



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。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

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.

シーズンナル カクテル SEASONAL COCKTAIL

抹茶と桜を使用した春を感じさせるシーズンナルカクテルをお楽しみください。
Savor spring-inspired seasonal cocktails made with matcha and cherry blossom.

抹茶トニック

Matcha Tonic

Aged Rum, Tonic Water, Matcha

春摘みの抹茶を使用した和を感じるラムトニック。
ほのかなコクとトニックの爽快感、抹茶の複雑な
味わいを感じるカクテル。

A Japanese-inspired Rum & Tonic made with spring-
harvested Matcha.

A refreshing touch of tonic with a subtle richness,
highlighting the complex flavours of matcha.

¥3,200



さくらシェイク

Sakura Shake

Aged Rum, Sakura Ice Cream, Pear, Butterscotch,
EMPIRICAL Ayuuk, Milk, Cacao Nib

さくら味のアイスクリームに洋梨とバタースコッチを
組み合わせた濃厚な味わいのミルクシェイク。

A rich milkshake combining Sakura-flavoured
ice cream with pear and butterscotch.

¥3,600



シグネチャー モクテル SIGNATURE MOCKTAIL

ジントニック 0%

Gin Tonic 0%

Non-Alcoholic Gin, Lime, Tonic Water

¥2,300

コスモポリタン 0%

Cosmopolitan 0%

Non-Alcoholic Gin, Orange, Cranberry, Lime

¥2,300

シグネチャー カクテル SIGNATURE COCKTAIL

ヒノキ マティーニ

¥3,600

Hinoki Martini

Grey Goose, The SG Shochu KOMÉ, Sake,
Dry Vermouth, Hinoki Cypress

ウォッカマティーニに米焼酎とヒノキを
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
Rice shochu and Japanese hinoki into a vodka
martini, capturing the modern elegance of
Conrad Tokyo's 28th floor skyline.



シャンパン レモンサワー

¥3,400

Champagne Lemon Sour

Shichiken Shochu, Kidoizumi 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.



地元の伊達男

¥3,200

Local Boulevardier

Hinomaru Whisky, Local Japanese Tea,
Cacao, Campari

伊達男を意味するブルヴァルディエ
を日本のウイスキーと和紅茶でアレンジした
ビターテイストなカクテル。洗礼された
クラシックカクテルとローカルな味わいを
エレガントに融合した一杯。

A bitter forward cocktail inspired by
Boulevardier, Reimagined with Japanese whisky
and Japanese Black Tea. This elegant drink fuses
a time-honoured classic with distinctive Local
Japanese flavours.



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.



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」の創作性と粋を映し、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.



東京サワー

¥3,300

Tokyo Sour

Tokyo Hachio Gin, SG Shochu, 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.



ジャパニーズ ウイスキー フライト JAPANESE WHISKY FLIGHT

厳選された3種類のジャパニーズウイスキーを、
お手軽な価格でそれぞれ15mlずつご用意致します。
極上のテイasting体験をお楽しみください

We are pleased to offer a curated selection of three Japanese whiskies,
served at 15 ml each at an accessible price. Enjoy an exceptional tasting experience.

山崎 ストリー オフ ザ ディスティラリー ¥8,000
Yamazaki Story of the Distillery

白州 ストリー オフ ザ ディスティラリー
Hakushu Story of the Distillery

響 サントリーウイスキー 100周年記念
Hibiki 100th Anniversary Blend

ジャパニーズ ウイスキー JAPANESE WHISKY

	GLASS (30ml)	BOTTLE
山崎 12年 Yamazaki, 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	¥10,200	¥212,000
山崎 18年 Yamazaki, Aged 18 Years	¥19,000	¥420,000
白州 12年 Hakushu Aged 12 Years	¥10,200	¥212,000
白州 ストリー オフ ザ ディスティラリー Hakushu Story of the Distillery	¥10,200	¥212,000
響 サントリーウイスキー 100周年記念 Hibiki 100th Anniversary Blend	¥13,600	¥299,000
響 21年 Hibiki, Aged 21 Years	¥21,000	¥470,000
余市 Yoichi	¥3,600	¥67,200
宮城峡 Miyagikyou	¥3,600	¥67,200

