



コンラッド東京のバー&ラウンジ「トゥエンティエイト」へようこそ

本日は、コンラッド東京のバー&ラウンジ「トゥエンティエイト」にお越しいたぎまして誠にありがとうございます。天井高約8メートルの開放的なラウンジでは、浜離宮恩賜庭園、東京湾、レインボーブリッジなどの見事な眺望をお楽しみいただけます。ティータイムには、種類豊富な紅茶やコーヒーとともに、和と洋の調和の取れた、季節感の溢れるコンラッド東京特製のアフタヌーンティーをご提供しております。バータイムには、トゥエンティエイトの熟練したバーテンダーがカクテルをご用意しております。トゥエンティエイトを通じてこの街とのすてきな出会いをお楽しみください。

Welcome to Conrad Tokyo's bar & lounge TwentyEight

The high ceiling, the view overlooking Hamarikyu garden and Tokyo Bay sets the scene for the perfect moment. During the day we offer a wide selection of teas, coffees and our famous Conrad Tokyo Afternoon Tea that seasonally changes and harmoniously blends both Japanese and European tastes. In the evening, there is nothing better than unwinding in our bar savoring one of our signature cocktails. To summarize, TwentyEight is not only a place that offers luxurious beverages but one that inspires all our guests at any time of the day. Again, a very warm welcome and we hope you enjoy your time with us.

表示料金には税金・サービス料が含まれます。
Prices inclusive of taxes and service charge.

COCKTAIL

シグネチャー カクテル

SIGNATURE COCKTAIL

抹茶コラーダ

¥3,200

Matcha Piña Colada

Bacardi Carta Blanca, Coconut, Pineapple, Matcha
濃厚な抹茶の旨味と、南国のパイナップルやココナッツが
重なり合う和風ピニャコラーダ。浜離宮庭園の緑豊かな
景色に着想を得た一杯。

A refined fusion of ceremonial grade Matcha,
tropical pineapple, and velvety coconut, inspired
by the serene elegance of Hamarikyu garden.

Twenty Eight マティーニ

¥3,600

Twenty Eight Martini

Blended Japanese Gin, Vermouth

日本のジンをマティーニ専用にブレンドした、
TwentyEight オリジナルのマティーニ。

TwentyEight's original martini, blended with
Japanese gin exclusively for martinis.

高貴なレモンサワー

¥3,400

Royal LemonSour

Shichiken, Kidozumi Sake, Lemon Cordial, Champagne
焼酎と日本酒を使用したレモンサワースタイルのカクテル。
レモンコーディアルとシャンパンで金色が特徴的な一杯。

Lemon sour style cocktail with shochu and sake.

Lemon cordial and champagne are used to
create a golden color to express the world of the work.

大江戸オールドファッション

¥3,400

Oedo Old Fashioned

Japanese Whiskey, Cacao Butter Shochu,
Japanese Brown Sugar, Bitters, Fish Bones

江戸時代「何羅」と呼ばれる一つの首に十の体を持つ架空の
魚を模したお守りを身に着けることが流行。

当時の流行からこのカクテル名に。

During the Edo period, it was fashionable to wear
an amulet in the shape of an imaginary fish with
ten bodies on one neck, called "Kara".

The name of this cocktail was derived from the
fashion of the time.

濁ったライチマティーニ ¥3,200

Cloudy Lychee Martini

Kikuhime Cloudy Sake, Lychee Liqueur, Coconuts, Amontillado Sherry, Orange Flower, Lemon, Bubble

ライチマティーニを和風アレンジしたカクテル。

香りを閉じ込めた泡で雲を表現。

A Japanese twist of Lychee Martini.

The aroma of the lychee martini is captured in the bubbles, creating a cloud-like effect.

東京サワー ¥3,300

Tokyo Sour

Tokyo Hachio Gin, SG Shouchu, Honey Yuzu, Egg White

東京で造られるジンをベースに米焼酎やゆずといった

日本の材料を使用したサワースタイルのカクテル。

This sour style cocktail is based on gin,

which is made in Tokyo, and uses Japanese ingredients such as rice shochu and yuzu.

洒落たネグローニ ¥3,200

Negroni Nifty

Kinobi Kyoto Dry Gin, Vanilla, Sherry, Sweet Vermouth, Campari

Negroni（ネグローニ）＋Nifty（洒落た）を合わせた造語の

カクテル名はそのアーティスティックな見た目に由来。

The name of the cocktail, coined from the words

“Negroni” and “Nifty,” comes from its artistic appearance.

