TWENTY EIGHT
BAR & LOUNGE

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

茉莉花の貴婦人 ¥2,700
Jasmine Lady
Jasmine Pearl, Original Lemon Syrup, Honey, Egg White, Club Soda
ジャスミンパールティーの気品あふれる香りに、
自家製レモンシロップとはちみつを合わせたモクテル。
華やかな花のアロマと爽やかな柑橘の余韻が調和し、心を穏やかに
整えながら、ウェルビーイングを感じるひとときへと誘います。
An elegant blend of Jasmine Pearl tea, house-made lemon syrup and honey.
Delicate floral aromas and vibrant citrus notes come together
in a refreshing mocktail designed to calm the senses, restore balance,
and inspire a moment of well-being.

シグネチャー カクテル
SIGNATURE COCKTAIL

ヒノキ マティーニ ¥4,600
Hinoki Martini
TOMIKI, The SG Shochu KOME, Sake,
Dry Vermouth, Hinoki Cypress
プレミアムウォッカマティーニに米焼酎とヒノキ
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 premium
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ー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.



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。
極上のテイスティング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 18 年 ¥20,000
Yamazak, Aged 18 Years

白州 18 年
Hakushu, Aged 18 Years

響 21 年
Hibiki, Aged 21 Years

ジャパニーズ ウィスキー
JAPANESE WHISKY

	GLASS (30ml)	BOTTLE
山崎 12 年 Yamazaki, Aged 12 Years	¥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 18 年 Hakushu , 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
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 — ¥4,200
Laphroaig, Aged 10 Years

ボウモア 18 年 — ¥4,800
Bowmore Aged 18 Years

ロイヤル ブラックラ 18 年 — ¥6,500
Royal Brackla, Aged 18 Years

ザ・マッカラン ダブルカスク 15 年 — ¥10,000
The Macallan Double Cask, Aged 15 Years

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 — ¥3,800
Dewar's Aged 15 Years

ジョニー ウォーカー ゴールド ラベル — ¥3,500
Johnnie Walker Gold Label

ジョニー ウォーカー ブルー ラベル — ¥4,500
Johnnie Walker Blue Label

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 — ¥3,800
Bulleit Bourbon

ウッド フォード リザーブ — ¥4,200
Woodford Reserve

エンジェルズ エンヴィ — ¥4,500
Angel’s Envy

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 — ¥6,500
Canadian Club Aged 20 years

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 — ¥2,900
Jameson Standard

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, Frence, 41.4%

白 ¥3,000
HAKU, Japan, 40%

ベルヴェデール ¥2,900
Belvedere, Poland, 40%

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

冨粋 ¥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

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 グィード
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

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 ヴィレッジ 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 シラーズ、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	クラウディ 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 ¥2,100
Americano

カフェインレスコーヒー ¥2,100
Decaffeinated Coffee

エスプレッソ ¥2,100
Espresso

ダブルエスプレッソ ¥2,300
Double Espresso

カフェラテ ¥2,300
Café Latte

カプチーノ ¥2,300
Cappuccino

カフェオレ ¥2,300
Café au Lait

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 ¥2,700
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。

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

ゴールデンアッサム
Golden Assam

スプレン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 ¥2,100
Jasmine Pearls

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 ¥2,300
Peppermint

カモミール
Chamomile

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 ¥1,200
Coca Cola

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 ¥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

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　¥1,100
Truffle Edamame Beans

海苔のフレンチフライ　明太子マヨ添え　¥2,000
Nori Seaweed French Fries, Mentaiko Mayonnaise

季節野菜のパコラ　¥2,000
Seasonal Vegetable Pakora

ASC スモークサーモン　¥2,500
ASC 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
Smoked Salmon, Yuzu Sour Cream, Caper Berry, Salmon Roe

鮮魚のカルパッチョ　塩レモンとフィンガーライム　¥3,000
Seasonal Fish Carpaccio, Salted Lemon & Finger Lime

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

味噌風味のビーフマッケンチーズ　¥4,000
Beef Mac & Cheese with Miso
プルドビーフ, 味噌デミグラスソース, チーズ, 醤油 , 生クリーム
Pulled Beef, Miso Demi-Glace Sauce, Cheese, Soy Sauce, Cream

ロブスタードッグ　¥4,000
Lobster Dog
オマール海老、チキン、トマト,　チーズ
Lobster, Chicken, Tomato, Cheese

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

豚肉使用 Pork
ヴィーガン Vegan

チャイニーズモダンスナック
CHINESE-INSPIRED SNACKS

※ 17 時~21 時までご注文いただけます。
※ Available from 17:00~21:00.

餃子　自家製酢醤油を添えて ¥2,500
Gyoza with Homemade Vinegar & Soy Sauce
鶏肉、キャベツ、ニラ、生姜
Chicken, Cabbage, Leek, Ginger

鶏のから揚げ　桜エビマヨネーズ添え ¥3,500
Chicken Karaage with Sakura Shrimp Mayonnaise
鶏もも肉、桜エビ、マヨネーズ、山椒油
Chicken Thigh, Sakura Shrimp, Mayonnaise Sansho Pepper Oil

バーベキューバックリブ ¥3,500
BBQ Pork Back Ribs
豚肉、花山椒、黒胡椒、スターアニス、たまり醤油
Pork, Hana Sansho Pepper, Black Pepper, Star Anise, Soy Sauce

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
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。結晶が大きく旨味が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