

SKY * LOUNGE AURORA

記載の料金はすべて15%のサービス料・税金が含まれたお支払い金額です。
食物によるアレルギーや食事制限のご要望は、予め係りにお申し付けください。
写真はイメージです。季節・天候、仕入状況により料理内容、器等が変更になる場合がございます。
当店では環境に配慮した生分解性ストローを使用しております。

All prices include 15% service charge and consumption tax.
Kindly inform our staff, if you are allergic to certain foods or observing dietary restrictions.
The actual presentations may differ from what you see in the photos.
Menu items are subject to change based on season and availability.
We use eco-friendly biodegradable straws.

アレルギー特定原材料8品目を記載しております。 Eight specified allergenic ingredients are listed in the menu.



- GF** No wheat/ gluten used. グルテンフリー：小麦を使用しておりません。
VF No animal-derived ingredients are used. ヴィーガンフレンドリー：動物性食品を使用しておりません。
V No meat, fish, or poultry is used. May contain dairy product and eggs. ベジタリアン：肉、魚介類を使用しておりません。

Appetizer



シーフードサラダ
Seafood salad



¥2,450



煙をまとったスモークサーモントラウト
Smoked salmon trout



2,350

真鯛のカルパッチョ



Red sea bream carpaccio

2,450

シーザーサラダ



Caesar salad

2,100

ピクルス&オリーブ



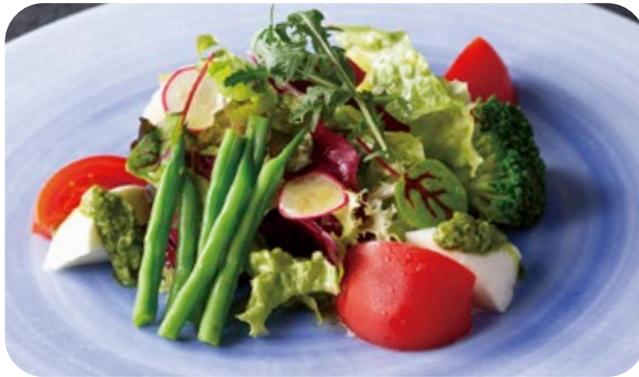
Pickles & Olives

1,400



イタリア産モッツァレラチーズと
フルーツマトのカプレーゼ
Italian mozzarella cheese &
Fruit tomato caprese

¥2,900



バッファローモッツァレラチーズとメランジェサラダ
カラマンシードレッシング
Buffalo milk mozzarella
and melange salad with
calamansi lemon dressing

2,400

シャルキュトリプレート 

Charcuterie-assorted cold meat

2,950

5種のチーズプレート   

Five kinds of cheese plate

2,600

上記はすべて15%のサービス料、税金を含みます。食物によるアレルギーや食事制限のご要望は、予め係りにお申し付けください。

All prices include 15% service charge and consumption tax.

Kindly inform our staff, if you are allergic to certain foods or observing dietary restrictions.

Food



野菜と茸のフリット レモン添え



Vegetables and mushroom
fritters with lemon

¥2,300



国産鶏の唐揚げ



Fried chicken “Karaage”

2,000

アランチーニ



Arancini

2,800

フィッシュ&チップス



Fish and Chips

2,600

北海道産ポテトフライ
チリ&サワー ミートソース



French fries
with chili & sour meat sauce

1,500



国産牛ハンバーガーフライドポテト添え   
 Japanese beef hamburger
 with french fries ¥3,900

パティ追加 | Extra patty    + ¥2,000



野菜と茸のオリーブオイルソテー  
 白豆トマト煮添え
 Sautéed vegetables
 and mushroom and white beans
 stewed with tomatoes 2,100

サーロインステーキ (180g)   Beef sirloin steak 4,700

国産牛フィレソテー
 赤ワインソース (120g)   Sautéed Japanese beef fillet
 with red wine sauce 9,900

エスカルゴ メルバトースト添え   Escargot 2,700

上記はすべて15%のサービス料、税金を含みます。食物によるアレルギーや食事制限のご要望は、予め係りにお申し付けください。

All prices include 15% service charge and consumption tax.

Kindly inform our staff, if you are allergic to certain foods or observing dietary restrictions.



生ハムとセルパチコのピッツア



Prosciutto and selvatico pizza

¥3,150



じゃがいもと法蓮草のスパゲッティ



トマトソース

Potato and spinach spaghetti
with tomato sauce

2,300

ピッツァ マルゲリータ



Pizza margherita

2,850

海の幸のスパゲッティ



Seafood spaghetti

2,500

クラブハウスサンドウィッチ



American clubhouse sandwich

2,550

ポークカツサンドウィッチ



Pork cutlet sandwich

2,550

Dessert



ワッフル & バニラアイスクリーム    
 Waffle & Vanilla ice cream ¥1,600



フレッシュフルーツプレート  
 Fruit plate 3,100

フォンダンショコラ&シャーベット    Fondant au chocolat & Sherbet 1,600

本日のシャーベット  Today's sherbet 950

バニラアイスクリーム    Vanilla ice cream 950

上記はすべて15%のサービス料、税金を含みます。食物によるアレルギーや食事制限のご要望は、予め係りにお申し付けください。
 All prices include 15% service charge and consumption tax.
 Kindly inform our staff, if you are allergic to certain foods or observing dietary restrictions.