ジャパニーズ ウィスキー

JAPANESE WHISKY

	GLASS (30ml)	BOTTLE
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	¥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ス Ichiro's Malt Double Distilleries	¥4,200	¥79,400
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
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

スコッチモルト ウィスキーセレクション

SCOTCH MALT WHISKY SELECTION

GLASS
(30ml)

ザ グレンリベット 12 年 The Glenlivet Aged 12 Years	¥3,000
ボウモア 15 年 Bowmore Aged 15 Years	¥4,800
ロイヤル ブラックラ 18 年 Royal Brackla, Aged 18 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

ブレンデッド ウィスキー セレクション

BLENDED WHISKY SELECTION

GLASS
(30ml)

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

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
エンジェルズ エンヴィ Angel's Envy	¥3,500
ウッド フォード リザーブ Woodford Reserve	¥3,500

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 ウィスキーセレクション

IRISH WHISKEY SELECTION

ジェムソンスタンダード Jameson Standard	¥2,900
---------------------------------	--------

ジン セレクション

GIN SELECTION

GLASS

ボンベイ サファイア Bombay Sapphire, United Kingdom, 45%	¥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
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

グレイ グース Grey Goose, France, 41.4%	¥3,000
ケテルワン Ketel One, The Netherlands, 40%	¥2,900
ベルヴェデーレ Belvedere, Poland, 40%	¥2,900
キーズ & ブリックス Keys & Bricks, Japan, 35%	¥2,700
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

TEQUILA

GLASS

パトロン シルバー
Patorón Silver, 40%

¥3,300

パトロン レポサド
Patorón Reposado, 40%

¥3,600

パトロン エル アルト
Patorón El ALTO, 40%

¥4,800

ドン フリオ ブランコ
Don Julio Blanco, 38%

¥3,200

ドン フリオ レポサド
Don Julio Reposado, 38%

¥3,400

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

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

リキュール

LIQUEUR

GLASS

サンジェルマン ¥2,500
ST - Germain

カシス ¥2,500
Cassis

リモンチェット ¥2,500
Limoncello

カンパリ ¥2,700
Campari

ベイリーズ ¥2,800
Baileys

モンキー47 スロージン ¥3,100
Monkey47 Slow Gin

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 だいだいエール Hitachino DAIDAI Ale	¥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

日本酒

JAPANESE SAKE

GLASS
(90ml)

BOTTLE

瀬祭 磨き二割三分 DASSAI 23	¥2,500	¥17,600
------------------------	--------	---------

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

¥2,100

KI NO BAI

梅酒エクセレント

¥2,100

Umeshu Excellent

山崎蒸留所貯蔵 焙煎樽熟成梅酒

¥2,800

Yamazaki Umeshu Roast Cask

ポート セレクション

PORT SELECTION

GLASS

サンデマン ルビーポート

¥3,000

Sandeman Ruby Port

サンデマン ホワイトポート

¥3,000

Sandeman White Port

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

¥2,800

テヌータ サン グィード

Grappa di Sassiscaia,

Tenuta San Guido

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

¥2,100

Burgenland Auslese Zweigelt,
Kracher, Burgenland/Austria

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

¥2,400

Manns Wines Solaris Chikuma River
Shinano Riesling, Nagano/Japan

シャンパーニュ

CHAMPAGNE

		GLASS (120ml)	BOTTLE
N.V	アンリオ ブリュット スーヴェラン Henriot Brut Souverain	¥3,800	¥21,600
N.V	アンリオ ブリュット ロゼ Henriot Brut Rosé	¥4,900	¥29,000
2015	アンリオ ブリュット ミレジメ Henriot Brut Millésime	¥6,400	¥36,600
N.V.	ルイナール ブリュット ブラン ドゥ ブラン Ruinart Brut Blanc de Blancs	¥4,900	¥29,900
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

