

# LUNCH MENU

**NOTES**

BY YAMAHA

# CONCEPT

「それぞれの音・音楽と出会える」

をコンセプトにした

1Fカフェスタンド / 2Fカフェラウンジです

訪れるたびに一期一会の偶然の出会いがあり

あなたにとって心惹かれる

何かに出会えますように

This 1F café stand / 2F café lounge

is based on the concept of

“meeting each and every sound”.

Created in hopes that with every visit,

guests will encounter new attractions.

# FOOD

## LUNCH SET

### PANCAKE SANDWICH

スパイスガーリックシュリンプとアボカド (卵 / 小麦 / 乳 / えび) 1,800

Spicy garlic shrimp, avocado, salad, hazelnuts (Egg / Wheat / Milk / Prawn)

ガーリック、クミン、ピメントで和えた海老とワカモシを

ヘーゼルナッツをアクセントにパンケーキにサンドしました。

Pancake sandwich with garlic, kumin, pimento shrimp, guacamole and hazelnuts.

ローシュティポテトとハムチーズ (卵 / 小麦 / 乳) 1,600

Rosti potato, ham & cheese (Egg / Wheat / Milk)

ワグナーの好物と言われたスイスのハッシュドポテトをモルタデッラ、

チェダーチーズと共にパンケーキにサンドしました。

Pancake sandwich with Wagner's favorite Swiss hashed potatoes, mortadella and cheddar cheese.

**PLATE** ※パスタを除くメニューにはパンがついています

季節のパスタ 1,850

Seasonal pasta

内容やアレルギー情報はスタッフにお尋ねください。

Please ask our staff for more information.

ビーツと牛肉の赤ワイン煮のスープ (乳) (パン:小麦) 1,900

Beet soup, boneless ribs & stracciatella \*with bread (Milk) (bread: Wheat)

赤ワインで煮た牛肉とビーツのスープを合わせた1皿。

ミルクシーなチーズ"ストラッチャテッラ"と混ぜてお召上がりください。

Red wine stewed beef, finished in beet soup.

Mix with milky and creamy cheese, stracciatella.

鱈のフリカッセ (卵 / 乳) (パン:小麦) 2,000

Sauteed Cod, Herbed Cream Sauce, Poached Egg (Egg / Milk) (bread: Wheat)

ショパンのお気に入りの白身魚とホワイトソースの料理を、

ボーチドエッグを乗せた鱈のソテーとクリームソースで煮込んだ1皿にアレンジしました。

Sauteed cod stewed with cream sauce and topped with poached egg;

a dish inspired by Chopin's favorite -white fish with white sauce.

季節の彩のサラダ (パン:小麦) 1,600

Seasonal salad \*with bread (bread: Wheat)

内容やアレルギー情報はスタッフにお尋ねください。

Please ask our staff for more information.

ウィーン風ポークカツレット レモンバターソース (卵 / 小麦 / 乳) (パン:小麦) 2,800

Viennese-style Pork Cutlet, Lemon Butter Sauce (Egg / Wheat / Milk) (bread: Wheat)

モーツァルトが晩年に絶賛した豚肉のシュニッツェルをイメージし、

カツレットにオリジナルのレモンバターソースを合わせて仕上げました。

Pork cutlet dressed with original lemon butter sauce;

image of pork schnitzel, Austrian traditional cutlet, highly praised by Mozart in his later years.

+

### SET DRINK

右上のセットドリンクリストからお選びください

Please choose a drink from the selection at top right.

## LUNCH SET DRINK

コーヒー

Coffee (HOT/ICED)

カフェ・ラテ (乳)

Café latte (HOT/ICED) (Milk)

アールグレイ

Earl grey (HOT/ICED)

青森県産アップルジュース

Apple juice

クランベリー

Cranberry

オーガニックオレンジジュース

Orange juice

アーモンドミルク・ラテ +100

Almond milk latte (HOT/ICED) +100

## SET ALCOHOL +500

スパークリングワイン / 白ワイン / 赤ワイン

Sparkling wine / White wine / Red wine

## SET SALAD +500

内容やアレルギー情報はスタッフにお尋ねください。

Please ask our staff for more information.