Quick Menu クイックメニュー

レーズンバター	 	Raisin butter	¥1,350
燻製ミックスナッツ	  	Smoked mix nuts	1,300
チョコレート盛り合わせ	   	Assorted chocolates	1,700
ドライフルーツ		Dried fruits	1,700

上記はすべて15%のサービス料、税金を含みます。食物によるアレルギーや食事制限のご要望は、予め係りにお申し付けください。

All prices include 15% service charge and consumption tax.

Kindly inform our staff, if you are allergic to certain foods or observing dietary restrictions.

お飲み物

Drinks

カクテル

Cocktails

P. 10 ~ P. 13

ウイスキー / ブランデー

Whisky / Brandy

P. 14 ~ P. 17

ビール / グラスワイン

Beer / Glass Wine

P. 18

国産スピリッツ / 日本酒 / リキュール

Japanese Spirits / Sake / Liqueur

P. 19

ボトルワイン

Bottle Wine

P. 20 ~ P. 21

珈琲 / 紅茶 / ソフトドリンク

Coffee / Tea / Soft Drinks

P. 22

PREMIUM FLORAL
GIN
桜尾
SAKURAO

WHITE HERBS

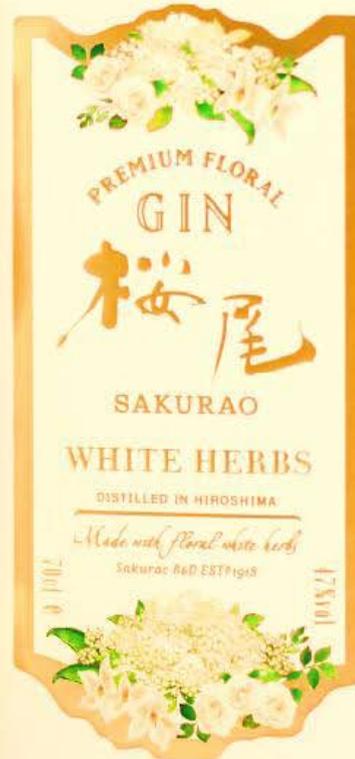
DISTILLED IN HIROSHIMA

Made with floral white herbs
Sakurao BeD ESTPigis

幸福感のある甘みと、まるで目の前にブーケがあるかのようなフローラルな香りが広がります。印象的な華やかなトップノートから、甘く豊かな味わいがおしよせ、濃厚な余韻がつづきます。“幸せ”をイメージした「SAKURAO GIN WHITE HERBS」をお楽しみください。

The traditional flavor of gin and the spectacular botanicals harmonize to create a blissful sweetness and a floral fragrance that will make you feel as if you are holding a bouquet. Please enjoy your SAKURAO GIN WHITE HERBS with the image of happiness.

¥2,000



上記はすべて15%のサービス料、税金を含みます。

All prices include 15% service charge and consumption tax.

食物によるアレルギーや食事制限のご要望は、予め係りにお申し付けください。
Kindly inform our staff, if you are allergic to certain foods or observing dietary restrictions.

SAKURAO GIN WHITE HERBS Cocktail Fair



① SAKURA FIZZ さくらフィズ

桜尾ホワイトハーブスのフローラルなテイストに桜を合わせ、より華やかな味わいに。グラスの中で花々の香りが弾け、春の訪れを感じる爽快な一杯。

SAKURAO GIN WHITE HERBS,
Cherry Blossom Syrup,
Lemon Juice, Soda

② YELLOW HERBS イエローハーブス

ウェディングドレスやブーケをイメージした桜尾ジンを使用し、お色直しのカラードレスを表現。華やかな香りとほのかな甘みのビターカクテル。

SAKURAO GIN WHITE HERBS,
Herbal Liqueur, Bergamot Liqueur,
Tonic Water

③ SAKURA TRICK 桜トリック

春に実りを迎える梅やルバーブを重ね、ハーバルで甘酸っぱい味わいに。サブライズ、ミーのトリックとしてゆかりがアクセントとなる。

SAKURAO GIN WHITE HERBS,
Plum Liqueur, Rhubarb Juice,
Cherry Blossom Bitters, Yukari

④ SAKURAO VELVET サクラオベルベット

フローラルな香りとシルキーな口当たりを感じるベルベットのような滑らかなカクテル。春の訪れと、桜尾ジンが醸し出す余韻をお楽しみください。

SAKURAO GIN WHITE HERBS,
Lemon Juice, Egg White,
Cream, French Vanilla Syrup,
Cherry Blossom Syrup,
Sakura Bitters

各 ¥2,200



上記はすべて15%のサービス料、税金を含みます。
All prices include 15% service charge and consumption tax.

食物によるアレルギーや食事制限のご要望は、予め係りにお申し付けください。
Kindly inform our staff, if you are allergic to certain foods or observing dietary restrictions.



Aurora Original Cocktail



Strawberry&Sakura
French 75

苺と桜のフレンチ75

ジンカクテル「フレンチ75」をフローラルなテイストの桜尾ジンをベースに、苺と桜をツイストシャンパンと共に華やかな香りが弾ける上品な一杯。

Strawberry,
SAKURAO GIN WHITE HERBS,
Cherryblossom Syrup,
Champagne, Lemon Juice

¥3,500



Strawberry&Sakura
Margarita

苺と桜のマルガリータ

最高品質のブルーアガベだけをを使用したパトロンシルバーを贅沢に使用し、苺と桜を合わせたプレミアムマルガリータ。アガベ特有の味わいや桜の香りが芽吹く春の訪れを感じさせます。

