



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」にお越しいただき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。パーティムには、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

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.



咲き誇る庭園から街の灯りの輝きへと静かに移り変わるのは、単なる時間の変化ではなく、雰囲気と存在の変容を象徴しています。花々は薄れゆく光とともに消え去るのではなく、街の夜の光を体現するものとして再び捉えられ、その姿は光り輝く反射に映し出されます。その美しさは、ただ異なるレンズを通して見られるだけで、今もなお生き続けています。

The quiet shift from a garden in bloom to the glow of city lights marks more than a change in time; it is a transformation in mood and presence. The flowers do not vanish with the fading light; instead, they are reimagined as expressions of the city's night lights, their forms echoed in luminous reflections. Their beauty endures, simply seen through a different lens.

シグネチャー カクテル

SIGNATURE COCKTAIL



ハーブ ジントニック

¥3,200

Herbal Gin & Tonic

Gin, Tonic Water, Herbs

お好みのハーブをお選びいただき、目の前でお作りします。
ジンとハーブの豊かな香りをお楽しみいただける爽やかな
味わいをお楽しみください。

Enjoy the refreshing flavor of gin paired with the rich
aroma of your favorite fresh herbs.

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ña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

日本のジンとベルモットをブレンドし、コンラッド東京
28 階のスカイラインが映し出すモダンなエレガンスを
表現したシグネチャーカクテル。

TwentyEight's original martini, a sleek blend of
Japanese gin and vermouth, capturing the modern
elegance of Conrad Tokyo's 28th floor skyline.

高貴なレモンサワー

¥3,400

Royal Lemon Sour

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
江戸時代のファッションから着想を得たこのカクテル。
伝説の魚の形をしたお守り「何羅」の創造性と粋を映し、
伝統と革新を融合させた逸品。
Inspired by Edo-period fashion, this cocktail echoes the mythical fish-
shaped amulet “Kara”, blending tradition with creativity and refined style.

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
和のエッセンスを加えたライチマティーニ。
繊細な泡がライチの香りを閉じ込め、漂う雲のように立ち上り、
東京の空の優雅な静けさを映し出すカクテル。
A Japanese-inspired lychee martini, where delicate
bubbles capture the exotic aroma and rise like drifting
clouds, evoking the graceful serenity of Tokyo's sky.

東京サワー ¥3,300
Tokyo Sour
Tokyo Hachio Gin, SG Shouchu, Honey Yuzu, Egg White
東京のジンに米焼酎、はちみつ柚子を合わせた爽やかな
サワーカクテル。活気あふれる都市のエネルギーと、
伝統とモダンが共鳴する東京の魅力を表現した作品。
A refreshing sour cocktail crafted with Tokyo gin,
rice shochu, and honey yuzu. Inspired by the vibrant spirit
of the city, it embodies the harmony of tradition and modern Tokyo.

洒落たネグローニ ¥3,200
Negronifty
Kinobi Kyoto Dry Gin, Vanilla, Sherry, Sweet Vermouth, Campari
クラシックなネグローニに、京都のジンやバニラを重ねて
生まれた洒落たアレンジ。アートが息づくコンラッド東京の
空間に似合う遊び心と洗練を併せ持つ味わい。
A nifty reinterpretation of the classic Negroni,
crafted with Kyoto gin and vanilla. With the artistic flair of
Conrad Tokyo, it balances playful creativity and refined elegance.

綺麗なメアリー ¥3,300
White Mary
The SG Shochu Kome, Clear Tomato, Sauternes,
Worcestershire Sauce, Chilli Pepper, Salt
米焼酎をベースにした和のブラッディメアリー。
ホテルを代表するアートの一つ「人よ」に着想を得て、
その静かな力強さを映す。
The Japanese twist rice shochu cocktail inspired by one of the
hotel's representative artworks, “For Thee”, reflecting its serene strength.