当店の価格はすべて税込価格です。  
特定原材料を表記しております。上記以外の食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。  
Tax included. Specific ingredients are listed.  
Please let the staff know if you have any food allergies that are not listed.

## ONE DISH

フィッシュ&チップス グリーントルタル (卵 / 小麦) 1,300

Fish & Chips, Green Tartar Sauce (Egg / Wheat)

特製の衣で作った鱈のフィッシュ&チップスです。

相性の良いディルを混ぜたグリーントルタルとお召し上がりください。

Specially coated cod fish and chips, with green tartar sauce mixed with dill.

ソーセージとアーティチョークのオープン焼き (卵 / 乳) 1,500

Roasted Sausage, Stewed Antichoke & Potatoes, Tomato Sauce (Egg / Milk)

ドイツ出身のバツハが好物だったというチューリンガー風の白ソーセージを

アーティチョークやジャガイモのトマト煮込みと合わせてオープンで焼き上げました。

German Thuringen-style white sausage -Bach's favorite, oven-roasted with

tomato-based stewed antichoke and potatoes.

## SIDE

アルザス風ピッツァ リンゴとパセリのサラダ (卵 / 小麦 / 乳) 1,300

Tart flambe, sour cream & bacon (Egg / Wheat / Milk)

ショパンが好きだったと言われているアルザス地方の郷土料理“タルトフランベ”

クリスピーな生地にサワークリーム、ベーコン、モッツアレラを乗せて焼き上げました。

Chopin's favorite tart flambe, made with crispy crust, sour cream, bacon and mozzarella.

パテ・ド・カンパーニュ コケモモのザワークラウト 1,200

Pate de Campagne

ワインと相性の良いパテ・ド・カンパーニュです。

ザワークラウトにはコケモモを合わせ、さっぱりとした味わいに仕上げました。

Refreshing taste with marinated chopped cabbages and lingonberries; well matches wine.

オリーブ ローストナッツのシトラスマリネ 700

Olives & citrus marinated roasted nuts

タイム・ローリエ・レモンが香るオリーブとアーモンドのマリネです。

Olives and almonds marinated in thyme, bay leaf and lemon.

ひよこ豆のディップとプレッツェル (小麦) 1,200

Hummus & pretzels (Wheat)

ひよこ豆に練りゴマやレモンを入れたクリーミーなペースト。プレッツェルとともに召し上がりください。

Creamy, chick peas, sesame and lemon paste served with a pretzel.

フォカッチャ (小麦) 500

Focaccia (Wheat)

# DESSERT

## CAKE & PARFAIT

バスク風チーズケーキ コケモモのジャム (卵 / 小麦 / 乳) 1,150

Cheesecake, lingonberry jam (Egg / Wheat / Milk)

バスク地方の表面を黒く焦がした濃厚なチーズケーキ。

ブラームスの好物と言われたコケモモのジャムを添えてお召し上がりください。

Basque-style cheesecake with Brahms's favorite lingonberry jam.

ショコラテリーヌ 赤ワインソース (卵 / 乳) 1,150

Gâteau au chocolat, red wine sauce (Egg / Milk)

カカオの香りが口の中に広がる濃厚なチョコレートケーキ。赤ワインソースの酸味がアクセントです。

Rich chocolate cake with sweet and sour red wine sauce.

パフェ “Waltz for berry” (卵 / 小麦 / 乳) 1,650

"Waltz for berry" parfait (Egg / Wheat / Milk)

ビル・エヴァンスの “Waltz for Debby” に掛けたベリーのパフェです。

A "Waltz for Debby" (by Bill Evans)-inspired berry parfait.

