



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, Lime

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

¥3,300

Local Boulevardier

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

伊達男を意味するブルヴァルディエ
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

ROKU 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.



ラグジュアリー ウイスキー エクスペリエンス LUXURY WHISKY EXPERIENCE

日本が誇る、至高のウイスキーをお楽しむ。
サントリーが誇るプレミアムウイスキーを一堂に。
山崎、響、白州、それぞれが持つ個性と物語を紐解きながら、
ジャパニーズウイスキーの奥深い世界をご堪能いただけます。
90 分間、対象ウイスキーをお好きなだけお楽しみいただけます。
A 90-Minute Journey Through Japanese Whisky
Discover the exceptional character of Suntory's premium whiskies.
Explore the distinctive personalities and stories of Yamazaki, Hibiki and Hakushu, and
experience the artistry of Japanese whisky.
Enjoy the selected whiskies without limit for 90 minutes.

¥20,000

山崎 12 年
Yamazaki, Aged 12 Years

山崎 ストーリー オフ ザ ディスティラリー
Yamazaki Story of the Distillery

響 JAPANESE HARMONY
HIBIKI JAPANESE HARMONY

白州 12 年
Hakushu Aged 12 Years

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

各種会員特典や割引はご利用できません。
Member benefits and discounts are not available.

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ス 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 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
白 HAKU, Japan, 40%	¥3,000
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
富粹 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

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 X.O エクセレンス Remy Martin X.O Excellence	¥5,400
ヘネシー X.O Hennessy X.O	¥5,400

リキュール LIQUEUR

GLASS

サンジェルマン ST - Germain	¥2,500
カシス Cassis	¥2,500
リモンチェッロ Limoncello	¥2,500
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
アサヒゼロ Asahi ZERO	¥1,700

日本酒
JAPANESE SAKE

	GLASS (90ml)	BOTTLE
獺祭 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

奏 柚子

KANADE Yuzu

¥2,100

奏 白桃

KANADE Peach

¥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 ギード

Grappa di Sassiscaia,

Tenuta San Guido

¥2,800

デザートワイン

DESSERT WINE

GLASS

(60ml)

2023 ソーテルヌ カルム ドゥ リューセック、
シャトー リューセック、ボルドー/フランス
Sauterne Carmes de Rieussec, Château Rieussec,
Bordeaux/France

¥2,600

2020 ヴィン サント デル キャンティ クラシコ カステッロ
ディ ブローリオ、バローネ リカーゾリ、
トスカーナ/イタリア
Vin Santo del Chianti Classico Castello di Brolio,
Barone Ricasoli, Toscana/Italy

¥2,800



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

GLASS
(50 ml)

¥25,000

- 2014 コルギン セラース IX エステート レッド ワイン
ナパ ヴァレー/アメリカ
Colgin Cellars IX Estate Red Wine
Napa Valley/U.S.A.



- 2017 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 ドゥ ラ ロマネー コンティ

Domaine de la Romanée-Conti

GLASS
(50 ml)

- 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

¥45,000



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	ヴーヴ クリコ ブリュットグラン ロゼ Veuve Clicquot Brut Rosé	¥4,200	¥24,100
2018	ヴーヴ クリコ ブリュット ラ グラン ダム Veuve Clicquot Brut La Grande Dame	¥9,800	¥57,000
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

2024	ボルドー レ フルール ドゥ ラック、 シャトー ラグランジュ、 ボルドー/フランス Bordeaux Les Fleurs du Lac, Château Lagrange, Bordeaux/France	¥2,100	¥11,400
2025	クメウ リヴァー ヴィレヅジ ピノ グリ、オークランド/ニュージーランド Kumeu River Village Pinot Gris, Auckland/New Zealand	¥2,300	¥12,700
2023	ヴァッハウ グリューナー ヴェルトリーナー、ニコライホーフ、 ニーダーエスタライヒ/オーストリア Wachau Grüner Veltliner, Nikolaihof, Niederösterreich/Austria	¥3,000	¥16,500
2023	ザ ヴァイス エリース シャルドネ、 ナパ ヴァレー/アメリカ The Vice Elise Chardonnay, Napa Valley/U.S.A.	¥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 ヴィーニュ、 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	キャンティ クラシコ ブローリオ、 バローネ リカーゾリ、トスカーナ/イタリア Chianti Classico Brolio, Barone Ricasoli, Toscana/Italy	¥2,300	¥12,700
2020	トロ テルメス、ボデガス ヌマンシア、 カスティーリャ イレオン/スペイン Toro Thermes, Bodegas Numanthia, Castilla y León/Spain	¥2,600	¥14,000
2021	ジム バリー ザ ロッジ ヒルズ シラズ、 クレア ヴァレー/オーストラリア Jim Barry The Lodge Hill Shiraz, Clare Valley/Australia	¥3,000	¥16,500
2024	クラウドィ ベイ ピノ ノワール、 マールボロー/ニュージーランド Cloudy Bay Pinot Noir, Marlborough/New Zealand	¥3,500	¥19,000
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	シザ ヴァイス オレンジ オブ ゲヴェルツトラミネール ザ ブルックリンナイト、カリフォルニア/アメリカ The Vice Orange of Gewürztraminer The Brooklynites, California/U.S.A.	¥3,000	¥16,500

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)

ラベンダードリーム

Lavender Dream

ハーブ ティー
HERBAL TEA

ペパーミント Peppermint	¥2,300
カモミール Chamomile	

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

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、マヨネーズ、BBQソース
Japanese Beef Patty, Cheese, Bacon, Caramelized Onion,
Tomato, Lettuce, Mayonnaise, 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 ¥2,500
Pistachio and Raspberry Mousse

カシスモンブラン・ティラミスベア ¥3,500
Cassis Mont Blanc Tiramisu Bear

シャインマスカットタルト ¥3,200
Japanese Shine Muscat 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