



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.

ラグジュアリー カクテル

LUXURY COCKTAIL

プレミアムテキーラ「ドン・フリオ 1942」を主役に、
日本ならではの山椒や白檀の芳香を織り交ぜた、
エレガントで余韻深いラグジュアリーカクテルをご用意いたしました。
五感で味わう至福のひとときをお楽しみください。

Celebrating the distinguished “Don Julio 1942” as its centerpiece,
this refined luxury cocktail harmonizes the unique fragrances of
Japanese sansho pepper and sandalwood, offering an elegant expression
with a lingering, memorable finish.

Surrender to a moment of indulgence designed to delight all five senses.

セイヴァー ハイボール

¥4,500

Savor Highball

Don Julio 1942, Earl Grey, Sandalwood, Cranberry
Clarified Yogurt, Soda

ドンフリオ 1942 と白檀の香りを合わせた
神秘的な味わいのハイボール

A mystical highball combining the rich character of
Don Julio1942 with the elegant aroma of sandalwood.



セイヴァー マルガリータ

¥4,500

Savor Margarita

Don Julio 1942, Sansho Pepper, Cointreau,
Clarified Pineapple

ドンフリオ 1942 の甘みと山椒の香りが効いた
ロックスタイルのマルガリータ

A rock style Margarita featuring the rich sweetness of
Don Julio1942, accented by the vibrant aroma of
Japanese sansho pepper.



シグネチャー モクテル

SIGNATURE MOCKTAIL

ジントニック 0%

¥2,300

Gin Tonic 0%

Non-Alcoholic Gin, Lime, Tonic Water

コスモポリタン 0%

¥2,300

Cosmopolitan 0%

Non-Alcoholic Gin, Orange, Cranberry, Lim

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 KOMe, 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

¥3,300

Local Boulevardier

Dewar's 15y, Dassai Sake, Cacao, Martini Bitter

伊達男を意味するブルヴァールディエ
をアレンジしたカクテル
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日本酒の味わいを
エレガントに融合した一杯

A bitter forward cocktail inspired by
Boulevardier.

This elegant drink fuses a time-honoured
classic with distinctive Sake flavours.



ゲイシャマティーニ

¥3,400

Geisha Martini

Keys & Bricks, Cointreau, Cynar, Cold Brew Geisha

ゲイシャ種のコーヒー豆を使用したエスプレッソ
マティーニのツイストカクテル

水出し抽出したゲイシャコーヒーの
フルーティーな味わいとジャパニーズウォッカの
シルキーな口当たりが楽しめるカクテル

A twist on the classic Espresso Martini, crafted with
Geisha coffee beans.

This cocktail showcases the fruity character of cold
Brewed Geisha coffee, complemented by the silky
Smooth mouthfeel of Japanese vodka.



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 15 ml 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ズ Ichiro's Malt Double Distilleries	¥4,200	¥79,400
Kaze ファウンダーズ・リザーブ・レガシー KAZE Founder's Reserve Legacy	¥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

スコッチモルト ウィスキーセレクション

SCOTCH MALT WHISKY SELECTION

GLASS
(30ml)

ラフロイグ 10 年

Laphroaig, Aged 10 Years

¥4,200

ボウモア 18 年

Bowmore Aged 18 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

¥3,800

ウッド フォード リザーブ

Woodford Reserve

¥4,200

エンジェルズ エンヴィ

Angel's Envy

¥4,500

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 ¥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 ¥3,000
Grey Goose, France, 41.4%

ケテルワン ¥2,900
Ketel One, The Netherlands, 40%

ベルヴェデーレ ¥2,900
Belvedere, Poland, 40%

キーズ & ブリックス ¥2,700
Keys & Bricks, Japan, 35%

富粹 ¥15,500
Tomiki, Japan, 40%

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

COGNAC SELECTION

¥3,100

¥5,400

¥5,400

LIQUEUR

¥2,500

¥2,500

¥2,500

¥2,700

¥2,800

¥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

アサヒゼロ

Asahi ZERO

¥1,700

日本酒

JAPANESE SAKE

獺祭 磨き二割三分

DASSAI 23

GLASS
(90ml)

¥2,500

BOTTLE

¥17,600

シェリー セレクション

CHERRY SELECTION

ティオペペ

Tio pepe

GLASS

¥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)

N.V. くらむぼんワイン くらむボンボン

¥1,900

ナイアガラ、山梨/日本

Kurambon Wine Kurambonbon Niagara, Yamanashi/Japan

2020 ベルンカステラー バードシュトゥーベ

¥2,600

リースリング アウスレーゼ、

ドクター ターニッシュ、モーゼル/ドイツ

Bernkasteler Badstube Riesling Auslese, Dr. Thanisch, Mosel/Germany



コラヴァンという革新的なシステムを用い、グラス一杯からボトルの最後の一滴に至るまで、その希少性・エレガンス・純粋さを損なうことなく、
珠玉のワインをご体験いただけます。

Experience legendary wines by the glass through Coravin, an innovative system that preserves each bottle's rarity, elegance, and purity from first pour to last.