当店の価格はすべて税込価格です。  
特定原材料を表記しております。上記以外の食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。  
Tax included. Specific ingredients are listed.  
Please let the staff know if you have any food allergies that are not listed.

# DRINK

## COFFEE - from Little Darling Coffee Roasters -

### Energico Blend / エネルジコブレンド (ブラジル、ラオス、インドネシア)

エスプレッソ、アイスコーヒーで提供するオリジナルブレンド。

しっかりとしたダークチョコレートのような強いコクと長いコーヒーの余韻をお楽しみ頂けます。

(Brazil, Laos, Indonesia) Espresso, Iced coffee

Long lasting flavor, similar to dark chocolate.

### Espressivo Blend / エスプレッシーヴォブレンド

(エチオピア ハニー、エチオピア ナチュラル)

ホットコーヒーで提供するオリジナルブレンド。

ストロベリーの風味から徐々にブルーベリーのような甘く優しい果実味へと変化する味わいをもち、ゆったりと楽しめるコーヒーです。

(Ethiopia Honey, Ethiopia Natural) Hot Coffee

Changes from a strawberry to blueberry flavor.

エスプレッソ Espresso (HOT)	600
エクストラショット Extra Shot	+300
コーヒー Coffee (HOT/ ICED)	700
カフェ・ラテ (乳) Café latte (HOT/ ICED) (Milk)	800
アーモンドミルク・ラテ Almond milk latte (HOT/ ICED)	850
エスプレッソ・シェケラート Espresso shakerato (ICED)	950

## TEA - from Ronnefelt -

### Ronnefelt Tea

ロンネフェルトティー / 1823年に設立された歴史あるドイツの紅茶メーカー。  
時間と手間をかけた製法で独自のブランドを作りだしたロンネフェルトティーは、  
その優れた品質と深い味わいをもち、伝統ある最高級ホテルで提供されるほか、  
世界中の多くの人たちに愛されています。

Ronnefelt tea

German tea manufacturer founded in 1823.The delicious taste  
and excellent quality is created with time and in a labor extensive method.  
Loved by many from all over the world and can be found in the finest hotels.

アールグレイ Earl grey (HOT / ICED)	900
ジャスミン ゴールド Jasmine gold (HOT)	900
モルгентハウ Morgentau (HOT)	900
フルーティーカモミール Fruity chamomile (HOT)	900

## NON ALCOHOLIC BEVERAGES

オーガニックオレンジジュース Orange juice	800
青森県産アップルジュース Apple juice	800
クランベリー Cranberry	800
アンティポディーズ スパークリングウォーター 500ml Antipodes sparkling water 500ml	1,000

当店の価格はすべて税込価格です。  
特定原材料を表記しております。上記以外の食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。  
Tax included. Specific ingredients are listed.  
Please let the staff know if you have any food allergies that are not listed.



# TEA MENU

**NOTES**

BY YAMAHA

# CONCEPT

「それぞれの音・音楽と出会える」

をコンセプトにした

1Fカフェスタンド / 2Fカフェラウンジです

訪れるたびに一期一会の偶然の出会いがあり

あなたにとって心惹かれる

何かに出会えますように

This 1F café stand / 2F café lounge

is based on the concept of

“meeting each and every sound”.

Created in hopes that with every visit,

guests will encounter new attractions.

# DRINK

## COFFEE - from Little Darling Coffee Roasters -

### Energico Blend / エネルジコブレンド (ブラジル、ラオス、インドネシア)

エスプレッソ、アイスコーヒーで提供するオリジナルブレンド。

しっかりとしたダークチョコレートのような強いコクと長いコーヒーの余韻をお楽しみ頂けます。

(Brazil, Laos, Indonesia) Espresso, Iced coffee

Long lasting flavor, similar to dark chocolate.

### Espressivo Blend / エスプレッシーヴォブレンド

(エチオピア ハニー、エチオピア ナチュラル)

ホットコーヒーで提供するオリジナルブレンド。

ストロベリーの風味から徐々にブルーベリーのような甘く優しい果実味へと変化する味わいを持ち、ゆったりと楽しめるコーヒーです。

(Ethiopia Honey, Ethiopia Natural) Hot coffee

Changes from a strawberry to blueberry flavor.

