

---

---

## BEER

---

<b>THE PREMIUM MALT'S</b> プレミアムモルツ マスターズドリーム 「神泡」	<b>1,200</b> (1,320)
<b>CORONA EXTRA</b> コロナ	<b>1,100</b> (1,210)
<b>ASAHI SUPER DRY</b> アサヒスーパードライ	<b>900</b> (990)

---

---

## JAPANESE WHISKY

---

<b>YAMAZAKI AGED 12 YEARS</b> 山崎 12年	<b>4,200</b> (4,620)
<b>YAMAZAKI</b> 山崎	<b>2,800</b> (3,080)
<b>HAKUSHU AGED 12 YEARS</b> 白州 12年	<b>4,200</b> (4,620)
<b>HAKUSHU</b> 白州	<b>2,800</b> (3,080)
<b>HIBIKI BLENDER'S CHOICE</b> 響 ブレンダーズチョイス	<b>4,200</b> (4,620)
<b>HIBIKI JAPANESE HARMONY</b> 響 ジャパニーズハーモニー	<b>2,800</b> (3,080)
<b>ICHIRO'S MALT MWR</b> イチローズモルト ミズナラ	<b>2,800</b> (3,080)
<b>ICHIRO'S MALT</b> イチローズモルト	<b>2,200</b> (2,420)
<b>FUJI</b> 富士	<b>2,200</b> (2,420)
<b>YOICHI</b> 余市	<b>1,800</b> (1,980)
<b>TAKETSURU</b> 竹鶴	<b>1,800</b> (1,980)
<b>MIYAGIKYO</b> 宮城峡	<b>1,800</b> (1,980)
<b>CHITA</b> 知多	<b>1,800</b> (1,980)
<b>AO</b> 碧	<b>1,800</b> (1,980)

---

---

## SCOTCH WHISKY

---

<b>MACALLAN AGED 12 YEARS</b> マッカラン 12年	<b>2,200</b> (2,420)
<b>BALLANTINE'S AGED 17 YEARS</b> バランタイン 17年	<b>2,200</b> (2,420)

---

ソーダ / ロック / ストレート

## COCKTAIL

シグネチャーカクテル



2,400  
(2,640)

### SAMURAI -侍-

「日本酒と日本茶のフュージョン  
日本の侘び寂びが感じられる一杯です」

季節のまるごと贅沢フルーツカクテル



2,400  
(2,640)

スタンダードカクテル

1,400  
(1,540)

ジントニック / ジンフィズ / ジンバック  
ネグローニ / ギムレット / ホワイトレディ

ウォッカトニック / モスコミュール / ソルティドッグ  
スクリュードライバー / パラライカ

ラムコーク / ダイキリ / XYZ

テキーラサンライズ / マルガリータ

オールドファッシュヨンド / ウイスキーサワー

オリジナルカクテル



1,800  
(1,980)

### 国産大葉ラムトニック

「国産大葉を漬け込んだラムを使用  
爽快感が感じられる飲みやすいカクテルです」

### ほうじ茶ハイボール

「茶葉を煎じて作るジャパニーズハイボール  
ほうじ茶とウイスキーのマリアージュをお楽しみください」

### 和風モスコミュール

「国産生姜を漬け込み、燕三条の銅製マグカップで飲むモスコミュール  
日本の自然と職人魂を感じてください」

### 山椒ブラッディ・シーザー

「山椒を漬け込んだウォッカと濃厚クラマトトマトジュースのカクテル  
山椒の刺激が酔い覚ましにもなります」

### バーのお茶ハイ

「日本のほうじ茶ジンをつかった香りたつ一品  
バーテンダーの作るお茶ハイをどうぞ」

### 本わさびジントニック

「わさびを漬け込んだジンを使用したジントニック  
わさびの香りが癖になります」

### 琉球ジントニック

「泡盛のクラフトジンとシークワサーのジントニック  
六本木から沖縄にトリップ」



## GIN

<b>JAPANESE CRAFT GIN "HANEZU"</b> 朱華	<b>2,200</b> (2,420)
<b>JAPANESE CRAFT GIN "ROKU SAKURA"</b> 六桜	<b>2,200</b> (2,420)
<b>JAPANESE CRAFT GIN "ROKU"</b> 六	<b>1,800</b> (1,980)
<b>JAPANESE CRAFT GIN "KINOBI"</b> 季の美	<b>1,800</b> (1,980)
<b>JAPANESE CRAFT GIN "KANOMORI"</b> 香の森	<b>1,800</b> (1,980)
<b>TANQUERAY NO.10</b> タンカレー ナンバーテン	<b>1,800</b> (1,980)
<b>TANQUERAY</b> タンカレー	<b>1,400</b> (1,540)