Strawberry, Tequila,
Grand Marnie,
Cherryblossom Syrup,
Lemon Juice, Salt

¥3,000



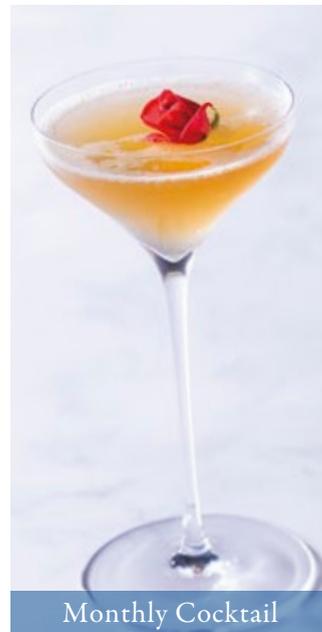
Spring Fizz (Mocktail)

スプリングフィズ
(ノンアルコール)

旬の甘酸っぱい苺とミルクを合わせ、優しい味わいに、桜のテイストを纏わせ、春を感じる一杯。

Strawberry, Fresh Milk,
Syrup, Lemon Juice, Soda

¥2,800



Monthly Cocktail

PLAZA HERITAGE

プラザ ヘリテージ

継承される京王プラザホテルのホスピタリティーをイメージ。おもてなしの心には日本のクラフトジンを使用。情熱を込めたサービスはパッションフルーツ、お客様への感謝を愛のリキュール「パルフェタムール」で表現しました。

Japanese Craft Gin,
Parfait Amour Liqueur,
Passion Fruit Liqueur,
Lemon Juice, Japanese Amaro

¥1,900

Aurora Original Cocktail

Monkey Berry Sour Monkey Sloe Gin, Strawberry, Lemon Juice, Sugar Syrup, Egg White	モンキー ベリーサワー	¥3,500
The Beginning Sour THE GLENLIVET 14y, Bourbon Whisky, Syrup, Lemon juice, Ginger Bitters, Egg White	ザ・ビギニングサワー	2,700
Banana Rum Old Fashioned Ron Zacapa Centenario 23y, Banana Syrup, Licorice Bitters, Soda	バナナ ラム オールドファッションド	2,600
Roasted Green Tea Moscow Mule Vodka, Roasted Green Tea, Ginger Beer Syrup, Soda, Lime	ほうじ茶モスコミュール	2,500
Spicy Matador PATRON Silver, Salted Spicy Pineapple Juice, Agave Syrup, Lemon Juice, Paprika Powder	スパイシー マタドール	2,600
Japanese Botanical Gin & Tonic Aurora Style KOMASA KOMIKAN Gin, KINOBI, ROKU Gin, YUZU Bitters, Tonic Water, Lime	和のボタニカル香るジントニック	2,500
Japanese Negroni Original Blended Craft Gin, japanese Amaro Scarlet, Sweet Vermouth, Perilla Bitters	ジャパニーズネグロニ	2,400
Ruby Espresso Martini Vodka, Cassis Liqueur, Ruby Chocolate Syrup, Espresso, Vanilla Bitters	ルビー エスプレッソ マティーニ	2,600
Vermont julep WhistlePig, Apple Pie syrup, Maple syrup, Mint	バーモントジュレップ	2,500
Kyo yuzu Sour KINOBI Kyoto Dry Gin, Kyo-yuzu, Sansyo Bitters, Soda	京柚子サワー	2,200

上記はすべて15%のサービス料、税金を含みます。食物によるアレルギーや食事制限のご要望は、予め係りにお申し付けください。

All prices include 15% service charge and consumption tax.

Kindly inform our staff, if you are allergic to certain foods or observing dietary restrictions.

Smart Cocktail Newly introduced low-alcoholic cocktail

アルコール度数1%~3%未満の新提案カクテルです。

Bitter Break Islay Whisky, Hazelnut Liqueur, Milk, Caramel Syrup, Espresso	ビターブレイク	¥2,000
Berry Pineapple Tea Earl Grey Liqueur, Pineapple Juice, Raspberry Syrup	ベリーパイナップルティー	2,000
Sangria (Red) Red Wine, Cranberry Juice, Peach Juice, Lemon Syrup	サングリア (赤)	2,000
Sangria (White) Sauvignon Blanc Juice, Bergamot Liqueur, Orange Juice, Elderflower Syrup	サングリア (白)	2,000

Mocktail

ノンアルコールカクテル

Yuzu Cinderella Kyo-Yuzu, Pineapple Juice, Orange Juice, Lemon Juice	柚子のシンデレラ	2,000
Herbalist Tonic The Herbalist YASO Non-Alcoholic Gin, Tonic Water	ハーバリストトニック	2,000
Orangette Chocolate Orangette Juice, Espresso, cocoa	オレンジットショコラ	1,800
Lavender Curtain Lavender syrup, Apple juice, Tonic water	ラベンダーカーテン	1,800

Cocktail

Scotch Highball ~Aurora Original~ Scotch Whisky, Sakura Bitters, Soda	スコッチハイボール ～オーロラオリジナル～	¥ 2,100
Roku Gin Martini Roku Gin, Dry Vermouth	六ジンマティーニ	2,300
PATRON Margarita PATRON Silver, White Curacao, Lemon Juice, Salt	パトロンマルガリータ	2,200
Old Fashioned ~Aurora Style~ Bourbon Whiskey, Brown Sugar, Vanilla Bitters	オールドファッションド ～オーロラスタイル～	2,500
WhistlePig Manhattan WhistlePig, Sweet Vermouth	ホイッスルピッグ マンハッタン	2,400
Mimosa Orange Juice, Champagne	ミモザ	2,700
Zacapa Mojito Ron Zacapa Centenario 23y, Lime Juice, Sugar Syrup, Mint	サカパ モヒート	2,500
Penicillin Whisky, Ginger Beer Syrup, Honey Syrup, Lemon juice, Smoky Whisky	ペニシリン	2,700
Gin Gin Mule Japanese Craft Gin, Mint, Lime, Sugar Syrup, Ginger Ale	ジンジンミュール	2,400
Bergamot Spritz Bergamot Liqueur, Sparkling Wine, Soda	ベルガモットスプリッツ	2,400
China Blue Lychee Liqueur, Blue Curacao, Grapefruit Juice	チャイナブルー	2,100