エスプレッソ Espresso (HOT)	600
エクストラショット Extra Shot	+300
コーヒー Coffee (HOT/ ICED)	700
カフェ・ラテ (乳) Café latte (HOT/ ICED) (Milk)	800
アーモンドミルク・ラテ Almond milk latte (HOT/ ICED)	850
エスプレッソ・シェケラート Espresso shakerato (ICED)	950

## TEA - from Ronnefelt -

### Ronnefelt Tea

ロンネフェルトティー / 1823年に設立された歴史あるドイツの紅茶メーカー。時間と手間をかけた製法で独自のブランドを作りだしたロンネフェルトティーは、その優れた品質と深い味わいをもち、伝統ある最高級ホテルで提供されるほか、世界中の多くの人たちに愛されています。

Ronnefelt tea

German tea manufacturer founded in 1823. The delicious taste and excellent quality is created with time and in a labor extensive method. Loved by many from all over the world and can be found in the finest hotels.

アールグレイ Earl grey (HOT/ICED)	900
ジャスミン ゴールド Jasmine gold (HOT)	900
モルゲントウ Morgentau (HOT)	900
フルーティーカモミール Fruity chamomile (HOT)	900

## NON ALCOHOLIC BEVERAGES

オーガニックオレンジジュース Orange juice	800
青森県産アップルジュース Apple juice	800
クランベリー Cranberry	800
アンティポディーズ スパークリングウォーター 500ml Antipodes sparkling water 500ml	1,000

当店の価格はすべて税込価格です。  
特定原材料を表記しております。上記以外の食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。  
Tax included. Specific ingredients are listed.  
Please let the staff know if you have any food allergies that are not listed.

# AFTERNOON TEA SET

4,200/per

## SWEETS

チョコレートケーキ (卵 / 小麦 / 乳)  
Chocolate swiss roll (Egg / Wheat / Milk)

紅茶のシフォンケーキ (卵 / 小麦 / 乳)  
Earl grey chiffon cake (Egg / Wheat / Milk)

彩りフルーツタルト (卵 / 小麦 / 乳)  
Fruit tarte (Egg / Wheat / Milk)

マカロン (卵 / 小麦 / 乳)  
Macron (Egg / Wheat / Milk)

チョコレートシュークリーム (卵 / 小麦 / 乳)  
Chocolate cream puff (Egg / Wheat / Milk)

スコーン (卵 / 小麦 / 乳)  
Scone (Egg / Wheat / Milk)

## SAVORY

さつまいもとじゃがいものフライドポテト  
French fries - sweet potato & potato

生ハムとワカモレのオープンサンド (卵 / 小麦 / 乳)  
Open sandwich - prosciutto & guacamole (Egg / Wheat / Milk)

オリーブマリネ  
Marinated olives

パテ・ド・カンパーニュ  
Pate de Campagne

## DRINK (90分フリー / 90-min Free Flow)

### TEA

アールグレイ / ジャスミンゴールド / バイタルグレープフルーツ /  
Earl grey (HOT / ICED) / Jasmine gold (HOT / ICED) / Vital grapefruit (HOT / ICED)

モルゲンタウ / フルティカモミール / ハーブ&ジンジャー  
Morgentau (HOT) / Fruity chamomile (HOT) / Herbs & ginger (HOT)

### COFFEE

コーヒー  
Coffee (HOT / ICED)

### SOFT DRINKS

青森県産アップルジュース / オーガニックオレンジジュース /  
Apple juice / Orange juice

クランベリー  
Cranberry

## OPTION +500 / glass

スパークリングワイン / 白ワイン / 赤ワイン  
Sparkling wine / White wine / Red wine

当店の価格はすべて税込価格です。 / 食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。  
Tax included. Please inform your server of any food allergies.

