

BRILLANT

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品目および牛肉・豚肉・鶏肉を記載しております。

Eight specified allergenic ingredients and beef, pork, chicken are listed in the menu.



えび
shrimp



かに
crab



くるみ
walnut



小麦
wheat



そば
buckwheat



卵
egg



乳
milk



落花生
peanut



牛肉
beef



豚肉
pork



鶏肉
chicken

Fresh Fruit Cocktail



ストロベリーダイキリ

Strawberry Daiquiri

Strawberry, Gold Rum, Lemon Juice, Syrup

【Notes : Refreshing, Classic, Medium Alcohol】

¥3,000



ストロベリーシャンパン

Strawberry Champagne

Strawberry, Champagne, Syrup

【Notes : Rich, Fruity, Low Alcohol】

¥3,000

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。

Sweets Plan

スイーツカクテルプラン

Your Choice of Cake with Cocktail

¥4,000

Cake & 2 Drinks

ご注文のお客様には専用ドリンクメニューをご用意致します。
We will provide a special drink menu for customers who order the plan.

【季節のフレッシュフルーツカクテル】を含む
75種類のドリンクメニューから2杯

下記のケーキからお一つお選び下さい

Your Choice of Cake

ビターショコラロール Bitter Chocolate Swiss Roll



“82パーセントのハイカカオチョコレート”
とミネラル豊富なゲランドの粗塩を
アクセントに使用した、
大人のビタースイーツ。



テリース ド マロン Chestnut Terrine



濃厚な味わいと口溶けにこだわり、
しっとりとした生地の中に
“渋皮付きの栗を丸ごと”
贅沢に敷き詰めたテリース。



※各種ロールケーキは 単品(¥1,000-) でのご用意も出来ます。

※We can also provide it separately for 1,000 yen.


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

冷製料理 / Cold Plate

チーズの盛り合わせ  





Assortment of Cheese (Pont-l'Évêque, Camembert, Blue, Gruyère)

¥2,300

モッツァレラ・ブッファラとフルーツトマトのカプレーゼ 

Caprese (Buffalo Mozzarella & Japanese Fruit-tomato)

2,750

生ハムとロメインレタスのシーザーサラダ    

Caesar Salad (Prosciutto & Romaine Lettuce)





2,000

フルーツ盛り合わせ

Assortment of Fruits



2,800

温製料理 / Hot Plate

フライドチキン フレンチフライ添え    

Fried Chicken with French Fries

¥2,450

シーフードのパナッシェ ブールブランソース（白身魚・ホタテ・海老）  

Sautéed White Fish, Scallop & Shrimp with French Butter Sauce

3,100

フライドポテト


French Fries

1,400

ソーセージ盛り合わせ 

Assorted Sausages

2,500

インドネシア風ピラフ “ナシゴレン”       

Nasi Goreng-Indonesian Style Pilaf (Chicken, Shrimp, Onion, Mushroom)

2,600

Food

Open~10:00 p.m.

サンドウィッチ / Sandwich

ポークカツサンドウィッチ     ￥2,700
Pork Cutlet Sandwich

クラブハウスサンドウィッチ        2,600
Club House Sandwich (Tomato, Lettuce, Bacon, Egg, Chicken Ham)

パスタ / Pasta

シーフード スパゲッティ マーレビアンコ    ￥2,900
Seafood Spaghetti "Mare Bianco" (Shrimp, Clams, Mussels, Squid)


ミートソーススパゲッティ “ボロネーゼ”     2,500
Spaghetti Bolognese

Chinese Food

Open~9:00 p.m.

シューマイ (6個)        ￥2,100
Shu-mai (6 Pieces)

海老入り蒸し餃子 (6個)       2,100
Steamed Shrimp Dumplings (6 Pieces)

はるまき (3本)       960
Spring Roll (3 Pieces)

焼きそば      2,300
Fried Noodle

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

Tapas

Open~10:00 p.m.

アンチョビオリーブ

Anchovy Olives



¥1,400

ドライフルーツ盛り合わせ

Assorted Dry Fruits

1,950

スモークナッツ

Smoked Nuts



1,400

ビーフジャーキー

Beef Jerky



2,100

チョコレート盛り合わせ

Assorted Chocolates



2,100

Sweets & Dessert

Open~10:00 p.m.

ビターショコラロール

Bitter Chocolate Swiss Roll



¥1,000

テリーヌ ド マロン

Chestnut Terrine



1,000

バニラアイスクリーム

Vanilla Ice Cream



1,250

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.