綺麗なメアリー ¥3,300

White Mary

The SG Shochu Kome, Clear Tomato, Sauternes,

Worcestershire Sauce, Chilli Pepper, Salt

ホテルを代表するアートの一つ「人よ」をイメージした

カクテル。通常はウォッカベースのカクテルを、

米焼酎を使用することで和風にツイスト。

The Japanese twist rice shochu cocktail inspired by one of the hotel's representative artworks, “For Thee”.

コンラッド・ポプテル

CONRAD TOKYO POPTAIL

「ヴーヴ・クリコ リッチ オン アイス」にマンゴーやストロベリーのアイスを合わせた夏限定の爽やかで贅沢なポプテルが今年も登場。シャンパーニュをノンアルコールスパークリングワインに変更可能です。

The refreshing summer-only "Poptail" with mango and strawberry ice-lolly and Veuve Clicquot RICH is back.

A non-alcoholic option is available.

マンゴー ¥5,500

Mango

ストロベリー&ライチ ¥5,500

Strawberry & Lychee

替えシャン ¥4,200

Refill Champagne

※コンラッド・ポプテルをご注文のお客さまのみご注文いただけます。

※Available only to customers who order Conrad Poptail.

プレミアム ノンアルコールカクテル

PREMIUM NON ALCOHOLIC COCKTAIL

抹茶コラーダ零 ¥2,300

Matcha Colada Zero

Coconut, Pineapple, Ceremonial grade Matcha

ジントニック 0% ¥2,300

Gin Tonic 0%

Non-Alcoholic Gin NEMA, Lime, Tonic Water

エスプレッソマティーニ 0% ¥2,300

Espresso Martini 0%

Brown Sugar, Espresso, O2

コスモポリタン 0% ¥2,300

Cosmopolitan 0%

Non-Alcoholic Gin NEMA, Orange, Cranberry, Lime

WHISKY

ジャパニーズ ウィスキー JAPANESE WHISKY

	GLASS (30ml)	BOTTLE
白州 ストリー オフ ザ ディスティラリー Hakushu Story of the Distillery 2024	¥10,200	¥212,000
白州 12 年 Hakushu, Aged 12 Years	¥10,200	¥212,000
山崎 ストリー オフ ザ ディスティラリー Yamazaki Story of the Distillery 2024	¥10,200	¥212,000
山崎 12 年 Yamazaki, Aged 12 Years	¥10,200	¥212,000
山崎 18 年 Yamazaki, Aged 18 Years	¥19,000	¥420,000
響 サントリーウィスキー100 周年記念 Hibiki 100th Anniversary Blend	¥13,600	¥299,000
響 21 年 Hibiki, Aged 21Years	¥21,000	¥470,000

～Nikka Whisky～

宮城峡 Miyagikyou	¥3,600	¥67,200
余市 Yoichi	¥3,600	¥67,200

～Chichibu Distillery～

イチローズモルト モルトアンドグレイン Ichiro's Malt Malt and Grain	¥3,600	¥57,700
イチローズモルト ワインウッドリザーブ Ichiro's Malt Wine Wood Reserve	¥4,200	¥79,400
イチローズモルト ダブルディスティラーズ Ichiro's Malt Double Distilleries	¥4,200	¥79,400
イチローズモルト クラシカル エディション Ichiro's Malt Malt & Grain Classical Edition	¥4,200	¥79,400

～Nagahama Distillery～

	GLASS (30ml)	BOTTLE
アマハガン エディション No.2 AMAHAGAN Edition No.2 Red Wine Wood Finish	¥4,200	¥79,400
アマハガン エディション No.3 AMAHAGAN Edition No.3 Mizunara Wood Finish	¥4,200	¥79,400
シングルモルト長濱 The First Batch Single Malt Nagahama The First Batch	¥6,800	¥141,000

～Kanosuke Distillery～

シングルモルト嘉之助 Single Malt Kanosuke	¥3,600	¥67,200
嘉之助 ダブルディスティラリー Kanosuke Double Distillery	¥4,800	¥110,400
嘉之助 日置ポットスチル Kanosuke Hioki Pot Still	¥6,800	¥141,000
シングルモルト嘉之助 Artist Edition #003 Single Malt Kanosuke Artist Edition #003	¥10,200	¥212,000