# DESSERT

## CAKE & PARFAIT

バスク風チーズケーキ コケモモのジャム (卵 / 小麦 / 乳) 1,150

Cheesecake, lingonberry jam (Egg / Wheat / Milk)

バスク地方の表面を黒く焦がした濃厚なチーズケーキ。

ブラームスの好物と言われたコケモモのジャムを添えてお召し上がりください。

Basque-style cheesecake with Brahms's favorite lingonberry jam.

ショコラテリーヌ 赤ワインソース (卵 / 乳) 1,150

Gâteau au chocolat, red wine sauce (Egg / Milk)

カカオの香りが口の中に広がる濃厚なチョコレートケーキ。赤ワインソースの酸味がアクセントです。

Rich chocolate cake with sweet and sour red wine sauce.

パフェ "Waltz for berry" (卵 / 小麦 / 乳) 1,650

"Waltz for berry" parfait (Egg / Wheat / Milk)

ビル・エヴァンスの "Waltz for Debby" に掛けたベリーのパフェです。

A "Waltz for Debby" (by Bill Evans)-inspired berry parfait.

+

### SET DRINK +500

コーヒー

Coffee (HOT/ICED)

カフェ・ラテ (乳)

Café latte (HOT/ICED) (Milk)

アールグレイ

Earl grey (HOT/ICED)

青森県産アップルジュース

Apple juice

クランベリー

Cranberry

オーガニックオレンジジュース

Orange juice

アーモンドミルク・ラテ +100

Almond milk latte (HOT/ICED) +100

### SET ALCOHOL +800

スパークリングワイン / 白ワイン / 赤ワイン

Sparkling wine / White wine / Red wine

当店の価格はすべて税込価格です。  
特定原材料を表記しております。上記以外の食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。  
Tax included. Specific ingredients are listed.  
Please let the staff know if you have any food allergies that are not listed.

# FOOD

## PLATE

季節のパスタ 1,650

Seasonal pasta

内容やアレルギー情報はスタッフにお尋ねください。  
Please ask our staff for more information.

ビーツと牛肉の赤ワイン煮のスープ (乳) 1,700

Beet soup, boneless ribs & stracciatella (Milk)

赤ワインで煮た牛肉とビーツのスープを合わせた1皿。  
ミルクーナチーズ"ストラッチャテッラ"と混ぜてお召し上がりください。  
Red wine stewed beef, finished in beet soup.  
Mix with milky and creamy cheese, stracciatella.

鱈のフリカッセ (卵 / 乳) 1,800

Sauteed Cod, Herbed Cream Sauce, Poached Egg (Egg / Milk)

ショパンのお気に入りの白身魚とホワイトソースの料理を、  
ポーチドエッグを乗せた鱈のソテーとクリームソースで煮込んだ1皿にアレンジしました。  
Sauteed cod stewed with cream sauce and topped with poached egg;  
a dish inspired by Chopin's favorite -white fish with white sauce.

季節の彩のサラダ 1,300

Seasonal salad

内容やアレルギー情報はスタッフにお尋ねください。  
Please ask our staff for more information.

ウィーン風ポークカツレット レモンバターソース (卵 / 小麦 / 乳) 2,500

Viennese-style Pork Cutlet, Lemon Butter Sauce

モーツァルトが晩年に絶賛した豚肉のシュニッツェルをイメージし、  
カツレットにオリジナルのレモンバターソースを合わせて仕上げました。  
Pork cutlet dressed with original lemon butter sauce;  
image of pork schnitzel, Austrian traditional cutlet, highly praised by Mozart in his later years.

フィッシュ&チップス グリーンタルタル (卵 / 小麦) 1,300

Fish & Chips, Green Tartar Sauce (Egg / Wheat)

特製の衣で作った鱈のフィッシュ&チップスです。  
相性の良いディルを混ぜたグリーンタルタルとお召し上がりください。  
Specially coated cod fish and chips, with green tartar sauce mixed with dill.