上記はすべて15%のサービス料、税金を含みます。食物によるアレルギーや食事制限のご要望は、予め係りにお申し付けください。

All prices include 15% service charge and consumption tax.

Kindly inform our staff, if you are allergic to certain foods or observing dietary restrictions.

HIBIKI 響
SUNTORY WHISKY

100th ANNIVERSARY
SUNTORY WHISKY

HIBIKI Suntory whisky 100th Anniversary 響 サントリーウイスキー 100周年アニバーサリーブレンド

濃厚で華やかな香りから、
甘く瑞々しい柑橘香に変化。
ブレンデッドウイスキーならではの特長です。
長期熟成モルト由来の心地よい酸味と
果実味が豊かに広がります。

Shot ¥9,500
Bottle ¥190,000



HIBIKI Flight Set 響 フライトセット ¥12,000

HIBIKI 響
SUNTORY WHISKY

100th ANNIVERSARY
SUNTORY WHISKY



HIBIKI Suntory whisky 100th Anniversary 響 サントリーウイスキー 100周年アニバーサリーブレンド

In our whisky creation, we carefully selected component whiskies aged for more than 17 years, each with their own unique character, then, enriched them with Yamazaki Mizunara oak cask malt whisky aged for over 30 years, as well as mellow Chita grain whisky.

HIBIKI 響
SUNTORY WHISKY

21 Years Old



HIBIKI 21 Years Old 響 21年

甘美を極めた奥深い調和
Full of Grace.
Tenderly unfolding a calm essence.

HIBIKI 響
SUNTORY WHISKY

BLENDER'S CHOICE



HIBIKI BLENDER'S CHOICE 響 BLENDER'S CHOICE

甘やかに響きあう、
多彩な原酒と匠の技のハーモニー
Sweetly symphonic. A harmony between
diverse whiskies and master artisans.

上記はすべて15%のサービス料、税金を含みます。一部商品割引対象外とさせていただきます。

ミネラルウォーター・ソーダ等、別途各350円～頂戴いたします。食物によるアレルギーや食事制限のご要望は、予め係りにお申し付けください。

All prices include 15% service charge and consumption tax. Some items are excluded from discounts. These items do not have any discounts.

Kindly inform our staff, if you are allergic to certain foods or observing dietary restrictions.

BOTTLE FAIR



The Singleton of Dufftown 15years

ザ シングルトン ダフタウン 15年

蜂蜜のアロマ、新鮮なフルーツの香り、ドライなフィニッシュ。
バランスの良さと洗練された味わいが特長の
15年熟成シングルモルトウイスキー。

Glass ¥2,400

Bottle ¥38,000



Mortlach 16 Years Old

モートラック 16年

モートラックらしいフルボディで野性的な力強さ。
ファーストフィルおよびリフィルの
ヨーロピアンオーク樽のみで熟成することで、
芳醇さと華やかなフルーティーさが際立ちます。

Glass ¥3,650

Bottle ¥58,000



Johnnie Walker Blue Label

ジョニーウォーカー ブルーラベル

神秘性、希少性、高貴さを意味する「青」を冠したジョニーウォーカー
の最高峰にして、一方樽に一樽といわれる、熟成の頂点に達した極めて
希少な原酒だけを用いた究極のブレンド。この上なく芳香で力強く、
微かにスモーキーな味わい。

Glass ¥4,200

Bottle ¥75,000



John Walker & Sons King George V

ジョン ウォーカー & サンズ キング ジョージ5世

ジョン・ウォーカー&サンズ社が英国王ジョージ5世より授かった英国
王室御用達の栄誉を記念し、ジョージ5世統治時代に操業していた
蒸溜所の原酒だけを使用、現代に蘇った幻のウイスキー。力強さと
繊細さを併せもつ極めて複雑な味わい。

Glass ¥11,000

Bottle ¥220,000



Johnnie Walker Blue Label Ultra

ジョニーウォーカー ブルーラベル ウルトラ

わずか180gという軽さのアイコンックなボトルには、閉鎖された蒸
溜所のゴーストウイスキーの他、現在は再開されている伝説のボ
ートエレンやポートダundasなどから生まれたリキッドもブレンドさ
れています。全世界に888本しかリリースされていない、貴重でユ
ニークなジョニーウォーカーです。

Bottle ¥600,000

PREMIUM FLIGHT SET

プレミアム・フライト・セット

各15ml ¥5,100

Johnnie Walker Blue Label

ジョニーウォーカー ブルーラベル

The Singleton of Dufftown 15years

ザ シングルトン ダフタウン 15年

Mortlach 16 Years Old

モートラック 16年

上記はすべて15%のサービス料、税金を含みます。食物によるアレルギーや食事制限のご要望は、予め係りにお申し付けください。

All prices include 15% service charge and consumption tax.