～Akkeshi Distillery～

厚岸シングルモルト 小暑 Akkeshi Single Malt Shousho	¥4,800
---	--------

スコッチ モルト ウィスキーセレクション

SCOTCH MALT WHISKY SELECTION

GLASS
(45ml)

〜HIGHLAND〜

オーバン 14 年 Oban, Aged 14 Years	¥3,600
グレンモーレンジィ 18 年 Glenmorangie, Aged 18 Years	¥3,900
グレンモーレンジィ シグネット Glenmorangie Signet	¥6,800

〜SPEYSIDE〜

ザ グレンリヴェット 25 年 The Glenlivet, Aged 25 Years	¥11,800
ザ・マッカラン シェリーオーク 12 年 The Macallan Double Cask, Aged 12 Years	¥6,500
ザ・マッカラン ダブルカスク 15 年 The Macallan Double Cask, Aged 15 Years	¥10,000
ザ・マッカラン シェリーオーク 18 年 The Macallan Sherry Oak, Aged 18 Years	¥17,000

〜ISLANDS〜

アラン クォーターカスク Arran Quarter Cask	¥3,400
タリスカー ワイルドエクスプロラドル Talisker The Wild Explorador	¥4,200
ハイランドパーク 18 年 Highland Park, Aged 18 Years	¥10,200

GLASS
(45ml)

～ISLAY～

ブルックラディ ザ クラシックラディ Bruichladdie The Classic Laddie	¥3,600
ボウモア 15 年 Bowmore, Aged 15 Years	¥4,800
ラフロイグ 10 年 Laphroaig, Aged 10 Years	¥4,200
ラガヴァリン 16 年 Lagavulin, Aged 16 Years	¥4,800
アードベッグ コリーヴレックカン ArdbegCorryGreccan	¥4,000

アメリカン ウィスキー セレクション
AMERICAN WHISKEY SELECTION

ブレット バーボン Bulleit Bourbon	¥3,200
ウッド フォード リザーブ Woodford Reserve	¥3,500
エンジェルズ エンヴィ Angel's Envy	¥3,500
ホイッスルピッグ 12 年 オールドワールド・ライ WhistlePig Rye, Aged 12 Years Old World Rye	¥3,800
ブラントン ゴールド Blanton Gold	¥4,600

カナディアン ウィスキー
CANADIAN WHISKEY

カナディアンクラブ 20 年 Canadian Club, Aged 20 years	¥6,500
---	--------

アイリッシュ ウィスキーセクション IRISH WHISKEY SELECTION

GLASS
(45ml)

ジェムソン スタンダード Jameson Standard	¥2,900
ジェムソン ブラックバレル Jameson Black Barrel	¥4,100

ブレンデッド ウィスキー セクション BLENDED WHISKY SELECTION

GLASS
(45ml)

ジョニー ウォーカー ゴールド ラベル Johnnie Walker Gold Label	¥3,500
ジョニー ウォーカー ブルー ラベル Johnnie Walker Blue Label	¥4,500
シーバスリーガル 18 年 Chivas Regal, Aged 18 Years	¥3,500
シーバスリーガル アルティス 20 年 Chivas Regal, Ultis Aged 20 Years	¥4,700
バランタイン 17 年 Ballantine's, Aged 17 Years	¥4,200
バランタイン 21 年 Ballantine's, Aged 21 Years	¥4,700
オールド パー スーペリア Old Parr Superior	¥3,800
ローヤルハウスホールド Royal Household	¥6,100

フレンチ ウィスキー FRENCH WHISKEY

バスティーユ 1789 Bastille 1789	¥3,200
-------------------------------------	--------

WINE BY THE GLASS

シャンパーニュ

CHAMPAGNE

GLASS120ml/BOTTLE

ルイ ロデレール ブリュット コレクション 245 ¥3,800/¥21,600
N.V. Louis Roederer Brut Collection 245

ルイ ロデレール ブリュット ヴィンテージ ¥5,800/¥34,200
2016 Louis Roederer Brut Vintage

ルイ ロデレール ブリュット ロゼ ヴィンテージ ¥5,800/¥34,200
2017 Louis Roederer Brut Rosé Vintage

ルイナール ブリュット ブラン ドゥ ブラン ¥4,900/¥29,000
N.V. Ruinart Brut Blanc de Blancs

ルイ ロデレール ブリュット ¥59,500
ナチュール フィリップ スタルク
2015 Louis Roederer Brut Nature Philippe Starck

ルイ ロデレール ブリュット クリスタル ¥113,900
2016 Louis Roederer Brut Cristal

白ワイン

WHITE WINE

クライン クラシック ソーヴィニヨン ブラン、 ¥2,100/¥11,400
ノース コースト/アメリカ
2023 Cline Classic Sauvignon Blanc,
North Coast/U.S.A.