Drink

Recommend

フレッシュフルーツカクテル/カクテルプラン Fresh Fruit Cocktail / Cocktail Plan	P. 1 ~ P. 2
ファーストカップ/ビール/ワイン First Cup / Beer / Wine	P. 7 ~ P. 8
カクテル Cocktail	P. 9 ~ P. 14
国産ウイスキー Japanese Whisky	P. 15 ~ P. 17
ウイスキー/ブランデー Whisky / Brandy	P. 18 ~ P. 20
国産ジン Japanese Craft Gin	P. 21
国産スピリッツ/梅酒/焼酎/日本酒 Japanese Spirits / Plum Wine / Shochu / Sake	P. 22
テキーラセクション Tequila Selection	P. 23
ジン/ウォッカ/ラム/メスカル Gin / Vodka / Rum / Mezcal	P. 24
モクテル/ソフトドリンク Mocktail / Soft Drink	P. 25 ~ P. 27

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。

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.

First Cup

Highball	ハイボール Highland Park 12y, Soda, Grapefruit Peel	¥2,350
Gin & Tonic	ジントニック 2types Japanese Craft Gin, Tonic Water, Lime Juice (Tokyo Hachio Gin, Water Dragon Spirits)	2,600
Lemon Sour	レモンサワー Kinobi Kyoto Dry Gin, Lemon Saccharum & Juice, Sansho Bitters, Soda	2,400

Beer

Craft Beer

Komin Bakushu (Japan Special Beer)	幕末のビール 復刻版 幸民麦酒 (スペシャル・ビール)	Pilsner Pint	¥1,850 2,600
---------------------------------------	--------------------------------	-----------------	-----------------

日本で最初に造られた麦酒。幕末の志士が手にしていたかもしれない、
乱世の幕末に思いを馳せ、清酒酵母のコクのある味わいをご堪能ください。

Daidai Ale (India Pale Ale)	常陸野ネスト だいだいエール (インディア ペールエール)	Pilsner Pint	1,850 2,600
--------------------------------	----------------------------------	-----------------	----------------

筑波山の麓、八郷産の福来みかんと、その香りを引き立たせる柑橘系のホップを使用した、
フルーティーで爽やかな香りと、旨味が特徴のIPAです。

Draft Beer

Kirin Ichiban	キリン 一番搾り	Pilsner Pint	1,800 2,550
---------------	----------	-----------------	----------------

Bottle Beer

Asahi Super Dry	アサヒ スーパードライ	334ml	1,750
-----------------	-------------	-------	-------

Non-alcoholic Beer

Asahi Dry Zero	アサヒ ドライゼロ	334ml	1,700
----------------	-----------	-------	-------

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。

Wine

Champagne

Laurent-Perrier La Cuvée (Champagne)	ローラン・ペリエ ラ キュヴェ (シャンパーニュ)	Glass Bottle	¥2,700 17,000
-----------------------------------------	------------------------------	-----------------	------------------

White Wine

Château Mercian Iwade Koshu Kiiroka Cuvée Ueno (Yamanashi)	シャトー・メルシアン 岩出甲州 きいろ香 キュヴェ・ウエノ (山梨)	Glass Bottle	2,700 14,000
Domaine Jean Collet Chablis 2019 (Bourgogne)	ドメヌ ジャン コレ シャブリ (ブルゴーニュ)	Glass Bottle	2,800 15,000
Kenwood Vineyards Six Ridges Sonoma Coast Sauvignon Blan (California)	ケンウッド ヴィンヤーズ シックス リッジズ ソノマ・コースト ソーヴィニヨン・ブラン (カリフォルニア)	Glass Bottle	2,700 14,000

Red Wine

Tomi No Oka Winery Tomi No Oka Red (Yamanashi)	登美の丘ワイナリー 登美の丘 赤 (山梨)	Glass Bottle	2,800 15,000
Josh Cellars Paso Robles Cabernet Sauvignon (California)	ジョッシュ・セラーズ リザーヴ パソ・ロブレス カベルネ・ソーヴィニヨン (カリフォルニア)	Glass Bottle	2,700 14,000
Kenwood Vineyards Jack London Sonoma Mountain Zinfandel (California)	ケンウッド ヴィンヤーズ ジャック ロンドン ソノマ マウンテン ジンファンデル (カリフォルニア)	Glass Bottle	2,800 15,000

