

一
八
六
七

1867

COCKTAIL BOOK

By

Hajime Yamasaki - Head Bartender

&

Yukinori Sakashita

SIGNATURE COCKTAIL - Lady In Bloom -



京都悠洛ホテル Mギャラリーは、江戸時代の東海道五十三次の終点「三条大橋」にほど近く

皆様を「タイムトラベル」へお誘いします。

1867年、大政奉還が行われ、長く続いた武士の時代が終わり明治維新によって日本に新しい時代が訪れました。

文明開化で外国の文化が取り入れられ、様々な食材も伝来ました。

アイスクリームやビール、カレーライスなど、今ではごく当たり前口になっているものも、明治時代に広まりました。

このカクテルは、1867年以降に日本にもたらされた、女性の身体に良い（優しい）食材を使い

Mギャラリーのブランドコンセプトである「Inspired by her」を象徴する一杯です。

日本語で開化と開花は「かいか」と同じ読み方をすることに掛けて、女性が美しく花開くように、

我が国が近代日本として歩み始めた時代を表現しました。

わずか150年あまりの間にこんなにたくさんの身体に良いものが日本に入ってきたことを知ったら・・・

タイムトラベルで現代にやってきた明治の女性はきっと驚きを隠せないでしょう。



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

1800

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

1900

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

1600

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

1500

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、香りのマリアー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

1400

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

YURA SOUR

[RECIPE]

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

[GARNISH]

Dried Orange

1600

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.7

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

1600

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.8

Inspired by her

KYOTO Margarita

[RECIPE]

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

[GARNISH]

Sea Salt & Rock Salt / Shiso Leaf / Orange Peel

1600

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.9

The Starring

[RECIPE]

Remy Martin VSOP/ Chocolate Whey / Caramel Whey

Orange Oleosacharum / Red Wine Sea Salt Water

[GARNISH]

Orange Peel

1700

2020 Accor First Asia Cocktail Competition JAPAN Championとなったヘッドバーテンダー山崎創世の作品。

銀幕に輝く主演女優をイメージした特別な一杯をお楽しみください。

National-winning cocktail of 2020 Accor Asia Cocktail Competition Japan by our Head Bartender Hajime Yamasaki. A special glass in the image of a leading female actor shining in the screen.

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

Inspired by her

Alegre Palomin

[RECIPE]

Jasmin Tea Leaf Infused Tequila / Fresh Grapefruit Juice
Pineapple Syrup / Tonic Water

[GARNISH]

Flower

1500

今、世界的に注目を浴びているカクテル“パロマ”。ジャスミン茶葉を漬け込んだテキーラに爽やかなフルーツを合わせ、さっぱりとした味わいに。幸せな時間の始まりに花を添える一杯をお楽しみください。

Cocktail "Paloma" is gaining worldwide attention. To tequila pickled jasmine tea leaves
A refreshing taste combined with refreshing fruits. Enjoy a cup of flowers to start your happy time.

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

ARASHIYAMA CHILL OUT

[RECIPE]

Havana club 7y / Matcha Liqueur / Banana Juice / Local Special Milk
Fresh Banana / Uji Matcha Powder

[GARNISH]

Homemade Dried fruit

1600

リラックス効果のある抹茶とバナナを7年熟成した心地良いアロマ香るダークラムと合わせたまろやかな一杯。
嵐山の竹林に囲まれた茶室の中で一服のお茶をゆったりと楽しむように...

Mild cocktail with the combination of Matcha and fragrant dark rum of 7-year-aged banana.
As experiencing the Japanese tea ceremony in Arashiyama bamboo forest...

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

SEIRYU -青龍-

[RECIPE]

Bacardi Superior White Rum / Elder Flower Liqueur
YUZU Syrup / Fresh Lime Juice

[GARNISH]

Chartreuse Verte

1500

世界的に人気のカクテルであるダイキリをツイスト。エルダーフラワーのリッチな甘みと香りで華やかに仕上げた一杯。
薬草リキュールに火をつけ注ぎ入れるドラマチックな演出をお楽しみください。

**Twisted world famous Daiquiri by Elder flower's rich and gorgeous sweet flavor,
making it more dramatic by pouring lit herb liqueur.**

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。

WORLD TREND COCKTAIL TWIST MENU

Café Negroni

ROKU Dry Gin / Campari / Sweet Vermouth / SAKURA Liqueur / Espresso Aero Press
1700

Houji Esoresso Martini

Craft Vodka HAKU (Espresso Infused) / Houji Tea / KOKUTO Sugar Syrup
1700

SAKURA MULE

Craft Vodka HAKU / SAKURA Liqueur/ Homemade Grapefruit Oleoscharum
Dry Ginger Ale / Dried Orange / Absinthe
1700

SAKE Martini

Tanqueray No TEN (Rice Infused) / Junmai Daiginjo
Lemon peel
1500

MOCKTAIL

SUDACHI FIZZ

SUDACHI Syrup / Fresh Lime Juice / Simple Syrup / Mint Leaf / Tonic Water
1300

MAIKO (Non Alcohol)

Kyoto TOFU / Amaretto Syrup / Local Special Milk / Fresh Lemon Juice
Dried Strawberry
1500

Afternoon Lemonade

Morgentau/ White Peach Syrup / Fresh Lemon Juice / Flower
1400

ARASHIYAMA CHILL OUT (Non Alcohol)

Banana Juice / Local Special Milk / UJI Matcha Powder
KOKUTO Syrup / Fresh Banana
1500



LONG COCKTAIL MENU

GIN & TONIC	ジントニック	1100
GIN FIZZ	ジンフィズ	1400
Moscow Mule	モスコミュール	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



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
Original Bloody Mary	オリジナルブラッディマリー	1300
Katsuo Dashi / Pepper / Clam / Tomato / Lemon		
Mojito	モヒート	1700
Sazerac	サゼラック	1600
Aperol Spritz	アペロールスプリッツ	1600
Negroni	ネグローニ	1600
Old Fashioned	オールドファッシュィンド	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
Mexican	メキシカン	1300



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