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 Matcha Colada Zero Coconut, Pineapple, Ceremonial grade Matcha	¥2,300
ジントニック% Gin Tonic 0% Non-Alcoholic Gin, Lime, Tonic Water	¥2,300
エスプレッソマティーニ 0% Espresso Martini 0% Brown Sugar, Espresso, O ₂	¥2,300
コスモポリタン 0% Cosmopolitan 0% Non-Alcoholic Gin, Orange, Cranberry, Lime	¥2,300

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
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 21 Years	¥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 モルトアンドグレーン Ichiro's Malt Malt and Grain	¥3,600	¥67,200
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 シングルブレンデッド 冬至 AKKESHI Single Blended TOUJI	¥6,800
--	--------

スコッチモルト ウィスキーセレクション SCOTCH MALT WHISKY SELECTION

GLASS
(30ml)

HIGHLAND

ロイヤル ブラックラ 12 年 Royal Brackla, Aged 12 Years	¥3,600
ロイヤル ブラックラ 18 年 Royal Brackla, Aged 18 Years	¥6,500
ロイヤル ブラックラ 21 年 Royal Brackla, Aged 21 Years	¥14,000

SPEYSIDE

ザ・マッカラン シェリーオーク 12 年 The Macallan Sherry Oak, 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

ISLAND

アラン クォーターカスク Arran Quarter Cask	¥3,400
ハイランドパーク 18 年 Highland Park Aged 18 Years	¥10,200

ISLAY

GLASS
(30ml)

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
ラガヴーリン 16 年 Lagavulin Aged 16 Years	¥4,800
アードベッグ ヘビーヴエーパー Ardbeg Heavy Vapours	¥6,400

AMERICAN WHISKEY SELECTION

エンジェルズ エンヴィ Angel's Envy	¥3,500
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
バッファロー トレース Buffalo Trace	¥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
サーデイヴィス シグネチャー SirDavis Signature	¥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

GLASS
(30ml)

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

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
(30ml)

デュワーズ 12 年
Dewar's Aged 12 Years ¥2,900

デュワーズ 15 年
Dewar's Aged 15 Years ¥3,800

デュワーズ 18 年
Dewar's Aged 18 Years ¥4,500

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

バラントイン 17 年
Ballantine's Aged 17 Years ¥4,200

バラントイン 21 年
Ballantine's Aged 21 Years ¥4,700

ローヤルハウスホールド
Royal Household ¥6,100

シャンパーニュ

CHAMPAGNE

		GLASS (120ml)	BOTTLE
N.V	ヴーヴ クリコ ブリュット イエローラベル Veuve Clicquot Brut Yellow Label	¥3,800	¥21,600
N.V	ルイナール ブリュット ブラン ドゥ ブラン Ruinart Blanc de Blancs	¥4,200	¥24,100
N.V	ルイナール ブリュット ロゼ Ruinart Brut Rosé	¥4,200	¥24,100
2015	ドン ペリニヨン ブリュット Dom Pérignon Brut	¥8,900	¥53,200
N.V	ビルカール サルモン ブリュット ロゼ Billecart Salmon Brut Rosé		¥39,300

白ワイン

WHITE WINE

2023	ニーダーエスライヒ、 フェリックス グリュナー ヴェルトリーナー、ヴェスリ、 ニーダーエスタライヒ/オーストリア Niederösterreich, Felix Grüner Veltliner, Weszele, Niederösterreich/Austria	¥2,300	¥12,700
2022	スポッツウッドソーヴィニヨン ブラン、 カリフォルニア/アメリカ Spottswode Sauvignon Blanc, California/U.S.A.	¥3,500	¥19,000
2022	アデルスハイム シャルドネ、 ウィラメット ヴァレー/アメリカ Adelsheim Chardonnay, Willamette Valley/U.S.A.	¥3,500	¥19,000
2022	サン ジョセフ、デュ モンティエ、 コートデュローヌ/フランス Saint-Joseph, du Monteillet, Côtes du Rhône/France	¥4,200	¥24,100
2021	ヴェルメンティーノ ディ サルデーニャ セルデーニャ、 アルジオラス、サルデーニャ/イタリア Vermentino di Sardegna Cerdegña, Argiolas, Sardegna/Italy		¥39,300
2018	ムルソー クロ デュ クロミン、 ミシェル カイヨ、ブルゴーニュ/フランス Meursault Clos du Cromin, Michel Caillot, Bourgogne/France		¥40,500

