Blossom	オレンジブロッサム	1300
Aviation	アビエーション	1400
Last Word	ラストワード	1500
Balalaika	バラライカ	1400
Vodka Martini	ウォッカマティーニ	1500
Cosmopolitan	コスモポリタン	1600
XYZ	エックス ワイ ズィー	1400
Daiquiri	ダイキリ	1400
Margarita	マルガリータ	1400
Matador	マタドール	1300
Mexican	メキシカン	1300



Silent Third	サイレントサード	1600
New York	ニューヨーク	1600
Manhattan	マンハッタン	1700
Rob Roy	ロブロイ	1600
Penicillin	ペニシリン	1600
Whisky Sour	ウイスキーサワー	1800
Alexander	アレクサンダー	1700
Side Car	サイドカー	1800
Jack Rose	ジャックローズ	1700
Amaretto Sour	アマレットサワー	1500
Grasshopper	グラスホッパー	1400
Golden Cadillac	ゴールデンキャデラック	1400
Bamboo	バンブー	1300
Adonis	アドニス	1300