ヴェルメンティーノ ディ ガッルーラ プリモ、 ¥2,600/¥14,000
ピエロ マンチーニ、サルデーニャ/イタリア
2023 Vermentino di Gallura Primo,
Piero Mancini, Sardegna/Italy

ブーズロン、ドメーヌ ドゥ ヴィレーヌ、 ¥3,800/¥21,600
ブルゴーニュ/フランス
2022 Bouzeron, Domaine de Villaine,
Bourgogne/France

ザ ヘス コレクション シヤルドネ、 ¥4,200/¥24,100
ナパ ヴァレー/アメリカ
2023 The Hess Collection Chardonnay,
Napa Valley/U.S.A.

ロゼワイン、オレンジワイン

ROSE WINE, Orange WINE

コート ドゥ プロヴァンス ￥2,300/¥12,700

ウィスパリング エンジェル、
シャトー デスクラン、プロヴァンス/フランス

**2024 Côtes de Provence Whispering Angel,
Château d'Esclans, Provence/France**

ザ ヴァイス オレンジ オブ ￥3,200/¥17,800

ゲヴェルツトラミネールブルックリンナイト、
ナパ ヴァレー/アメリカ

**2023 The Vice Orange of Gewürztraminer
Brooklynites, Napa Valley/U.S.A.**

赤ワイン

RED WINE

GLASS120ml/BOTTLE
リオハ クリアンサ ラ エンシーナ、 ￥2,100/¥11,400

ボデガス オバロ、リオハ/スペイン

**2019 Rioja Crianza La Encina,
Bodegas Obalo, Rioja/Spain**

キャンティ クラシコ ヴォルパイア、 ￥2,300/¥12,700

カステッロ ディ ヴォルパイア、
トスカーナ/イタリア

**2022 Chianti Classico Volpaia,
Castello di Volpaia, Toscana/Italy**

クライン エンシェント ヴァインズ ￥3,000/¥16,500

ジンファンデル、コントラ コスタ/アメリカ

**2022 Cline Ancient Vines Zinfandel,
Contra Costa/U.S.A**

ザ ヘス コレクション アローミ ￥4,500/¥25,800

カベルネ ソーヴィニヨン、
ナパ ヴァレー/アメリカ、

**2022 The Hess Collection Allomi
Cabernet Sauvignon,
Napa Valley/U.S.A.**

デザートワイン

DESSERT WINE

GLASS
ラインヘッセン シルヴァナー アイ ス ワイン、 ￥2,400

アントニー、ラインヘッセン/ドイツ

**2016 Rheinhessen Silvaner Eiswein,
Antony, Rheinhessen/Germany**

ジョージア ケサネ ブルー スイート ワイン、 ￥2,800

ジョージ グレイ ワイナリー/ジョージア

**N.V. Georgia Kesane Blue Sweet Wine,
George Grey Winery/Georgia**

SPIRITS & OTHERS

ジン セレクション GIN SELECTION

GLASS

ボンベイ サファイア Bombay Sapphire, United Kingdom, 40%	¥2,700
タンカレー No.10 Tanqueray No.10, United Kingdom, 47.3%	¥2,900
ヘンドリックス Hendrick's, Scotland, 41.4%	¥2,700
ボタニスト The Botanist, Scotland, 46%	¥2,900
季の美 KI NO BI, Japan, 45.7%	¥2,900
季の珠 KI NO JYU, Japan, 47%	¥6,800
ジャパニーズクラフトジン ROKU ROKU, Japan, 43%	¥2,800
Komasa Gin 桜島小みかん Komasa Gin Sakurajima Komikan, Japan, 45%	¥2,800
トーキョーハチオウジン Tokyo Hachio Gin, Japan, 45%	¥3,000
オホロジン Ohoro Gin, Japan, 47%	¥3,000
モンキー47 Monkey 47, Germany, 47%	¥3,200