Kindly inform our staff, if you are allergic to certain foods or observing dietary restrictions.

Whisky

Japanese Whisky

		Glass	Bottle
Suntory Hakushu 12y	サントリー 白州 12年	¥4,200	¥75,000
Suntory Hakushu 18y	サントリー 白州 18年	11,000	220,000
Suntory Yamazaki 12y	サントリー 山崎 12年	4,200	75,000
Suntory Yamazaki 18y	サントリー 山崎 18年	11,000	220,000
Suntory Hibiki Blender's Choice	サントリー 響 ブレンダーズチョイス	4,050	68,000
Suntory Hibiki 21y	サントリー 響 21年	11,000	220,000
Nikka Single Malt Yoichi	シングルモルト 余市	2,450	39,000
Nikka Single Malt Miyagikyo	シングルモルト 宮城峡	2,450	39,000
Ichiro's Malt Malt&Grain 20th	イチローズモルト モルト&グレーン 20th	4,050	74,000
Ichiro's Malt Double Distilleries	イチローズモルト ダブル ディスティラリーズ	2,600	41,000
Ichiro's Malt Mizunara Wood Reserve	イチローズモルト ミズナラウッド リザーブ	2,600	41,000
Ichiro's Malt Wine Wood Reserve	イチローズモルト ワインウッド リザーブ	2,600	41,000
Single Malt Whisky FUJI	シングルモルトウイスキー 富士	2,450	39,000
Single Malt Kanosuke	シングルモルト 嘉之助	2,400	38,000
Kanosuke Hioki Pot Still	嘉之助 ヒオキポットスティル	2,900	46,000
Kanosuke Double Distilleries	嘉之助 ダブルディスティラーズ	3,300	52,000
Akkeshi Single Malt Whisky Rikka	厚岸 シングルモルトウイスキー 立夏	4,650	83,000
Akkeshi Blended Whisky Kokuu	厚岸 ブレンデッドウイスキー 穀雨	4,050	68,000
Single Malt Whisky Shizuoka United S	シングルモルトウイスキー 静岡 ユナイテッド S	2,950	47,000
Hinomaru Whisky Signature 1823	日の丸ウイスキー シグネチャー 1823	2,400	38,000
Ohtani Whisky Niigata Kameda	オオタニウイスキー新潟亀田	3,400	54,000
Yuza Second Edition 2022	遊佐セカンド エディション 2022	3,700	59,000
Sakurao Sherry Cask Stillman's Selection	桜尾 シェリーカスク スティルマンズセレクション	3,650	58,000
Ontake The First Edition 2023	御岳 ザ ファーストエディション 2023	3,700	60,000
Single Malt YAMAGA The First	シングルモルト 山鹿 ザ ファースト	3,400	54,000

American Whiskey		Glass	Bottle
Jack Daniel's 10y	ジャックダニエル 10年	¥3,050	¥48,000
Jack Daniel's Single Barrel	ジャックダニエル シングルバレル	2,400	38,000
Woodford Reserve	ウッドフォード リザーブ	2,050	32,000
Maker's Mark 46	メーカーズマーク 46	2,100	33,000
I.W.Harper 12y	I.W. ハーパー 12年	2,700	43,000
Eagle Rare 10y	イーグルレア 10年	2,350	37,000
Four Roses Platinum	フォアローゼス プラチナ	2,900	46,000
Blanton's	ブラントン	3,750	63,000
Michter's Rye Whiskey	ミクターズ ライウイスキー	2,650	42,000
Booker's	ブッカーズ	2,700	43,000
Rabbit Hole Cavehill	ラビットホール ケイブヒル	2,400	38,000
Angel's Envy	エンジェルズ エンヴィ	2,650	42,000
Irish Whiskey		Glass	Bottle
Jameson Black Barrel	ジェムソン ブラックバレル	¥1,950	¥31,000
Black Bush	ブラック ブッシュ	1,900	30,000
Roe & Co	ロー & コー	2,050	32,000
Connemara Single Malt	カネマラ シングルモルト	2,050	32,000
Canadian Whisky		Glass	Bottle
Canadian Club 20y	カナディアン クラブ 20年	¥3,950	¥67,000
WhistlePig 10y	ホイッスルピッグ 10年	2,300	36,000
Indian Whisky / Thai Whisky		Glass	Bottle
Amrut Fusion	アムレット フェージョン	¥2,850	¥45,000
Prakaan Select Cask	プラカーン セレクトカスク	2,300	36,000

上記はすべて15%のサービス料、税金を含みます。食物によるアレルギーや食事制限のご要望は、予め係りにお申し付けください。

All prices include 15% service charge and consumption tax.

Kindly inform our staff, if you are allergic to certain foods or observing dietary restrictions.

Whisky

Single Malt Whisky

Glass

Bottle

Highland / Speyside

Tomatin 12y	トマーティン 12年	¥2,350	¥37,000
Royal Brackla 12y	ロイヤル ブラックラ 12年	2,550	40,000
Oban 14y	オーバン 14年	2,650	42,000
Glenmorangie 18y	グレンモーレンジィ 18年	3,750	63,000
GlenGrant Exploration No.1	グレンジラント エクスプロレーション No.1	3,350	53,000
The Singleton of Dufftown 15y	ザ シングルトン ダフタウン 15年	2,400	38,000
Speyburn 10y	スペイバーン 10年	1,900	30,000
The Glenlivet 12y	ザ・グレンリベット 12年	2,200	35,000
The Glenlivet 15y	ザ・グレンリベット 15年	2,550	40,000
The Glenlivet 18y	ザ・グレンリベット 18年	3,300	52,000
The Macallan 12y	ザ・マッカラン 12年	3,750	63,000
The Macallan 18y	ザ・マッカラン 18年	9,500	190,000
The Macallan 25y	ザ・マッカラン 25年	50,000	1,000,000