赤ワイン

RED WINE

		GLASS (120ml)	BOTTLE
2022	テラザス デ ロス アンデス レゼルヴァ マルベック、メンドーサ/アルゼンチン Terraz as de Los Andes Reserva Malbec, Mendoza/Argentina	¥2,100	¥11,400
2023	ロッソ ディ モンタルチーノ、 テヌータ ボン テンポ、トスカーナ/イタリア Rosso di Montalcino, Tenuta Buon Tempo, Toscana/Italy	¥3,000	¥16,500
2022	ソーコル ブロッサー カリータ ヴィンヤード ピノ ノワール、 ウィラメット ヴァレー/アメリカ Sokol Blosser Kalita Vineyard Pinot Noir, Willamette Valley/U.S.A.	¥4,200	¥24,100
2022	ザ ヘス コレクション アローミ カベルネ ソーヴィニヨン、 ナパ ヴァレー/アメリカ The Hess Collection Allomi Cabernet Sauvignon, Napa Valley/U.S.A.	¥4,500	¥25,800
2005	まるき葡萄酒工房 コンラッド東京 20 周年記念 キュヴェ マスカット ベーリー A、 山梨 /日本 Maruki Winery Conrad Tokyo 20th Anniversary Cuvée Muscat Bailey A, Yamanashi/Japan		¥35,300
2017	ケンゾー エステイト 深穂 カベルネ ソーヴィニヨン、ナパ ヴァレー/アメリカ Kenzo Estate Shinon Cabernet Sauvignon, Napa Valley/U.S.A.		¥83,500

ロゼワイン、オレンジワイン

ROSE WINE, ORANGE WINE

2024	コート ドゥ プロヴァンス 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 Côtes de Provence Whispering Angel, Château d'Esclans, Provence/France	¥2,300	¥12,700
2023	カヘティ スリー クヴェヴリ テラスズ ルカツテリ、パパリヴァレー、 カヘティ/ジョージア Kakheti 3 Qvevri Terraces Rkatsiteli Papari Valley, Kakheti/Georgia	¥2,400	¥14,000