ウォッカ セレクション VODKA SELECTION

	GLASS
アブソルート エリクス Absolut Elyx, Sweden, 40%	¥2,700
ベルヴェデーレ Belvedere, Poland, 40%	¥2,900
ケテルワン Ketel One, The Netherlands, 40%	¥2,900
グレイ グース Grey Goose, France, 40%	¥3,000

ラム セレクション RUM SELECTION

	GLASS
ハバナクラブ 3年 Havana Club, Aged 3years	¥2,500
ハバナクラブ 7年 Havana Club, Aged 7years	¥2,700
バカルディ スペリオール Bacardi Superior	¥2,500
バカルディ オロ Bacardi Oro	¥2,700
バカルディ エイト Bacardi Eight	¥3,000
ロン サカパ センテナリオ Ron Zacapa Centenario	¥3,000

テキーラ ブランコ

TEQUILA BLANCO

オルメカ テキーラ ブランコ
Olmecca Tequila Blanco, 35%

GLASS
¥2,900

ドン フリオ ブランコ
Don Julio Blanco, 38%

¥3,200

パトロン シルバー
Patorón Silver, 40%

¥3,300

テキーラ レポサド

TEQUILA REPOSADO

オルメカ テキーラ レポサド
Olmecca Tequila Reposado, 35%

GLASS
¥3,000

ドン フリオ レポサド
Don Julio Reposado, 38%

¥3,400

パトロン レポサド
Patorón Reposado, 40%

¥3,600

テキーラ アネホ

TEQUILA AÑEJO

ドン フリオ 1942
Don Julio 1942, 38%

GLASS
¥4,500

コモス アネホ クリスタリーノ
Komos Añejo Cristalino, 40%

¥5,500

コニャック セレクション COGNAC SELECTION

マーテル V.S.O.P Martell V.S.O.P	GLASS ¥3,100
マーテル コルドン ブルー Martell Cordon Bleu	¥3,500
マーテル X.O Martell X.O	¥5,600
ヘネシー V.S.O.P Hennessy V.S.O.P.	¥3,100
ヘネシー X.O. Hennessy X.O.	¥5,400
レミー マルタン V.S.O.P Remy Martin V.S.O.P	¥3,100
レミー マルタン 1738 Remy Martin 1738	¥3,300
レミー マルタン X.O エクセレンス Remy Martin X.O. Excellence	¥5,400

グラッパ セレクション GRAPPA SELECTION

グラッパ ディ サッシカイア テヌータ サン ギュード Grappa di Sassicaia, Tenuta San Guido	GLASS ¥2,800
--	-----------------

シェリー セレクション SHERRY SELECTION

ティオペペ Tio pepe	GLASS ¥2,200
-------------------	-----------------

ポート セレクション

PORT SELECTION

サンデマン ルビーポート

Sandeman Ruby Port

GLASS

¥3,000

サンデマン ホワイトポート

Sandeman White Port

¥3,000

日本酒

JAPANESE SAKE

獺祭 磨き二割三分

DASSAI 23

GLASS
(90ml)

¥2,500

BOTTLE

¥17,600

梅酒

JAPANESE PLUM WINE

梅酒エクセレント

Umeshu Excellent

GLASS

¥2,100

山崎蒸留所貯蔵 焙煎樽熟成梅酒

Yamazaki Umeshu Roast Cask

¥2,800

ビール

DRAFT BEER

アサヒスーパードライ ￥2,000

ASAHI Super Dry

サッポロ 白穂乃香 ￥2,300

Sapporo Shirohonoka

ジャパニーズボトルビール

JAPANESE BOTTLED BEER

ファーイースト 東京ホワイト ￥2,300

Far Yeast Tokyo White

馨和ルージュ ￥2,300

Kagua Rouge

常陸野ネスト エスプレッソスタウト ￥2,300

Hitachino Espresso Stout

アサヒ ドライゼロ (ノンアルコール) ￥1,700

Asahi Dry Zero (Non-alcohol)

