



本日はお越しくださしまして誠にありがとうございます。

当店はシートチャージと致しまして、おひとり様700円（税込）を頂戴しております。

instagram



オフィシャルホームページ



公式LINEアカウント



CRAFT GIN
クラフトジン

北海道ニセコジン

オホロ

“ohoro”

ニセコアンヌプリの良質な伏流水に、北海道ニセ町産のヤチヤナギ、ニホンハッカを使用したジンです。
クリアでスムーズでありながら、芯のあるしっかりとした味わいです。

¥ 1,320

北海道積丹^{しよこたん}ジン

HONOHO
“火の帆 KIBOU”

人口2,000人の町“積丹”で作られるジンです。
積丹で育ったアカエゾマツの深いオレンジの香りが緑豊かな森林を想わせます。

¥ 1,540

山梨県産クラフトジン

れん

“漣”

「山梨県産の桃を搾った果汁」「柚子」「山椒」「茶葉」など6種ボタニカルのみで作られた国産ジンです。
山梨の超軟水で作られ、柚子や桃の風味がソフトな味に仕上げられています。

¥ 1,220

cocktails

ブラッドオレンジのミモザ

1,100円

ブラッドオレンジシロップと白ワイン
オレンジと炭酸で仕上げています

ピンクホワイトミモザ

1,100円

ピンクグレープフルーツシロップと
白ワインの色鮮やかな炭酸カクテル

巨峰のモスコミュール

1,100円

豊かな甘みの国産巨峰リキュールと
辛口ジンジャーエールのプチ刺激的テイスト

トリュフ塩のソルティドッグ

1,100円

白トリュフの香り漂う特製塩と
グレープフルーツの苦みがマッチ

紅茶風味のジントニック

1,100円

オリジナルのストレートティージンを
シンプルにトニックウォーターで

洋梨のモヒート

1,430円

フランス産洋梨シロップと
たっぷりミントのオリジナルモヒート

milk cocktails

カルーア珈琲ラテ

1,100円

珈琲リキュール”カルーア”と
ブラックコーヒー、ミルクのややビターテイスト

モーツァルトチョコミルク

1,100円

オーストリア産チョコレートリキュールを
シンプルにミルクで割った濃厚チョコカクテル

チーズケーキ & チョコミルク

1,220円

ホワイトチョコレートリキュールと
チーズケーキシロップの変わり種スイーツカクテル

胡桃 & メープルミルククリーム

1,320円

クルミリキュール”ノチェロ”と
メープルシロップの甘くナッティーなミルク

オトナのヘーゼルナッツラテ

1,320円

ヘーゼルナッツリキュール”フランジェリコ”と
ブランデーを掛け合わせたオトナ味

抹茶 & チョコクッキーミルク

1,320円

国産抹茶リキュールと
チョコクッキーシロップの甘め抹茶ミルク

NEW AGE COCKTAILS

スイートマーマレード バレンシア

マーマレードジャムとアプリコット
リキュールのオレンジカクテル

1,430円

アフロディーテと ベリーのチャイナブルー

ローズとパールのリキュール
“アフロディーテ”とライチ
グレープフルーツとベリーのカクテル

1,430円

金木犀DAIYAMEの グレープフルーツクーラー

華やかな香りの芋焼酎“DAIYAME”に
金木犀の香りを加えスッキリと

1,220円

凝縮オロナミン& クランベリー

みなさんご存じ“オロナミンC”を
煮詰めてクランベリージュースと
ライムを組み合わせました

1,220円

エッグカスタード カルーアミルク

卵のリキュールと合わせて
甘さとコクを加えたカルーアミルク

1,320円

ナッティエスプレッソ マティーニ

シェリーとエスプレッソ
黒蜜とくるみペーストの
オトナスイーツ

1,320円

カラマンシーの レモンサワー

フィリピンのフルーツ“カラマンシー”の
お酢を使ったレモンサワー風

1,220円

柑橘ペッパーとレモンの ジン&ジャスミン

ジンとジャスミン茶を
柑橘の香り漂う“ティムットペッパー”
レモンとコラボさせました

1,430円

pencil vani;lla オリジナルスピリッツ

スパイスド・スコッチ

6種スパイスを1週間漬け込み
まるでチャイを思わせる味に
仕上げたスコッチウイスキー

1,320円

オススメ/ハイボール、ジンジャーエール



バジル・ウォッカ

フレッシュバジルとウォッカを
ミキサーで攪拌。バジルの香りが
ほのかに香ります

1,220円

オススメ/トマトジュース



ジンジャー・ウォッカ

たっぷりの生ショウガを漬け込んで