Fortified Wine

Sherry

Tio Pepe Fino	ティオ ペペ フィノ	¥1,550
Pedroximenez Noe	ペドロヒメネス ノエ	2,400

Port Wine

Sandeman Ruby	サンデマン ルビー	1,550
Taylors Tawny Port 20y	テイラーズ トウニーポート 20年	2,800

Madeira

Madeira Barbeito Boal 2002 Colheita	バーベイト マデイラ ブアル 2002 コリエイタ	3,500
----------------------------------------	---------------------------	-------

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



スペイサイド ブリーズ

Speyside Breeze

Speyburn 10y, Cranberry Juice, Grapefruit Juice, Vanilla Syrup

【Notes : Rich Taste, Berry, Medium Alcohol】

¥2,000

ラムカスクで熟成された、トロピカルな味わいのスペイバーン。
スコットランド、スペイ川支流のグランティ・バーン沿いにある小さな谷、
ローゼス谷の美しさを、“鮮やかなベリーと共にフルーティに表現”した一杯。



ストロベリー&ジンジャーティー

Strawberry & Ginger Tea

Citrus Honey, Ginger Ale, Black Tea, Cinnamon

【Notes : Fruit Pairing, Citrus & Tea, Mocktail】

¥2,600

“フレッシュな苺を召し上がりながらお楽しみ頂くモクテル”。
爽やかなジンジャーとシナモンのスパイスを、紅茶の奥深い香りが優しくまとめ上げ
苺の風味を何倍にも引き立たせる最高のペアリングをどうぞ。

Sour



ウイスキー サワー

Whisky Sour

Whisky, Lemon Juice, Syrup, Egg White, Bitters

【Notes : Very Mellow, Sweet and Sour, Medium Alcohol】

¥2,800

ブリアンのバーテンダーが厳選したウイスキーでお作りする、“王道のウイスキーサワー”。

滑らかで、のみやすい口当たりに仕上げ、

爽やかな甘酸味のバランスと共に、ウイスキーの複層的なフレーバーを楽しめる一杯。



D.D. ラディ

Dirty Deep Laddie

Bruichladdich, Pineapple Juice, Passion Syrup, Blue Curacao,

Ponzu Sauce, Egg white, Toasted Seaweed

【Notes : Savory, Tropical, Low Alcohol】

¥2,600

フローラルでエレガントなウイスキー、ブルックラディ(海辺の丘の斜面)。

パイナップル&パッションフルーツのディープなトロピカルフレーバーは“女性にも楽しみやすく”
ほんの少しの生ぽん酢でダーティなコクを与えた新感覚の一杯。海苔のアクセントと共に楽しみ下さい。

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



サムライ ネグローニ

Samurai Negroni

Tokyo Hachio Gin, Sake, Dry Vermouth, Dry Sherry, Fernet-Branca, Grapefruit Bitters, Syrup, Dill

【Notes : Fragrant, Bitter and Sweet, High Alcohol】

¥2,700

世界的に大人気であるネグローニを、“Tokyo Hachio Gin”と日本酒でツイスト。
エッジを効かせた、鋭い刀の様な味わいは、和酒独特のふくよかなテイストと
ネグローニには欠かせないビターリキュールを複層的に調合する、匠の一杯。



サルベージ

Salvage

Herbal Sustainable Vodka, Sake Pepper Syrup,
Sudachi Juice&Powder, Soda

【Notes : All Sustainable, Sake, Medium Alcohol】

¥2,000

サステナブルウォッカ「南部美人」にハーブティーを漬け込み幻想的な色合いを抽出。
更に日本酒が酸化する前に山椒を加えて吟醸香豊かなスパイシーシロップにし、絞り終えた酢橘は
丸ごとパウダーに。すべての材料を持続可能にサルベージした“爽やかなSDGsカクテル”。

Coffee & Tea



第10回 SUNTORY THE・COCKTAIL COMPETITION 2003 - Winner - by 石部 和明

ムーニー・オ・レ

Moony au Lait

Baileys Original Irish Cream, Dark Rum, Kahlua, Drambuie, Milk

【Notes : Relaxing, , Coffee and Rum, Medium Alcohol】

¥2,100

ストレスの多い現代社会において心を和らげるカクテルを目指し、飾りにビスケットを使用する等、当時のバーシーンにおいて独創性溢れる作品。

カクテルのさらなる可能性を感じさせた“カクテル オブ ザ イヤー”



DIAGEO WORLD CLASS 2024 JAPAN - TOP10 Cocktail - by 増田 光汰

ティー コン フリオ

Té con Julio

Don Julio Blanco, Tea Espresso, Honey Prune Puree,

Salty Cheese Foam, Orange Powder

【Notes : Creative, Margarita Twist, Medium Alcohol】

¥2,300

紅茶を蒸気圧でエスプレッソ状に抽出し使用したカクテル。
紅茶にレモンスライスを加えるように、爽やかなテキーラを合わせた濃厚な味わいは
“ティーエスプレッソジャンルの先駆け”として未来のバーシーンを魅せた一杯。