COFFEE & TEA

コーヒー

COFFEE

アメリカノ Americano	¥2,100
---------------------------	--------

カフェインレスコーヒー Decaffeinated Coffee	¥2,300
--	--------

エスプレッソ Espresso	¥2,100
---------------------------	--------

ダブルエスプレッソ Double Espresso	¥2,300
-------------------------------------	--------

カフェラテ Café Latte	¥2,300
----------------------------	--------

カプチーノ Cappuccino	¥2,300
----------------------------	--------

カフェオレ Café au Lait	¥2,300
------------------------------	--------

コンラッド東京 ティーセレクション

CONRAD TOKYO TEA SELECTION

コンラッド東京 オリジナルティー ¥2,100

Conrad Tokyo Original Tea

コンラッド東京オリジナルのブレンドティー。和をイメージした梅や洋のイメージであるベルガモットの印象的な香りが特徴です。

ロイヤルミルクティー ¥2,300

Royal Milk Tea

アイリッシュウィスキークリームの子葉を使用しており、濃厚で芳醇な香りと味わいをお楽しみください。

ミックスフレッシュ ハーブティー ¥2,300

Fresh Aromatic Herb Tea

複数のフレッシュハーブをミックスした爽やかな香りが特徴です。蜂蜜とあわせてお楽しみください。

抹茶ラテ ¥2,300

Premium Matcha Latte

京都・山政小山園「式部の昔」で点てる、深き香りと旨味。一服の雅を、滑らかな味わいと共にご堪能ください。

紅茶

BLACK TEA

ダージリンスプリングタイム ¥2,100

Darjeeling Springtime

ダージリンサマー

Darjeeling Summer

クラシックイングリッシュティー

Classic English Tea

ゴールドデンアッサム

Golden Assam

スプレンドットアールグレイ

Splendid Earl Grey

マンゴードリーム

Mango Dream

アイリッシュウィスキークリーム

Irish Whiskey Cream

マサラチャイ

Masara Chai

緑茶

GREEN TEA

ジャスミンパール
Jasmine Pearls

¥2,100

緑茶

Japanese Green Tea

ほうじ茶

Houjicha (Roasted Green Tea)

ハーブティー

HERBAL TEA

ペパーミント

Peppermint

¥2,300

カモミール

Chamomile

ペルシャンローズ

Persian Rose

エルダーフラワー&レモン

Elderflower & Lemon

バタフライピー

Butterfly Pea

ルイボスティー

ROOIBOS TEA

ルイボス

Rooibos

¥2,300

ルイボスレモン

Rooibos Lemon

チルアウトウィズハーブ (フィールリラックス)

Chill Out with Herbs (Feel Relaxed)

フルーツ&フレーバーティー

FRUIT AND FLAVORED TEA

ソフトピーチ

Soft Peach

¥2,300

バイタルグレープフルーツ

Vital Grapefruit

ソフトドリンク

SOFT DRINKS

コカコーラ ¥1,200

Coca Cola

コカコーラ ゼロ

Coca Cola Zero

ジンジャーエール

Ginger Ale

ウィルキンソン ジンジャーエール

Wilkinson Ginger Ale

ジュース

JUICE

アップル ¥1,200

Apple

クランベリー

Cranberry

グレープ

Grape

グレープフルーツ

Grapefruit

パッションフルーツ

Passion Fruits

トマト

Tomato

フレッシュジュース

FRESH JUICE

フレッシュオレンジジュース ¥2,800

Fresh Orange Juice

FOOD

ライトバイツ

LIGHT BITES

※11 時 30 分～22 時までご注文いただけます。

※Available from 11:30~22:00.

和風コブサラダ ￥4,800

Japanese Cobb Salad

シーザーサラダ 🐼 ￥4,500

Caesar Salad

チーズの盛り合わせ ￥5,000

Assorted Cheese Platter

ファラフェル クロケット ベジタブルナゲット 🌿 ￥3,600

Falafel Croquettes and Vegetable Nuggets

フレンチフライ 🌿 ￥1,600

French Fries

クリスピーオニオンリング ￥1,600

Crispy Onion Ring

コンラッドビーフバーガー 🐼 ￥5,800

Conrad Beef Burger

ビーフパテ、マッシュポテト、チェリーウッド スモークベーコン
バーベキューソース、トマト、レタス、レッドオニオン

Minced Beef, Mashed Potatoes, Cherrywood Smoked
Bacon, BBQ Sauce, Tomato, Lettuce, Red Onion

クラシッククラブサンドウィッチ 🐼 ￥4,600

Classic Club Sandwich

グリルチキン、卵、チェリーウッド スモークベーコン、トマト、
レタス、マスタードマヨネーズ

Grilled Chicken, Egg, Cherrywood Smoked Bacon,
Tomato, Lettuce, Mustard Mayonnaise

ヴィーガンバーガー 🌿 ￥4,200

Vegan Burger

ヴィーガンパテ、ヴィーガンマヨネーズ、
自家製バーベキューソース、トマト、レタス

Vegan Patty, Vegan Mayonnaise, Homemade
BBQ Sauce, Tomato, Lettuce

🐼 豚肉使用 Pork
🌿 ヴィーガン Vegan

スナック

SNACKS

※17 時～22 時までご注文いただけます。

Available from 17:00~22:00.