ソーセージとアーティチョークのオープン焼き (卵 / 乳) 1,500

Roasted Sausage, Stewed Antichoke & Potatoes, Tomato Sauce (Egg / Milk)

ドイツ出身のバッハが好物だったというチューリンガー風の白ソーセージを  
アーティチョークやジャガイモのトマト煮込みと合わせてオープンで焼き上げました。  
German Thuringen-style white sausage -Bach's favorite, oven-roasted with  
tomato-based stewed antichoke and potatoes.

# PANCAKE SANDWICH

スパイスガーリックシュリンプとアボカド (卵 / 小麦 / 乳 / えび) 1,600

Spicy garlic shrimp, avocado, salad, hazelnuts (Egg / Wheat / Milk / Prawn)

ガーリック、クミン、ピメントで和えた海老とワカモレを

ヘーゼルナッツをアクセントにパンケーキにサンドしました。

Pancake sandwich with garlic, kumin, pimento shrimp, guacamole and hazelnuts.

ローシュティポテトとハムチーズ (卵 / 小麦 / 乳) 1,400

Rosti potato, ham & cheese (Egg / Wheat / Milk)

ワグナーの好物と言われたスイスのハッシュドポテトをモルタデッラ、

チェダーチーズと共にパンケーキにサンドしました。

Pancake sandwich with Wagner's favorite Swiss hashed potatoes, mortadella and cheddar cheese.

# SIDE

アルザス風ピッツァ リンゴとパセリのサラダ (卵 / 小麦 / 乳) 1,300

Tart flambe, sour cream & bacon (Egg / Wheat / Milk)

ショパンが好きだったと言われているアルザス地方の郷土料理 "タルトフランベ"

クリスピーな生地にサワークリーム、ベーコン、モッツアレラを乗せて焼き上げました。

Chopin's favorite tart flambe, made with crispy crust, sour cream, bacon and mozzarella.

パテ・ド・カンパーニュ コケモモのザワークラウト 1,200

Pate de Campagne

ワインと相性の良いパテ・ド・カンパーニュです。

ザワークラウトにはコケモモを合わせ、さっぱりとした味わいに仕上げました。

Refreshing taste with marinated chopped cabbages and lingonberries; well matches wine.

オリーブ ローストナッツのシトラスマリネ 700

Olives & citrus marinated roasted nuts

タイム・ローリエ・レモンが香るオリーブとアーモンドのマリネです。

Olives and almonds marinated in thyme, bay leaf and lemon.

ひよこ豆のディップとプレッツェル (小麦) 1,200

Hummus & pretzels (Wheat)

ひよこ豆に練りゴマやレモンを入れたクリーミーなペースト。プレッツェルとともにお召し上がりください。

Creamy, chick peas, sesame and lemon paste served with a pretzel.

フォカッチャ (小麦) 500

Focaccia (Wheat)

当店の価格はすべて税込価格です。  
特定原材料を表記しております。上記以外の食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。  
Tax included. Specific ingredients are listed.  
Please let the staff know if you have any food allergies that are not listed.



# SIGNATURE MOCKTAIL

## WILLIAM TELL

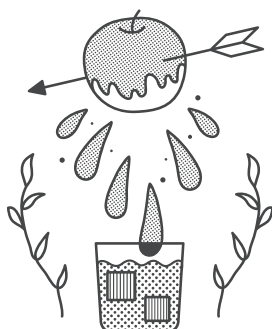
Apple, Apple juice, Apple vinegar syrup,  
Nutmeg, Ginger, Cinammon

ウィリアム・テル

悪代官にわが子の頭上のリンゴを射るように命ぜられたウィリアム・テル。この故知をイメージし、フレッシュなリンゴと、自家製アップルシュラブの柔らかな酸とハチミツの甘みが特徴の逸品です。

A tyrannical ruler ordered William Tell to shoot an apple off his own son's head. This mocktail tells that story through the ingredients, with the distinctive sweetness of fresh apples, homemade apple shrub vinegar, and honey.