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

Cocktail Fair



究極のパローマ The Ultimate Paloma

Patron El Alt, Tokyo Finger Lime, Grapefruit,
Blue Curacao, Agave Syrup, Tonic Water
【Notes : Extremely Smooth, Local Citrus(Tokyo), Low Alcohol】

¥3,500

目黒×パトロン

テキーラの概念が変わる、清涼感溢れる透明なパローマ。

テキーラはちょっと...という方こそ、ぜひお試しください。

プレミアムテキーラ「パトロン エルアルト」をベースに

“東京都目黒区、フィンガーライム東京で栽培された希少なジュエリーライムをブレンド”。

独自の技術により、雑味のない驚くほど丸くスムーズな飲み口を実現しました。

喉をすべる清涼感と、プチプチとした宝石の様なジュエリーライムの触感、

そして後に残るプレミアムテキーラの贅沢な余韻をお楽しみ下さい。

パトロン エルアルト

Patron El Alt

Bottle ¥63,000

滑らかで贅沢な味わい、“頂”を意味するプレミアムテキーラ”の象徴「パトロン エル アルト」。

タオナ(石臼式)による搾汁を85%使用し、4年以上熟成させたエクストラアネホを主体にブレンド。

スムーズで甘く、アガベのキャラメル感のあるリッチで複雑な味わいのテキーラ。

Brilliant Classic

Keio Plaza Signature

Celebration

セブレーション by 渡辺 一也
Champagne, Brandy, Frambois Liqueur, Cordial Lime Juice

¥2,200

Keio Plaza Monthly

Stay Gold

ステイゴールド by 西野 雄大
Scotch Whisky, Drambuie, Ginger Beer Syrup, Cardamom Bitters, Lemon juice, Cola

1,900

Short

Cosmopolitan

コスモポリタン
Vodka, Cointreau, Cranberry Juice, Lime Juice

1,900

Daiquiri

ダイキリ
Rum, Lemon Juice, Sugar Syrup

1,900

Gimlet

ギムレット
Gin, Lime Juice, Lime Cordial

1,900

Martini

マティーニ
Gin, Dry Vermouth

1,900

Mocha Martini

モカ マティーニ
Sir Davis, Espresso, Chocolate Syrup, Hazelnut

3,000

Margarita

マルガリータ
Don Julio Blanco, Cointreau, Lemon Juice, Salt

2,200

Mezcalita

メスカリータ
Del Maguey Vida, Cointreau, Lemon Juice, Spicy Salt

2,200

Side Car

サイド カー
Brandy, Cointreau, Lemon Juice

2,000

Vesper Martin

ヴェスパ マティーニ
Gordon's London Dry Gin, Stolichnaya Vodka, Lillet Blanc

2,100

Long

Bellini

ベリーニ
Champagne, Peach Nectar, Grenadine Syrup

2,700

Kitty

キティ
Red Wine, Ginger Ale

2,100

Mimosa

ミモザ
Champagne, Fresh Orange Juice

2,700

Moscow Mule

モスコ ミュール
Vodka, Lime Juice, Ginger Ale

2,100

Mojito

モヒート
Gold Rum, Lime, Mint, Sugar Syrup, Soda

2,100

Old Fashioned

オールド ファッションド
Whisky, Sugar, Bitters

2,000

Tommy's Margarita

トミーズ マルガリータ
Patron Anejo, Agave Syrup, Cointreau, Lime Juice, salt

2,600

Tequila Sunrise

テキーラ サンライズ
Patron Silver, Fresh Orange Juice, Grenadine Syrup

2,300

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

BOTTLE FAIR

Old Parr

OLD PARR 18 YEARS

オールドパー 18年

厳選した原酒を香り豊かな樽で18年以上熟成しブレンドした、オールドパー史上最高のバランスと滑らかさを持つウイスキー。

ほのかに感じるモルトの甘さと、
樽からゆっくりと解放される芳醇なバニラの香り。
滑らかな舌触りと長い余韻が長期熟成を感じさせる、
重厚で複雑な味わいが特徴です。

Bottle ¥38,000



ESTD 1830
TALISKER™
MADE BY THE SEA

TALISKER 10 YEARS

タリスカー 10年

スコットランド・スカイ島の厳しくも美しい自然を体現する、
海に育まれたシングルモルト。

その潮風と黒胡椒のような特徴的な香味により、
スモーキーシングルモルトとして多くの人々を虜にしています。

Bottle ¥29,000

*上記料金には15%のサービス料、税金が含まれております。*各種割引対象外です。

*Above rate includes 15% service charge and consumption tax. *Not eligible for any discounts.