辛子蓮根のサモサ 	¥1,500
Japanese Mustard Lotus Root Samosa	
骨付きラムチョップ (1 本) ブルギニョンソース	¥2,000
Lamb Chop (1 piece) Bourguignon Sauce	
スペイン風 シュリンプアヒージョ	¥1,800
Spanish Garlic Shrimp Ajillo	
シャルキュトリー 	¥2,800
Charcuterie	
ゴルゴンゾーラマッシュポテト	¥1,500
Gorgonzola Mashed Potato	
シトラスオリーブ 	¥1,000
Citrus Olive	
ヴィーガンナチョス 	¥1,500
Vegan Nachos	

デザート

DESSERT

※11 時 30 分～22 時までご注文いただけます。

※Available from 11:30~22:00.

サントノーレプラリネエキゾチック	¥2,300
Praline & Exotic Fruit Saint-Honoré	
トロピカルなカスタードクリームと、ヘーゼルナッツの プラリネシャンティを重ねたサントノーレ。 A refined Saint-Honoré featuring tropical fruit custard and hazelnut praline Chantilly cream.	
ピスタチオとラズベリーのムース	¥2,500
Pistachio and Raspberry Mousse	
国産マンゴータルト	¥3,200
Japanese Mango Tart	
季節のフルーツ盛り合わせ 	¥4,000
Seasonal Fruit Platter	

 豚肉使用 Pork
 ヴィーガン Vegan

YES. SHE KNOWS チョコレート盛り合わせ Assorted Chocolate by YES. SHE KNOWS

お酒を嗜む大人のためのショコラ。

通常のボンボンショコラよりもチョコレートの層を極限まで薄くし、中に八重山諸島の新月の海水塩をはじめ日本各地より選び抜いた様々な素材を組み合わせ、層にすることで、一口食べるごとに混ざり合い、口の中で味わいの変化を楽しむことができます。

Chocolates for alcohol lovers.

The layers of chocolate are made extremely thin compared with normal bonbon chocolates, and are layered with a combination of various ingredients selected from all over Japan, including salt from the new moon days of the Yaeyama Island; each bite is mixed with a variety of flavor.

チョコレート盛り合わせ

¥4,800

※下記からお好きな 2 種類をお選びください。

※Please choose two kinds of chocolates from the following menus.

• Gekka

八重山諸島の新月の日に採取した海水で作られた塩。結晶が大きく旨味強い塩をプラリネとフィアンティースで合わせて。

Salt made from seawater collected on the day of the new moon in the Yaeyama Islands. The salt with large crystals and strong flavor is combined with praline and fianfine.

• Mature

円熟した数種類の独特の旨味を感じる芳醇な味わい。100 年前の製造方法で作られる味噌や味噌のたまりをチョコレートにブレンド。

A mellow taste with the unique flavor of several kinds of matured miso and miso tamari, made by a century-old production method, blended into the chocolate.

• Venus

ラテン語のウェヌスはヴィーナス＝聖花の薔薇を表す。

よい香りのする魅惑の花ダマスクスローズに同じバラ科のフランボワーズを合わせることでボッチチェリのヴィーナスの誕生のような初々しさを表現。

By combining the enchanting and fragrant Damascus rose with raspberry, which is also a member of the rose family, which expresses a sense of virginity like the birth of Boccielli's Venus.

• Pecan Nuts

スコッチに合う大人のためのナッツ。ペカンナッツを丁寧にローストし、キャラメリゼしたナッツにシナモンシュガーや塩をアクセントにしたカカオをコーディング。

Roasted and caramelized pecan nuts are cacao-coded with cinnamon sugar and salt accents.

チョコレートにはお酒は入っておりません。

No alcohol is used in the chocolates.