Islay / Islands

Octomore 16.1 Scottish Barley	オクトモア 16.1 スコティッシュ バーレイ	¥4,300	¥77,000
Caol Ila 12y	カリラ 12年	2,700	43,000
Lagavulin 16y	ラガヴァリン 16年	3,300	52,000
Laphroaig 10y	ラフロイグ 10年	2,550	40,000
Port Charlotte SYC:01 2013	ポートシャーロット SYC:01 2013	3,650	58,000
Ardbeg 10y	アードベック 10年	2,300	37,000
Arran Malt 10y	アランモルト 10年	2,400	38,000
Highland Park 12y	ハイランドパーク 12年	2,550	40,000
Talisker 10y	タリスカー 10年	2,350	37,000

Scotch Whisky		Glass	Bottle
Chivas Regal Mizunara 12y	シーバス リーガル ミズナラ 12年	¥2,150	¥34,000
Chivas Regal Takumi Reserve 12y	シーバス リーガル 匠 リザーブ 12年	2,100	33,000
Chivas Regal 18y	シーバス リーガル 18年	2,800	44,000
Royal Salute 21y	ロイヤル サルート 21年	4,150	70,000
Royal Salute 21y The Malts Blend	ロイヤル サルート 21年 モルトブレンド	4,200	75,000
Ballantine's 17y	バラントイン 17年	2,550	40,000
Ballantine's 30y	バラントイン 30年	16,000	320,000
Royal Household	ロイヤルハウスホールド	8,500	170,000
Dewar's 18y	デュワーズ 18年	3,450	55,000
Monkey Shoulder	モンキーショルダー	2,150	34,000

Brandy		Glass	Bottle
Hennessy V.S.O.P.	ヘネシー V.S.O.P.	¥3,350	¥53,000
Hennessy X.O.	ヘネシー X.O.	4,900	88,000
Martell Cordon Bleu	マーテル コルドンブルー	4,950	89,000
Remy Martin 1738 Accord Royal	レミーマルタン 1738 アコード・ロイヤル	2,400	38,000
Remy Martin X.O.	レミーマルタン X.O.	5,250	94,000

Calvados		Glass	Bottle
Coeur de Lion Hors Âge	クールドリオン オルダージュ	¥3,400	¥54,000
Pere Magloire X.O.	ペール・マグロワール X.O.	2,900	46,000

Grappa		Glass	Bottle
Sibona Madeira Wood Finish Grappa	シボーナ グラッパ マデイラ フィニッシュ	¥2,450	-

上記はすべて15%のサービス料、税金を含みます。食物によるアレルギーや食事制限のご要望は、予め係りにお申し付けください。

All prices include 15% service charge and consumption tax.

Kindly inform our staff, if you are allergic to certain foods or observing dietary restrictions.

Others

Beer

Draft Beer ~Suntory The Premium Malt's~	サントリー ザ プレミアム モルツ	¥1,850
Draft Beer ~Tokyo Craft Pale Ale~	東京クラフト ペールエール	1,850
Guinness	ギネス	1,750

Champagne

		Glass	Bottle
Laurent-Perrier La Cuvée	ローラン ペリエ ラ キュヴェ	¥2,700	¥17,000
Laurent-Perrier Cuvée Rosé Brut	ローラン・ペリエ キュヴェ ロゼ ブリュット	4,700	¥29,500

White Wine

		Glass	Bottle
Robert Mondavi Chardonnay (U.S.A)	ロバート モンダヴィ シャルドネ	¥3,900	¥23,000
Tomi No Oka Kosyu (JAPAN)	登美の丘 甲州	3,400	18,500
Cloudy Bay Sauvignon Blanc (NEW ZEALAND)	クラウディーベイ ソーヴィニヨンブラン	2,800	14,000

Red Wine

		Glass	Bottle
Robert Mondavi Pinot Noir (U.S.A)	ロバート モンダヴィ ピノ ノワール	¥4,300	¥25,000
Ch.Bernateau (FRANCE)	シャトーベルナトー	3,300	17,000
Tomi No Oka Red (JAPAN)	登美の丘 赤	3,000	15,000

Sherry & Port & Madeira

Tio Pepe Fino	ティオペペ フィノ	¥1,550
Manzanilla La Gitana	マンサニージャ・ラ・ヒターナ	1,550
Sandeman Ruby Port	サンデマン ルビーポート	1,550
Taylor's Tawny Port 20y	テイラーズ トウニーポート 20年	2,800
Barbeito Madeira Malvasia 10y	バーベイト マデイラ マルヴァジア 10年	2,500

獺祭 DASSAI Cocktail



I. Cherry Blossom Saketini

桜サケティーニ ¥2,000

華やかな香りと口に含んだときに見せるバランス良いきれいな甘み。桜の余韻が長く続き春の訪れを感じさせる。

DASSAI 39、Lillet Blanc、Cherry Blossom Bitters

II. DASSAI First Snow

獺祭ファーストスノー ¥2,100

桃と烏龍茶の繊細な香りを獺祭に移しこみ、柚子の明るい酸と檜の穏やかな香りを重ねました。澄んだ冬景色を思わせる、上品で静かな余韻の一杯。

DASSAI 39、Yuzu liqueur、Hinoki bitters、White peach Oolong Tea



DASSAI 23 (Yamaguchi)

獺祭 純米大吟醸 磨き二割三分

23%(77% 削り) という極限まで磨いた山田錦を使い、最高の純米大吟醸に挑戦しました。華やかな上立ち香と口に含んだときのきれいな蜂蜜のような甘み、飲み込んだ後口はきれいに切れていきながらも長く続く余韻。獺祭のフラッグシップです。

Glass 90ml ¥3,150

Glass 180ml ¥6,300

Bottle 720ml ¥25,000

上記料金には 15%のサービス料・税金が含まれております。All prices include 15% service charge and consumption tax.