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。

Whisky Selection



サントリー リミテッド セレクション Suntory Limited Selection

山崎 12年 Yamazaki 12y	¥4,200
白州 12年 Hakushu 12y	4,200
響 100周年 アニバーサリーブレンド Hibiki Suntory Whisky 100th Anniversary	9,500

サントリー リミテッド テイスティング セット (各15ml) Try three kinds of whisky (Half shot each) ¥8,600

日本のウイスキーの歴史を切り拓き、品質の高みを目指し続けてきたサントリーウイスキー。
山崎・白州をはじめ、サントリーウイスキー100周年を記念した、
“酒齢30年を超える原酒を使用した響”をセレクトしました。



グレンファークラス セレクション Glenfarclas Selection

グレンファークラス シングルカスク 2008 ブリアン オリジナルラベル Glenfarclas Single Cask 2008 Brilliant Original Label	¥5,400
グレンファークラス 25年 Glenfarclas 25y	6,400
グレンファークラス 17年 Glenfarclas 17y	4,150

グレンファークラス テイスティング セット (各15ml) Try three kinds of whisky (Half shot each) ¥7,700

濃厚で力強いシェリーの風味が世界中を魅了するグレンファークラス。
“ブリアンラベルは最も濃厚な1stフィルカスクのみを使用”した希少な味わい、
マスターブレンダーがこよなく愛する17年と完成された25年をセレクトしました。

Japanese Whisky

Suntory

Suntory Yamazaki 18y	サントリー山崎18年	¥11,000
Suntory Hakushu 18y	サントリー白州18年	11,000
Suntory Hibiki Blender's Choice	サントリー響 ブレンダーズ チョイス	4,050
Suntory Hibiki 21y	サントリー響21年	11,000

Nikka

Taketsuru Pure Malt	竹鶴 ピュアモルト	2,450
Single Malt Yoichi	シングルモルト 余市	2,450
Single Malt Miyagikyo	シングルモルト 宮城峡	2,450

Kirin

Single Grain Whiskey Fuji	シングルグレーン ウイスキー 富士	2,300
Single Blended Whisky Fuji	シングルブレンデッド ウイスキー 富士	2,300
Single Malt Whisky Fuji	シングルモルト ウイスキー 富士	2,450

Ichiro's Malt

Ichiro's Malt Double Distilleries	イチローズモルト ダブル デスティラリーズ	2,600
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
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
Ichiro's Malt Chichibu Red Wine Cask 2023	イチローズモルト 秩父 レッドワインカスク	4,150
Ichiro's Malt Chichibu On The Way	イチローズモルト 秩父 オン・ザ・ウェイ	4,450

Kanosuke

Single Malt Kanosuke	シングルモルト 嘉之助	2,400
Kanosuke Hioki Pot Still	嘉之助 ヒオキ ポットスティル	2,900
Kanosuke Double Distilleries	嘉之助 ダブル デスティラリーズ	3,300

Other

Yuza Second Edition 2022	遊佐セカンド エディション2022	3,700
Shizuoka Pot Still K 100% JP Barley	静岡 ポットスティル K 純日本大麦 初版	4,300
Togouchi Misty Stillman's Selection	戸河内 ミステイ スティルマンズ セレクション	4,350
Matsui Pure Malt Whisky Kurayoshi 12y	マツイ ピュアモルト ウイスキー 倉吉 12年	2,850
Hinomaru Whisky Signature 1823	日の丸ウイスキー シグネチャー 1823	2,400

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。

Scotch Whisky (Single Malt)

Highland

Glenmorangie 18y	グレンモーレンジ 18年	¥3,750
Old Pulteney 12y	オールド プルトニー 12年	2,150
Royal Blackla 12y	ロイヤル ブラックラ 12年	2,550
Royal Lochnager 12y	ロイヤル ロッホナガー 12年	2,050
Tomatin 12y	トマーティン 12年	2,350

Speyside

Benromach 10y	ベンロマック 10年	2,400
The Glenlivet 12y	ザ グレンリベット 12年	2,200
Glenfiddich 18y	グレンフィディック 18年	3,750
The Macallan 12y	ザ マッカラン 12年	3,750
The Macallan 18y	ザ マッカラン 18年	9,500
The Singleton Dufftown 18y	ザ シングルトン ダフタウン 18年	3,750
Speyburn 10y	スペイバーン 10年	1,900