2022	シャトー サンミッシェル ドライリースリング コロンビア ヴァレー/アメリカ Chateau Ste Michelle Dry Riesling, Columbia Valley/U.S.A.	¥2,100	¥11,400
2024	ノーティラス ソーヴィニヨン ブラン マールボロー/ニュージーランド Nautilus Sauvignon Blanc, Marlborough/New Zealand	¥2,300	¥12,700
2024	コリーヌ ロダニエンヌ ヴィオニエ ラ ミストラル, ローラン ファヨール、 コート デュ ローヌ/フランス Collines Rhodaniennes Viognier La Mistrale, Laurent Fayolle, Côtes du Rhône/France	¥3,000	¥16,500
2023	ヴィレ クレッセ、シャンソン、 ブルゴーニュ/フランス Viré-Clessé, Chanson, Bourgogne/France	¥3,800	¥21,600
2024	トルパドル ヴィンヤード シャルドネ、 タスマニア/オーストラリア Tolpudde Vineyard Chardonnay, Tasmania/Australia		¥30,400
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
2018	オーメドック パグス ドゥ ラグランジュ、 シャトー ラグランジュ、ボルドー/フランス Haut-Médoc Pagus de Lagrange, Château Lagrange, Bordeaux/France	¥2,300	¥12,700
2022	キャンティクラシコ ヴォルパイア、トスカーナ/イタリア Chianti Classico, Volpaia, Toscana/Italy	¥2,800	¥15,200
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.	¥3,800	¥21,600
2022	ショウ アンド スミス シラーズ、 アデレード ヒルズ/オーストラリア Shaw & Smith Shiraz, Adelaide Hills/Australia.	¥3,200	¥17,800
2024	トルパドル ヴィンヤード ピノ ノワール、 タスマニア/オーストラリア Tolpuddle Vineyard Pinot Noir, Tasmania/Australia		¥30,400
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

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	アルザス マセラシオン フォーゲルガルテン ゼロ アントラン、ヴァインバック、 アルザス/フランス Alsace Maceration Vogelgarten 0 Intransant, Weinbach, Alsace/France	¥4,200	¥24,100

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。	¥2,700
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的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

スプレデットアールグレイ

Splendid Earl Grey

マンゴードリーム

Mango Dream

アイリッシュウイスキークリーム

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

ペルシアンローズ

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

オレンジ

Orange

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 Caesar Salad	¥4,500
	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 Japanese Superfood Salad	¥4,800
	ケール、キノア、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ッシング Kale, Quinoa, Shitake Mushroom, Pomegranate, Edamame, Carrot, Komatsuna, Tofu, Cherry Tomato, Yuzu Vinaigrette	
	ビーフバーガー Beef Burger	¥5,800
	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, Tomato, Lettuce, Chef's Signature Sauce	
	クラシッククラブサンドウィッチ Classic Club Sandwich	¥4,600
	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 Plant Power Burger	¥4,500
	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 French Fries	¥1,600
	チーズの盛り合わせ Assorted Cheese Platter	¥5,000
	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 Truffle Edamame Beans	¥1,100
	海苔のフレンチフライ 明太子マヨ添え Nori Seaweed French Fries with Mentaiko Mayonnaise	¥1,500
	蓮根チップス メープル醤油 Root Vegetable Chips with Maple Soy Sauce	¥1,600
	ワサビフムス&海苔ラヴァシュ Wasabi Hummus with Nori Seaweed Lavosh ひよこ豆、枝豆、山葵オイル、海苔 Wasabi Oil, Nori Seaweed	¥1,500
	鶏のから揚げ 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	¥2,100
	餃子 自家製酢醤油を添えて Gyoza with Homemade Vinegar and Soy Sauce 鶏肉、キャベツ、ニラ、生姜 Chicken, Cabbage, Leek, Ginger	¥2,100
	和牛ビーフカツサンドウィッチ 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	¥5,800
	焼き鳥 Yakitori ねぎま、つくね、ししとう Chicken and Green Onion, Chicken Meatball, Green Pepper	¥2,500
	マグロタルタルのタコス 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	¥3,000
	ノルウェースモークサーモン ウイスキーの香り Norwegian Smoked Salmon with a Whiskey Scent スモークサーモン、ゆずサワークリーム、ケッパー、イクラ Smoked Salmon, Yuzu Sour Cream, Caper Berry, Salmon Roe	¥3,000
	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.

	ピスタチオとラズベリーのムース Pistachio and Raspberry Mousse	¥2,500
	いちごティラミスベア Strawberry Tiramisu Bear	¥3,500
	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ブ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ポ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りません。

No alcohol is used in the chocolate