ジン セレクション

GIN SELECTION

GLASS

ボンベイ サファイア

¥2,700

Bombay Sapphire, United Kingdom, 45%

タンカレー No.10

¥2,900

Tanqueray No.10, United Kingdom, 47.3%

ヘンドリックス

¥2,700

Hendrick's, Scotland, 41.4%

ボタニスト

¥2,900

The Botanist, Scotland, 46%

季の美

¥2,900

KI NO BI, Japan, 45.7%

ジャパニーズクラフトジン ROKU

¥2,800

ROKU, Japan, 43%

Komasa Gin 桜島小みかん

¥2,800

Komasa Gin Sakurajima Komikan, Japan, 45%

トーキョーハチオウジン

¥3,000

Tokyo Hachio Gin, Japan, 45%

オホロジン

¥3,000

Ohoro Gin, Japan, 47%

モンキー 47

¥3,200

Monkey 47, Germany, 47%

ウォッカ セレクション

VODKA SELECTION

GLASS

グレイ グース

Grey Goose, France, 41.4%

¥3,000

アブソルート エリクス

Absolut Elyx, Sweden, 40%

¥2,700

キーズアンドブリックス

Keys&Bricks, Japan, 35%

¥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

富粋

Tomiki, Japan, 40%

¥15,500

ラム セレクション

RUM SELECTION

GLASS

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

ハバナクラブ 3年

Havana Club, Aged 3 years

¥2,500

ハバナクラブ 7年

Havana Club, Aged 7 years

¥2,700

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

GLASS

パトロン シルバー

Patorón Silver, 40%

¥3,300

オルメカ テキーラ ブランコ

Olmecca Tequila Blanco, 35%

¥2,900

ドン フリオ ブランコ

Don Julio Blanco, 38%

¥3,200

テキーラ レポサド

TEQUILA REPOSADO

GLASS

パトロン レポサド

Patorón Reposado, 40%

¥3,600

オルメカ テキーラ レポサド

Olmecca Tequila Reposado, 35%

¥3,000

ドン フリオ レポサド

Don Julio Reposado, 38%

¥3,400

テキーラ アネホ

TEQUILA AÑEJO

GLASS

パトロン エル アルト

Patorón El ALTO, 40%

¥4,800

ドン フリオ 1942

Don Julio 1942, 38%

¥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

GLASS

マーテル V.S.O.P ¥3,100
Martell V.S.O.P

マーテル コルドン ブルー ¥3,500
Martell Cordon Bleu

マーテル X.O ¥5,600
Martell X.O

ヘネシー V.S.O.P ¥3,100
Hennessy V.S.O.P

ヘネシー X.O ¥5,400
Hennessy X.O

レミー マルタン V.S.O.P ¥3,100
Remy Martin V.S.O.P

レミー マルタン 1738 ¥3,300
Remy Martin 1738

レミー マルタン X.O エクセレンス ¥5,400
Remy Martin X.O Excellence

日本酒

JAPANESE SAKE

GLASS
(90ml)

BOTTLE

獺祭 磨 き二割三分 ¥2,500 ¥17,600
DASSAI 23

リキュール

LIQUEUR

GLASS

サンジェルマン ¥2,500
ST - Germain

カシス ¥2,500
Cassis

リモンチェッロ ¥2,500
Limoncello

カンパリ Campari	¥2,700
ベイリーズ Baileys	¥2,800
モンキー47 スロージン Monkey47 Slow Gin	¥3,100

ビール DRAFT BEER

アサヒスーパードライ ASAHI Super Dry	¥2,000
サッポロ 白穂乃香 Sapporo Shirohonoka	¥2,300

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 Far Yeast Tokyo White	¥2,300
馨和ルーージュ Kagua Rouge	¥2,300
常陸野ネスト エスプレッソスタウト Hitachino Espresso Stout	¥2,300
サッポロ プレミアムアルコールフリー Sapporo Premium Alcohol Free	¥1,700

シェリー セレクション CHERRY SELECTION

GLASS

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

果実酒

CORDIALS

GLASS

季の梅

KI NO BAI

¥2,100

梅酒エクセレント

Umeshu Excellent

¥2,100

山崎蒸留所貯蔵 焙煎樽熟成梅酒

Yamazaki Umeshu Roast Cask

¥2,800

ポート セレクション

PORT SELECTION

GLASS

サンデマン ルビーポート

Sandeman Ruby Port

¥3,000

サンデマン ホワイトポート

Sandeman White Port

¥3,000

グラッパ セレクション

GRAPPA SELECTION

GLASS

グラッパ ディ サッシカイア

テヌータ サン グィード

Grappa di Sassisicaia,

Tenuta San Guido

¥2,800

デザートワイン

DESSERT WINE

GLASS
(60ml)

2022 ブルゲンラント アウスレーゼ ツヴァイゲルト、
クラッハー、ブルゲンラント/オーストリア

Burgenland Auslese Zweigelt,
Kracher, Burgenland/Austria

¥2,100

2023 マンズ ワインズ ソラリス 千曲川
信濃リースリング、長野/日本

Manns Wines Solaris Chikuma River
Shinano Riesling, Nagano/Japan

¥2,400

コーヒー

COFFEE

アメリカーノ Americano	¥2,100
カフェインレスコーヒー Decaffeinated Coffee	¥2,100
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 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。	¥2,100
ロイヤルミルクティー Royal Milk Tea アイリッシュウィスキークリームのお茶葉を使用しており 濃厚で芳醇な香りと味わいをお楽しみください。	¥2,300
ミックスフレッシュ ハーブティー 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。	¥2,300
抹茶ラテ 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。	¥2,300

紅茶

BLACK TEA

ダージリンスプリングタイム

Darjeeling Springtime

¥2,100

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 & 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

Coca Cola

¥1,200

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

Apple

¥1,200

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

Fresh Orange Juice

¥2,800

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.