Islay

Ardbeg 10y	アードベッグ 10年	2,300
Bowmore 12y	ボウモア 12年	2,300
Bruichladdich	ブルックラディ	2,450
Caol Ila 12y	カリラ 12年	2,700
Lagavulin 16y	ラガヴェーリン 16年	3,300
Laphroaig 10y	ラフロイグ 10年	2,550
Kilchoman Machir Bay	キルホーマン マキヤーベイ	2,900

Islands

Talisker 10y	タリスカー 10年	2,350
Highland Park 15y	ハイランドパーク 15年	3,750
Highland Park 18y	ハイランドパーク 18年	5,150

Lowland

Glenkinchie 12y	グレンキンチー 12年	2,700
Rye Law	ライロー	2,900

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

Scotch Whisky (Blended)

Chivas Regal Mizunara 12y	シーバスリーガル ミズナラ 12年	¥2,150
Chivas Regal Mizunara 18y	シーバスリーガル ミズナラ 18年	3,050
Royal Salute 21y	ロイヤル サルート 21年	4,150
Johnnie Walker Blue	ジョニーウォーカー ブルー	5,150
Old Parr 12y	オールド パー 12年	1,900
Old Parr 18y	オールド パー 18年	3,700
Old Parr Superior	オールド パー スーペリア	4,600
Ballantine's 17y	バランタイン 17年	2,550
Ballantine's 21y	バランタイン 21年	4,500
Ballantine's 30y	バランタイン 30年	16,000
Royal Household	ロイヤル ハウスホールド	8,500
Monkey Shoulder	モンキーショルダー	2,150
Monkey Shoulder Smokey Monkey	モンキーショルダー スモーキー モンキー	2,150

American Whiskey

Maker's Mark Cellar Aged	メーカーズ マーク セラー エイジド	¥3,400
I.W. Harper 12y	I.W. ハーパー 12年	2,700
Blanton's	ブラントン	3,750
Woodford Reserve	ウッドフォード リザーブ	2,050
Eagle Rare Single Barrel	イーグルレア シングルバレル	2,350
Four Roses Platinum	フォア ローゼズ プラチナ	2,900
Wild Turkey 12y	ワイルドターキー 12年	2,600
Booker's	ブッカーズ	2,700
Legent	リージェント	2,200
Angels Envy	エンジェルス エンヴィ	2,650

Rye

Templeton Rye	テンブルトン ライ	2,050
Whistlepig 10y	ホイッスルピッグ 10年	2,300

Whisky Other

Canadian

Canadian Club 20y	カナディアンクラブ 20年	¥3,950
-------------------	---------------	--------

Irish

Jameson Black Barrel	ジェムソン ブラックバレル	1,950
Black Bush	ブラックブッシュ	1,900
Roe & Co	ロー アンド コー	2,050

Taiwanese

Kavalan Concertmaster Sherry Finish	カヴァラン コンサートマスター シェリーフィニッシュ	3,150
-------------------------------------	----------------------------	-------

Thai

Prakaan Double Cask	プラカーン ダブルカスク	2,600
---------------------	--------------	-------

Indian

Amrut Fusion	アムルト フュージョン	2,850
--------------	-------------	-------

Brandy

Hennessy V.S.O.P	(Cognac)	ヘネシーV.S.O.P	¥3,350
Hennessy X.O	(Cognac)	ヘネシーX.O	4,900
Hennessy Paradis Extra	(Cognac)	ヘネシー パラディー エクストラ	22,500
Camus X.O	(Cognac)	カミュX.O	3,750
Delamain X.O	(Cognac)	デラマンX.O	3,500
Remy Martin 1738 Accord Royal	(Cognac)	レミーマルタン 1738 アコード・ロイヤル	2,400
Remy Martin X.O	(Cognac)	レミーマルタンX.O	5,250
Remy Martin Louis 13th	(Cognac)	レミーマルタン ルイ13世	75,000
Chateau Laubade X.O	(Armagnac)	シャトー ロバード X.O.	2,650
Coeur de Lion Hors d'Age	(Calvados)	クール ド リオン オルダージュ	3,400
Sibona Grappa Madeira Finish	(Grappa)	シボーナ グラッパ マデイラ フィニッシュ	2,450
Marc de Bourgogne	(Marc)	マール ド ブルゴーニュ	2,550

Japanese Craft Gin

ジャパニーズ クラフトジンを下記よりお選び頂き、お好みのスタイルでお楽しみください。
Choose Japanese craft gin and enjoy it in your favorite style.