レア ワイン エクスペリエンス

Rare Wine Experience

- 2020 キスラー ヴィンヤーズ シャルドネ
マックレア ヴィンヤード ソノマ マウンテン
ソノマ ヴァレー/アメリカ
Kistler Vineyards Chardonnay
McCrea Vineyard Sonoma Mountain
Sonoma Valley/U.S.A.

GLASS
(50 ml)

¥15,000



- 2015 シャトー ムートン ロートシルト
ボルドー/フランス
Château Mouton-Rothschild, 1er Grand Cru Classé
Bordeaux/France

GLASS
(50 ml)

¥25,000



ドメーヌ ドウ ラ ロマネ コンティ

Domaine de la Romanée-Conti

- 2020 リシュブール グラン クリュ
ブルゴーニュ/フランス
Richebourg Grand Cru
Bourgogne/France

GLASS
(50 ml)

¥45,000



シャンパーニュ

CHAMPAGNE

		GLASS (120ml)	BOTTLE
N.V	ゴッセ ブリュット グランド レゼルヴ Gosset Brut Grand Réserve	¥3,800	¥21,600
N.V	ゴッセ ブリュット グラン ロゼ Gosset Brut Grand Rosé	¥5,600	¥32,600
2016	ゴッセ ブリュット グラン ミレジメ Gosset Brut Grand Millésime	¥6,400	¥35,600
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

2023	ヴィーニョ ヴェルデ ムロス アンティゴス アルヴァリーニョ、 アンセルモ メンデス、ミーニョ/ポルトガル Vinho Verde Muros Antigos Alvarinho, Anselmo Mendes, Minho/Portugal	¥2,100	¥11,400
2021	トーズ リースリング、 ナイアガラ ペニンシュラ/カナダ Tawse Riesling, Niagara Peninsula/Canada	¥2,300	¥12,700
2025	クラウドィ ベイソーヴィニヨン ブラン、 マールボロー/ニュージーランド Cloudy Bay Sauvignon Blanc, Marlborough /New Zealand	¥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 Tolpuddle Vineyard Chardonnay, Tasmania/Australia		¥30,400
2023	ムルソー ヴィエイユ ヴィーニョ、 アラン パトリアルシュ、 ブルゴーニュ/フランス Meursault Vieilles Vignes, Alain Patriarche, Bourgogne/France		¥38,000

赤ワイン RED WINE

		GLASS (120ml)	BOTTLE
2023	ソミュール シャンピニー フリュイ、 デ ロッシュ ニューヴ、ロワール/フランス Saumur Champigny Fruit, des Roches Neuves, Loire/France	¥2,100	¥11,400
2020	ブラックスミス メルロ リザーヴ、 ナパ ヴァレー/アメリカ Blacksmith Merlot Reserve, Napa Valley/U.S.A.	¥2,800	¥15,200
2019	カンポ デ ボルハ ラ ベスティア ガルナッチャ、 アルティガ フステル、アラゴン/スペイン Campo de Borja La Bestia Garnacha, Artiga Fustel, Aragón/Spain	¥2,800	¥15,200
2020	フィア ピノ ノワール、 マールボロー/ニュージーランド Huia Pinot Noir, Marlborough/New Zealand	¥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
2024	シャトー マルス 甲州 オランジュ グリ、山梨/日本 Château Mars Koshu Orange Gris, Yamanashi/Japan	¥2,100	¥11,400

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。	¥2,700
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 ¥2,300
Peppermint

カモミール
Chamomile

エルダーフラワー & レモン
Elderflower & Lemon

ルイボスティー ROOIBOS TEA

ルイボス ¥2,300
Rooibos

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 ¥2,300
Soft Peach

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

ジンジャーエール (辛口)

Dry 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ッシング
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,
Tomato, Lettuce, Chef's Thousand Island Dressing, BBQ Sauce

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 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 Chickpeas, Edamame Beans, 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
	マンゴーティラミスベア Mango Tiramisu Bear	¥3,500
	シャインマスカットタルト Japanese Shine Muscat 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 chocolate