1,000



## PEAR FASCINATION

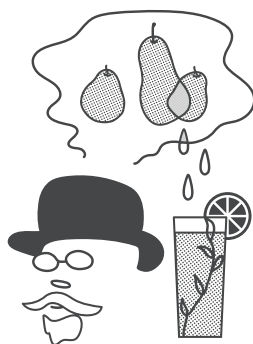
Non-alcohol Absinthe, Pear puree,  
Lemon, Soda, Star anise

ペア・ファシネーション

ドビュッシーの助言に従い「梨の形をした3つの小品」を書いたサティ。この作品の裏に込められたエピソードから、サティのシンボルマークとも言われる西洋梨と当時人気だったお酒「アブサン」の香りを模したボタニカルウォーターを使って華やかに仕上げました。

Satie wrote "Three Pieces in the Shape of a Pear " following Debussy's advice. Made with botanical water as a non-alcoholic version of absinthe and pear.

1,000



## DUMMY DAISY

Non-alcohol gin, Lingon berry syrup,  
Cranberry, Lemon

ダミー・デイジー

母のコケモモジャムを愛したブラームス。ブラームスが好きだったコケモモを使った自家製のシロップと、ノンアルコール・ジンを使った、甘酸っぱい爽やかなモクテルです。

Brahms loved his mother's lingonberry jam.  
This mocktail blends housemade lingoberry syrup  
and zero-alcohol gin; a sweet and sour mocktail.

1,000



## DALE TURNER'S DREAM

Non-alcohol wine, Lemonade, Rose water

デイル・ターナーの夢

映画「ラウンド・ミッドナイト」の1シーンをモクテルに。ノンアルコールの赤ワインとレモネード、ローズウォーターで香りよく仕立てました。

A mocktail inspired by a scene from the movie  
"Round Midnight." Red zero-alcohol wine is cut with  
lemonade and imbued with a hint of rose water fragrance.

1,000



ノンアルコールのカクテルです。当店の価格はすべて税込価格です。  
特定原材料を表記しております。上記以外の食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。

Mocktails are non-alcoholic drinks that look and taste like cocktails. Tax included. Specific ingredients are listed.  
Please let the staff know if you have any food allergies that are not listed.

# SIGNATURE COCKTAIL

## SECRET COFFEE NEGRONI

Carpano antica formula, Campari, Angostura bitters,  
Iced coffee, Orange zest

リースヒェンズ・ネグロニー

コーヒーに熱をあげる娘リースヒェンと彼女を諫める父親を描く  
J.S.バッハの「コーヒー・カンタータ」をイメージした、  
ほのかな苦味とオレンジが香る、軽やかなコーヒーカクテルです。

A coffee cocktail with a hint of orange aroma,  
inspired by J.S. Bach's "Coffee Cantata" BWV 211.

1,100



## SINATRA'S HIGHBALL

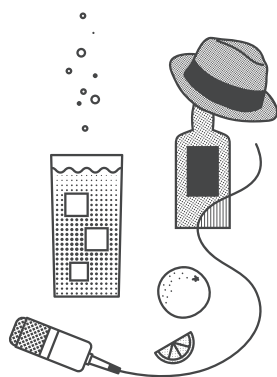
Earl grey infused jack daniel, Soda, Orange zest

シナトラズ・ハイボール

シナトラが愛飲したジャックダニエルのハイボールに、  
オレンジピールとアールグレイの香りをプラスしました。

A highball of the Jack Daniel's that Sinatra loved to drink,  
plus orange peel and the aroma of Earl Grey

1,100



## MOOD INDIGO

St-germain, Sparkling wine, Pear puree, Lemon

ムード・インディゴ

マルチ芸術家ボリス・ヴィアンに因んで、フレンチリキュール  
「サンジェルマン」をベースにした、デューク・エリントン  
「Take the "A" Train」のような軽快な味わいのフローズンカクテル。

In honor of Boris Vian, a frozen cocktail based on St-Germain,  
with the ebullience of Duke Ellington's "Take the 'A' Train,"  
which features in the film version of a famous Vian novel.