食物によるアレルギーや食事制限のご要望は、予め係りにお申し付けください。

Kindly inform our staff, if you are allergic to certain foods or observing dietary restrictions.

CRAFT BEER

Bartender Select Beer

当店のバーテンダーが厳選したクラフトビールをタップ・マルシェにてご提供いたします

各 ¥1,850

Pint ¥2,600

Large ¥3,850



SPRING VALLEY BREWERY
豊潤ラガー 496
SPRING VALLEY BREWERY Hojun Lager 496



Beer Style
IPL

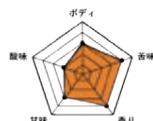
Alc.
6.0%

口に広がる麦のうまみとホップの上品な香り。豊潤なのに、すっきりとした綺麗な後味のインディアペールラガー。

麦のうまみ

上質な苦味

華やかな香り



ブルックリン
パルプアートヘイジー-IPA
Brooklyn Pulp Art Hazy IPA 国産



Beer Style
ヘイジー-IPA

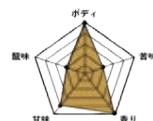
Alc.
6.5%

ポップ・アートのように誰もが楽しめるトロピカルな香りとうまみのあるヘイジー-IPA。

トロピカルな香り

心地よい苦味

ジューシーな味わい



Premium
RICH ALE
プレミアム リッチ エール

プレミアム
リッチエール
Premium RICH ALE



Beer Style

エクストラ
スペシャル ビター

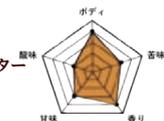
Alc.
6.0%

柑橘系アロマホップの華やかで豊かな香り
と、コクのある味わいの絶妙なバランス。

華やかな香り

上質な苦味

柑橘系のような香り



常陸野ネスト
ホホワイトエール
Hitachi no Nest White Ale



Beer Style

ベルジャン
ホホワイトエール

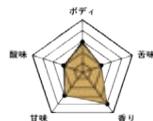
Alc.
5.5%

果実やスパイスの華やかな香り、小麦麦芽
によるほのかな酸味と柔らかな味わい。

ハーブの香り

オレンジピールの風味

小麦の甘み



いわて蔵ビール
みちのくレッドエール
Iwatekurabeer Michinoku Red Ale



Beer Style
レッドエール

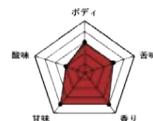
Alc.
5.0%

遠野産ホップ"IBUKI"を一部使用。
麦芽の旨味とコク、ホップの香りがバランス。

麦芽のうまみ

深いコク

ホップの香り



※原料の一部に小麦麦芽を使用しています

※上記料金には15%のサービス料・税金が含まれております。All prices include 15% service charge and consumption tax.

※グラス写真はイメージです。Image is for illustrative purposes only.

Japanese Spirits

Glass

Akitasugi Gin	秋田杉ジン	¥2,100
Hinomaru Gin Craft	日の丸ジン 蔵風土	2,100
Haku Vodka	ジャパニーズクラフトウォッカ HAKU	2,100
Roku Gin	ジャパニーズクラフトジン ROKU	2,300
Komasa Gin Komikan	コマサジン 桜島 小みかん	2,300
Ki No Bi Kyoto Dry Gin	季の美 京都 ドライジン	2,100
Sakurao Gin Limited	桜尾 ジン リミテッド	2,500
Blue Rabbit Tokyo Dry Gin	ブルーラビット 東京ドライジン	2,500
Craft Gin Yatsu Boshi	八代不知火蔵 八つ星 和柑橘	2,200
Nikka Coffee Vodka	ニッカ カフェ ウォッカ	2,300
Akayane Sansyo Spirits	赤屋根 山椒スピリッツ	2,500

Japanese Shochu

Glass

Shochu (Malted Barley)	麦焼酎 吉四六	¥1,650
Shochu (Sweet Potato)	芋焼酎 蔵の師魂 翔-はばたき-	2,500
Mellowed Kozuru Excellence (Rice)	メローコヅル エクセレンス	1,800

Japanese Sake (180ml)

 Keio Plaza Hotel SDGs	Kinkon Junmai-Ginjo “Edo Sake Oji”	金婚 純米吟醸 江戸酒王子 (180ml) <small>江戸酒王子は、八王子産のお米を使用し、酵母は大変珍しい「江戸酵母」を使った地産地消にこだわったお酒です。</small>	3,200
--	---------------------------------------	--	-------

Japanese Liqueur

Glass

Ki No Bai Kyoto Plum & Berry Liqueur	季の梅 京都プラム アンド ベリー	¥2,500
Suntory Plum liqueur Blended with barrel-aged plum liqueur from Yamazaki	サントリー梅酒 山崎蒸溜所貯蔵 梅酒ブレンド	2,200
Umenomi Shizuku Premium (Plum liqueur)	梅の実しづくプレミアム12年貯蔵	2,000
Scarlet Aperitivo (bitters Liqueur)	スカーレット アペリティーボ	2,300

上記はすべて15%のサービス料、税金を含みます。食物によるアレルギーや食事制限のご要望は、予め係りにお申し付けください。

All prices include 15% service charge and consumption tax.