Recommend

Ki No Jyu Kyoto Dry Gin Gyokuro 2022 Vintage	季の珠 京都ジン 『玉露』2022年ヴィンテージ	(Kyoto)	¥8,500
-------------------------------------------------	-----------------------------	---------	--------

Japanese Craft Gin

Ki No Bi Kyoto Dry Gin	季の美 京都ドライジン	(Kyoto)	2,400
Ki No Tea Kyoto Dry Gin	季のTEA 京都ドライジン	(Kyoto)	2,400
Ki No Bi Edition K	季の美 エディションK	(Kyoto)	2,700
Ki No Tou Old Tom Gin	季の糖島 京都オールドトムジン	(Kyoto)	2,500
Kubota Gin	久保田ジン	(Niigata)	2,700
Akitasugi Gin	秋田杉ジン	(Akita)	2,100
Roku Gin	ジャパニーズクラフトジン 六	(Osaka)	2,300
Sakurao Gin Limited	桜尾ジン リミテッド	(Hiroshima)	2,500
Tokyo Hachio Gin	東京 ハチオウジン クラシック	(Tokyo)	2,600
Wa Bi Gin	和美人	(Kagoshima)	2,300
Water Dragon Spirits	ウォータードラゴン スピリッツ	(Shizuoka)	2,100
Yatsu Boshi	八代不知火蔵 八つ星 和柑橘	(Kumamoto)	2,200

Japanese Spirits

Craft Vodka

Haku Vodk	ジャパニーズクラフトウォッカ HAKU〈白〉	(Osaka)	¥2,100
Nikka Coffey Vodka	ニッカ カフェウォッカ	(Miyagi)	2,300
Nanbu Bijin	南部美人 クラフトウォッカ	(Iwate)	2,400

Koji Spirits

Tumugi	ツムギ	(Oita)	1,900
--------	-----	--------	-------

Plum Wine, Shochu, Sake

Koji Spirits

The Choya Black	ザ・チョーヤ ブランデー仕立て ブラック	(Osaka)	1,800
Ki No Bai Kyoto Plum & Berry Liqueur	季の梅 京都プラム アンド ベリー	(Kyoto)	2,500
Dassai Umeshu	瀬祭 梅酒 純米大吟醸磨き二割三分仕込み	(Yamaguchi)	2,850

Shochu

Barley Shochu	雲海 綾 セレクション(麦焼酎)	(Miyazaki)	1,750
Potato Shochu	七福嶋自慢(芋焼酎)	(Tokyo)	1,750
Awamori	尚 KAMIMURA (泡盛)	(Okinawa)	1,750
Sake lees Dassai Shochu	瀬祭 焼酎(酒粕焼酎)	(Yamaguchi)	1,900

Sake

Itteki Senryo ・Junmai Daiginjo	一滴千両 ブルーラベル ・純米大吟醸	(Akita)	1,900
Isojiman ・Daiginjo	磯自慢 ・大吟醸	(Shizuoka)	2,350
Dassai45 ・Junmai Daiginjo	瀬祭 45 ・純米大吟醸	(Yamaguchi)	2,500

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

Tequila Selection

日本ではパーティードリンクのイメージが強いテキーラですが、最大消費国であるアメリカでは成功者やセレブのお酒としての地位を確立し、シャンパンやブランデーのようなラグジュアリードリンクとして愉しまれています。ブリアンでは熟成年数別に多数のテキーラをセレクト。お気に入りの一本を探しましょう。

Blanco, Silver [ブランコ、シルバー]

樽熟成無し、または熟成期間が2ヵ月未満。味わいはフレッシュ、アガベ本来の風味が強い。

Patron Silver	パトロン シルバー	¥2,200
Don Julio Blanco	ドンフリオ ブランコ	2,400
Codigo 1530 Rosa	コディゴ 1530 ロサ	2,700
Clase Azul Blanco Ahumado	クラセアスール ブランコ アウマード	7,000

Reposado [レポサド]

樽熟成2〜12ヵ月。市場での流通量が最も多く、人気の熟成期間。

Tres Generacions Reposado	トレスジェネレーション レポサド	¥2,600
Don Julio Reposado	ドンフリオ レポサド	2,700
Clase Azul Reposado	クラセアスール レポサド	5,200
Komos Reposado Roza	コモス レポサド ロザ	6,950

Anejo [アネホ]