辛みを加えたウォッカ。ショウガ好きは
一度飲んだらハマります

1,220円

オススメ/辛口ジンジャーエール



スリーシトラス・ジン

レモン、オレンジ、グレープフルーツの
3種フルーツを漬け込んだジン。
爽やかな柑橘フレーバーをどうぞ

1,320円

オススメ/ソーダ、トニック



林檎グラッセ・ジン

グラッセしたリンゴの香ばしさと
甘さをジンに漬け込みました
リンゴ好き必見

1,220円

オススメ/ソーダ、コーラ



アムチュール・ラム

まるで梅干し！？青いマンゴーを
粉末にしたフィリピン産アムチュールを
たっぷり漬けたラム

1,220円

オススメ/トニック

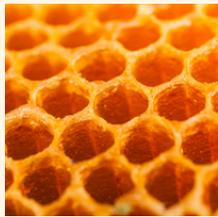


ビーズワックス・ジン

ハチミツを取ったあとの巣屑
”ビーズワックス”を漬け
花や紅茶のような香りを纏ませました

1,320円

オススメ/トニック、ジンジャーエール



山椒・ジン

山椒のホールを漬け込み
独特な辛みのあるジンに仕上げました
クセになったら後戻り不可

1,320円

オススメ/トニック



SINGLE MOLT WHISKY

G l e n f i d d i c h 12 years
グレンフィディック 12年

¥ 1,210

B O W M O R E 12 years
ボウモア 12年

¥ 1,430

T H E G L E N L I V E T 12 years
グレンリベット 12年

¥ 1,210

L A P H R O A I G 10 years
ラフロイグ 10年

¥ 1,540

The · M A C A L L A N 12 years
ザ・マッカラン 12年

¥ 2,200

P O R T C H A R L O T T E 10 years
ポートシャーロット 10年

¥ 1,540

The · M A C A L L A N 18 years
ザ・マッカラン 18年

¥ 6,600

O C T O M O R E
オクトモア 14. 1

¥ 3,300

BLENDED SCOTCH

Ballantine's FINEST
バラントインファイネスト

¥770

Ballantine's Master's
バラントイン マスターズ

¥1,320

Ballantine's 17 years
バラントイン17年

¥1,840

CANADIAN

Canadian Club
カナディアンクラブ

¥770

Canadian Club black label
カナディアンクラブ ブラックラベル

¥1,320

BOURBON

JIM BEAM BRACK
ジムビーム ブラック

¥880

Maker's Mark RED TOP
メーカーズマーク レッドトップ

¥1,210

Blanton's Black
ブラントン ブラック

¥1,540

WILD TURKEY 8 years
ワイルドターキー8年

¥990

Four Roses BLACK
フォアローゼス ブラック

¥1,210

Wine

本日の赤&白

ローラン-ペリエ ラ キュベ
Laurent-Perrier LA CUVÉE

[フランス/シャンパーニュ/辛口]

フレッシュさとエレガントさを兼ね備えたシャンパーニュ。

Bottle ¥13,200

ヴーヴ クリコ ブリュット
Veuve Cliequot BRUT

[フランス/シャンパーニュ/辛口]

フルーティーな香りが特徴のシャンパーニュ。

Bottle ¥17,400

beer

ザ プレミアム モルツ
THE PREMIUM MOLT'S

小瓶 ¥700

Non Alcohol Cocktail



レモングラスパークリング

レモンの香り漂うレモングラスシロップを炭酸水で満たしたスッキリテイスト

880円

ブラッドオレンジスパークル

ブラッドオレンジシロップを炭酸水で満たした爽やかな甘さ溢れるノンアルコール

880円

喫茶のメロンクリームソーダ

メロンシロップと炭酸水、トッピングでホイップとチェリーを飾った喫茶風

990円

シナモンモスコミュール

シナモンパウダーを振りかけたジンジャーエールにライムを効かせたサッパリノンアルコール

880円

クレームブリュレ珈琲ミルク

まるでクレームブリュレのような甘みと香りがするノンアルコール珈琲ミルク

990円

ショコラ&クッキーミルク

チョコクッキーアイスを思わせるスイーツ感覚のノンアルコール

990円