Kindly inform our staff, if you are allergic to certain foods or observing dietary restrictions.

Wine List

Champagne Bottle

Laurent-Perrier La Cuvée	ローラン ペリエ ラ キュヴェ	¥17,000
Taittinger Brut Reserve	テタンジェ ブリュット レゼルヴ	23,000
Veuve Clicquot Yellow Label	ヴーヴクリコ イエローラベル	24,000
Moet et Chandon Rose Imperial	モエ エ シャンドン ロゼ インペリアル	25,000
Laurent-Perrier Cuvée Brut Rosé	ローラン ペリエ キュヴェ ブリュット ロゼ	29,500
Dom Pérignon	ドン ペリニヨン	65,000
Perrier-Jouet Belle Epoque	ペリエ ジュエ ベル エポック	85,000

White Bottle

Meursault les Meurgers【Boussey Laurent】(Chardonnay / Dry) Bourgogne, France	¥30,000
ムルソー レ ミュルジェ 【ブセイ・ローラン】 (シャルドネ/辛口) フランス、ブルゴーニュ	
Domaine TAKAHATA Haut-Vigne Night Harvest Chardonnay	30,000
(Chardonnay/Dry) Yamagata, Japan ドメーヌ高畠 オー ヴィーニュ ナイト ハーヴェスト シャルドネ	
Puligny-Montrachet 【Jomain】 (Chardonnay / Dry) Bourgogne, France	30,000
ピュリニィ モンラッシェ 【ジョマン】 (シャルドネ/辛口) フランス、ブルゴーニュ	
Riesling Cuvée Frédéric Emile (Riesling/Sweet) Alsace , France	23,000
リースリング キュヴェ フレデリック エミュー (白) (リースリング/甘口) フランス、アルザス	
Sancerre Blanc(Sauvignon Blanc / Dry) Loire , France	14,000
サンセール (白) (ソーヴィニヨンブラン/辛口) フランス、ロワール	

Red

Bottle

Suntory Japan Premium IWADAREHARA Merlot (Merlot /Full-Bodied) Nagano, Japan サントリー ジャパンプレミアム 岩垂原 メルロー(メルロー/フルボディ)日本、長野	¥26,500
Barolo (Nebbiolo / Full-Bodied) Piedmont, Italy バローロ (ネッビオーロ/ フルボディ) イタリア、ピエモンテ	20,000
Gevrey-Chambertin 【Domaine Camus Père et Fils】 (Pinot Noir /Full-Bodied) Bourgogne, France ジュヴレ シャンベルタン【カミュ・ペール・エ・フィス】(ピノ ノワール/ミディアムボディ) フランス、ブルゴーニュ	20,000
Putit-Figeac (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc / Medium -Bodied) Bordeaux, France プティ フィジャック(カベルネソーヴィニヨン、メルロー、カベルネブラン/ミディアムボディ) フランス、ボルドー	19,000
Grande Polaire Yoichi Pinot Noir (Pinot Noir / Medium-Bodied) Hokkaido, Japan グランポレール 余市 ピノ ノワール (ピノ ノワール / ミディアムボディ) 日本、北海道	18,000
Markham Vineyards Merlot (Merlot /Full-Bodied) Napa Valley, U.S.A. マーカム ヴィンヤーズ メルロー(メルロー/フルボディ) アメリカ、ナパヴァレー	18,000
Cloudy Bay Pinot Noir (Pinot Noir / Medium-Bodied) NEW ZEALAND クラウディーベイ ピノノワール (ピノノワール/ミディアムボディ) ニュージーランド	15,000

上記はすべて15%のサービス料、税金を含みます。食物によるアレルギーや食事制限のご要望は、予め係りにお申し付けください。

All prices include 15% service charge and consumption tax.

Kindly inform our staff, if you are allergic to certain foods or observing dietary restrictions.

Others

Coffee

Aurora Original Blend Coffee	ブレンドコーヒー〈オーロラ〉オリジナルブレンド	¥1,500
Organic Iced Coffee	オーガニックアイスコーヒー	1,500
Caffè Latte (Ice / Hot)	カフェラテ (アイス/ホット)	1,600

Tea / Herbal Tea

Keio Plaza Hotel Original Blend Tea	京王プラザホテル オリジナルブレンドティー	¥1,500
Iced tea Organic Pure Black	アイスティー オーガニック ピュアブラック	1,500
Elderflower & Chamomile	エルダーフラワー & カモミール	1,550

Soft Drink

Orange Juice	オレンジジュース	¥1,350
Apple Juice	アップルジュース	1,350
Pineapple Juice	パイナップルジュース	1,350
Mango Juice	マンゴージュース	1,350
Coca Cola	コココーラ	1,450
Coca Cola Zero	コココーラ ゼロ	1,450
Ginger Ale	ジンジャーエール	1,450
Perrier (Sparkling 330ml)	ペリエ	1,300

Non-Alcohol

Alcohol Free Beer	ノンアルコール ビール	¥1,700
-------------------	-------------	--------

上記はすべて15%のサービス料、税金を含みます。食物によるアレルギーや食事制限のご要望は、予め係りにお申し付けください。

All prices include 15% service charge and consumption tax.

Kindly inform our staff, if you are allergic to certain foods or observing dietary restrictions.