シーザーサラダ ¥4,500

Caesar Salad

ロメインレタス、ポーチドエッグ、シーザードレッシング、
ガーリッククルトン、アンチョビ、パルメザン

※グリルチキン 又は 海老のグリルからトッピングをお選びください。

Romaine Lettuce, Soft Poached Egg, Caesar Dressing,

Garlic Crouton, Anchovy, Parmesan Cheese

※Your choice of toppings from grilled chicken or grilled shrimp.



和風スーパーフードサラダ ¥4,800

Japanese Superfood Salad

ケール、キヌア、椎茸含め煮、ザクロ、枝豆、小松菜お浸し、
人参、豆腐、チェリートマト、柚子バルサミコドレスング

Kale, Quinoa, Shitake Mushroom, Pomegranate, Edamame,

Carrot, Komatsuna, Tofu, Cherry Tomato, Yuzu Vinaigrette

ビーフバーガー ¥5,800

Beef Burger

国産牛パテ、チーズ、ベーコン、オニオンコンポート、
トマト、レタス、シェフ特製ソース

Japanese Beef Patty, Cheese, Bacon, Caramelized Onion,

Cheddar Cheese, 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、チェリーウッドベーコン、トマト、
レタス、マスタードマヨネーズ

Grilled Chicken, Egg, Cherrywood Bacon, Tomato, Lettuce,

Mustard Mayonnaise



プラントパワーバーガー ¥4,500

Plant Power Burger

セサミバンズ、ポテトパティ、アボカド、トマト、レタス、
味噌田楽ソース、ロメスコソース、レリッシュ

Sesame Seed Buns, Potato Grain Patty, Avocado,

Tomato, Lettuce, Miso Sauce, Romesco Sauce, Relish



フレンチフライ ¥1,600

French Fries

チーズの盛り合わせ ¥5,000

Assorted Cheese Platter



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.

 塩トリュフ枝豆 ¥1,100


Truffle Edamame Beans

海苔のフレンチフライ 明太子マヨ添え ¥1,500

Nori Seaweed French Fries with Mentaiko Mayonnaise

 蓮根チップス メープル醤油 ¥1,600

Root Vegetable Chips with Maple Soy Sauce

 ワサビフムス&海苔ラヴァシュ ¥1,500

Wasabi Hummus with Nori Seaweed Lavosh

ひよこ豆、枝豆、山葵オイル、海苔

Wasabi Oil, Nori Seaweed

鶏のから揚げ ¥2,100

Chicken Karaage with Yuzu Pepper Mayonnaise

鶏もも肉、ゆず胡椒、スダチマヨネーズ

Chicken Thigh, Yuzu Pepper, Citrus Sudachi Mayonnaise

餃子 自家製酢醤油を添えて ¥2,100

Gyoza with Homemade Vinegar and Soy Sauce

鶏肉、キャベツ、ニラ、生姜

Chicken, Cabbage, Leek, Ginger

和牛ビーフカツサンドウィッチ ¥5,800

Wagyu Beef Cutlet Sandwich

和牛カツ、キャベツ、からしバター、トリュフオイルソース

Wagyu Beef Cutlet, Cabbage, Mustard Butter, Truffle Oil Sauce

焼き鳥 ¥2,500

Yakitori

ねぎま、つくね、ししとう

Chicken and Green Onion, Chicken Meatball, Green Pepper

マグロタルタルのタコス ¥3,000

Tuna Tartar Tacos

マグロ、キャビア、アボカド、ライム、白胡麻

Tuna, Caviar, Avocado, Lime, White Sesame seeds


スコッチオークのスモークサーモン ¥3,000


Scotch Oak Smoked Salmon

スモークサーモン、ゆずサワークリーム、ケッパー、イクラ

Scottish Oak Chips Smoked Salmon,


Yuzu Sour Cream, Caper Berry, Salmon Roe



 豚肉使用 Pork

 ヴィーガン Vegan

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.

	ブルーベリータルト Blueberry Tart	¥3,200
	苺タルト Strawberry Tart	¥3,200
	季節のフルーツ盛り合わせ Seasonal Fruit Platter	¥4,000

-  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

Assorted chocolate

※ 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ヌで合わせて。

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 fiantine.

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カ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 Nut

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.