樽熟成12〜36ヵ月。バニラのようなまろやかな甘みや余韻があり、テキーラ初心者にも飲みやすい。

Cuervo 1800 Anejo	クエルボ 1800 アネホ	¥3,000
Patron Anejo	パトロン アネホ	3,000
Don Julio 1942	ドンフリオ 1942	5,100

Extra Anejo, Luxury Tequila [エクストラ アネホ、ラグジュアリーテキーラ]

樽熟成36ヵ月以上、高度なブレンド。複雑さと長い余韻を楽しむことが出来るスペシャルなテキーラ。

Patron El Alto	パトロン エル アルト	¥5,100
Cuervo 1800 Milenio	クエルボ 1800 ミレニオ	5,200
Codigo 1530 Origen	コディゴ 1530 オリヘン	9,300
Don Julio Ultima Reserva	ドンフリオ ウルティマ リゼルヴァ	16,000

Spirits

Gin

Bombay Sapphire Premier Cru	ボンベイ サファイア プレミアクリュ	¥2,200
Tanqueray No.Ten	タンカレー ナンバーテン	2,300
Monkey 47	モンキー 47	3,000
Hendrick's	ヘンドリックス	2,400
The Botanist	ボタニスト	2,300
No.3	ナンバー スリー	2,200

Vodka

Stolichnaya	ストリチナヤ	1,900
Absolut	アブソリュート	1,900
Zubrowka	ズブロッカ	1,900
Grey Goose	グレイグース	2,300
Belvedere	ベルヴェデーレ	2,200
Cîroc	シロック	2,400

Rum

Bacardi 8	バカルディ 8年	2,000
Diplomatico Reserva	ディプロマティコ リゼルヴァ	2,300
Sailor Jerry Spiced Rum	セーラージェリー	2,100
Ron Zacapa 23	ロン サカパ 23	2,400
Mount Gay Black Barrel	マウントゲイ ブラックバレル	2,100

Mezcal

Clase Azul Mezcal Durango	クラセアスール メスカル ドゥランゴ	7,500
Del Maguey Vida	デルマゲイ ヴィーダ	2,500

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

Mocktail Non-Alcohol



ハニーレモンソーダ

Honey Lemon Soda

Citrus Honey (Orange, Lemon, Lime, Honey), Soda, Citrus Espuma

¥2,000

自家製のハニーレモンにソーダの爽快感、清涼な柑橘の泡が優しく包み込むモクテル。
“甘酸っぱさとシルキーな泡のコントラスト”があなたに癒しを。



ネヴュラロマンス

Nebula Romance

Blue Tea, Grapefruit Juice, Fruit Vinegar, Strawberry Syrup

¥2,000

ストロベリーの甘美な味わいに、柑橘・ビネガーの複雑な酸味、
ハーブティーの華やかさが織りなす一杯。“飲むたびに変わる色と味わい”をお楽しみください。

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。

Mocktail Non-Alcohol



チョコミントフローズン

Chocolate Mint Frozen

Milk, Chocolate, Vanilla Frappe Base, Peppermint Syrup, Salt

¥2,000

濃厚なバニラと香り高いペパーミント、コク深いチョコレートをを使ったデザートドリンク。
隠し味に塩を加え、よりハーブの心地良い清涼感を増幅させた“大人のチョコミント”。



ゼロジントニック

Zero Gin & Tonic

Non-Alcohol Gin, Rose Syrup, Lime Juice, Tonic Water

¥2,000

“本格的なジントニックの構成をそのままにノンアルコールで再現。”
口に含んだ瞬間に広がるフレッシュなライムとハーブのアロマ、
キレのある上質なトニックウォーターがクリアで奥行きのある味わいへ。

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

Soft Drink

Carbonated

Coca Cola	コカ・コーラ	¥1,450
Coca Cola Zero	コカ・コーラ ゼロ	1,450
Ginger Ale	ジンジャーエール	1,500
Tonic Water	トニックウォーター	1,500
Perrier	ペリエ	1,300

Fruit

Peach Nectar	ピーチネクター	2,000
Sauvignon Blanc Juice	ソーヴィニヨンブラン ジュース	2,000
Pineapple Juice	パイナップルジュース	1,350
Fresh Orange Juice	フレッシュ オレンジジュース	1,900
Fresh Grapefruit Juice	フレッシュ グレープフルーツジュース	1,900

Vegetable

Tomato Juice	トマトジュース	1,350
--------------	---------	-------

Tea

Oolong Tea	ウーロン茶	1,400
------------	-------	-------

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.