1,150



## RESURRECTION ALEXANDER

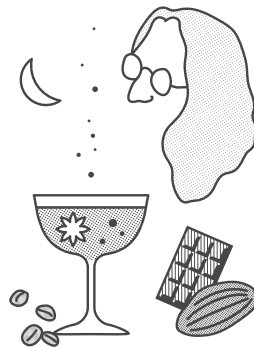
Coffee beans infused cognac, Chocolate liqueur,  
Housemade spiced syrup, Heavy cream (milk)

リザレクション・アレキサンダー (乳)

ジョン・レノンが「失われた週末」と呼ばれる時期に愛飲したカクテル  
「アレキサンダー」をツイストし、まるやかな甘口カクテルにスパイスと  
コーヒー豆を加え、奥深く仕上げました。

A sweet, mellow twist on John Lennon's favorite cocktail,  
the "Alexander," from his so-called "Lost Weekend" period,  
with hints of coffee beans and spices.

1,150



当店の価格はすべて税込価格です。

特定原材料を表記しております。上記以外の食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。

Tax included. Specific ingredients are listed.

Please let the staff know if you have any food allergies that are not listed.

# ALCOHOL DRINK

## BEER

TOKYO BLUES ゴールデンエール TOKYO BLUES Golden ale	1,400
TOKYO BLUES シングルホップウィート TOKYO BLUES Single hop wheat	1,400

## STANDARD COCKTAIL

ハイボール Highball	1,000
ジントニック Gin & tonic	1,000
ネグローニ Negroni	1,100
テキーラ・サンライズ Tequila sunrise	1,100
カルーア・ミルク (乳) Kahlua & milk (Milk)	1,000

## GLASS WINE

### SPARKLING

カステル・サント・アントーニ ジャズ・ナトゥーレ レセルバ Castell sant antoni jazz nature reserva (SPA)	1,100
--	-------

### WHITE WINE

フェウド・アランチョ ダリラ Feudo arancio dalila (ITA)	1,000
--	-------

### RED WINE

フェウド・アランチョ カント・ドーロ Feudo arancio cantodoro (ITA)	1,000
---	-------

当店の価格はすべて税込価格です。  
特定原材料を表記しております。上記以外の食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。  
Tax included. Specific ingredients are listed.  
Please let the staff know if you have any food allergies that are not listed.

# BOTTLE WINE

## SPARKLING

カステル・サント・アントーニ ジャズ・ナトゥーレ レセルバ 6,500  
Castell sant antoni jazz nature reserva (SPA)

ドラピエ カルト・ドール 18,500  
Drappier carte d'or brut (FRA/Champagne)

## WHITE WINE

フェウド・アランチョ ダリラ 5,000  
Feudo arancio dalila (ITA)

グリュナー・ヴェルトリーナー ベートーヴェン 第九 ラベル 6,000  
Weingut mayer am pfarrplatz gruner veltliner beethoven No.9 (AUT)

ジェラルール・メッツ アルザス・アルモニー 7,500  
Gerard metz alsace harmony (FRA)

## RED WINE

フェウド・アランチョ カント・ドーロ 5,000  
Feudo arancio cantodoro (ITA)

マス・ド・ジャンニーニ ル・タン・デ・ジタン カリニャン 5,500  
Mas de janiy le temps des gitans carignan (FRA)

ジェラルール・メッツ ピノ・ノワール ヴィエイユ・ヴィーニュ 8,500  
Gerard metz pinot noir vieilles vignes (FRA)

当店の価格はすべて税込価格です。  
特定原材料を表記しております。上記以外の食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。  
Tax included. Specific ingredients are listed.  
Please let the staff know if you have any food allergies that are not listed.