## VODKA

<b>JAPANESE CRAFT VODKA "HAKU"</b> 白	<b>1,800</b> (1,980)
<b>CIROC</b> シロック	<b>1,800</b> (1,980)
<b>SMIRNOFF</b> スミノフ	<b>1,400</b> (1,540)

## RUM

<b>JAPANESE CRAFT RUM "RYOMA"</b> 龍馬	<b>1,800</b> (1,980)
<b>HAVANA CLUB</b> ハバナクラブ	<b>1,400</b> (1,540)
<b>BACARDI SUPERIOR</b> バカルディ	<b>1,400</b> (1,540)


## TEQUILA

<b>CLASE AZUL REPOSADO</b> クラセアスール レポサド	<b>3,800</b> (4,180)
<b>CUERVO 1800 ANEJO</b> 1800 アネホ	<b>2,200</b> (2,420)
<b>CUERVO GOLD</b> クエルボ ゴールド	<b>1,400</b> (1,540)

トニック / ソーダ / ロック / ストレート

テーブルチャージとして、お会計の20%を頂戴しております

## CHAMPAGNE

<b>LOUIS ROEDERER CRISTAL</b> クリスタル	<b>130,000</b> (143,000)
<b>KRUG GRANDE CUVÉE</b> クリュッグ	<b>78,000</b> (85,800)
<b>DON PERIGNON</b> ドン・ペルニオン	<b>60,000</b> (66,000)
<b>VEUVE CLICQUOT ROSE</b> ヴーヴ・クリコ ロゼ	<b>30,000</b> (33,000)
<b>VEUVE CLICQUOT YELLOW</b> ヴーヴ・クリコ イエロー	<b>26,000</b> (28,600)
 <b>GLASS CHAMPAGNE</b> グラスシャンパン	<b>2,200</b> (2,420)

## WINE

<b>RED</b> 赤	<b>STRATUM PINOT NOIR</b> ストラタム ピノノワール	
<b>WHITE</b> 白	<b>STRATUM SAUVIGNON BLANC</b> ストラタム ソーヴィニヨンブラン	
	<b>BOTTLE</b>	<b>9,800</b> (10,780)

## SAKE

獺祭 純米大吟醸 磨き四割五分	<b>2,400</b> (2,640)
-----------------	-------------------------

## SOUR

レモンサワー / グレープフルーツサワー / ウーロンハイ	<b>1,000</b> (1,100)
-------------------------------	-------------------------


## MOCKTAIL

オレンジサンライズ / ロシアンハート	<b>1,400</b> (1,540)
---------------------	-------------------------

## SOFT DRINK

コーラ / ジンジャエール	<b>800</b> (880)
オレンジ / グレープフルーツ / ウーロン茶	

## FOOD

パスタスナック	500 (550)
秋田県産ポークジャーキー	900 (990)
2種のトリュフ香るミックスナッツ	900 (990)
2種のチョコレート盛り合わせ	900 (990)
季節のドライフルーツ	1,200 (1,320)
 特選濃厚チーズの盛り合わせ	1,200 (1,320)
広島県産牡蠣の燻製	1,600 (1,760)
12か月熟成 生ハムの盛り合わせ	1,600 (1,760)
 おでん盛り合わせ「かつお出汁が沁みる逸品」	1,800 (1,980)
南部鉄器で作る熱々ソーセージグリル	2,200 (2,420)

当店はミラノDSM・ロンドンOPAL等世界的空間デザインアワード受賞店です

空間、音楽の提供に際して  
サービスチャージ、ミュージックチャージとして  
お会計の20%を頂戴しております



テーマは「二面性」

煌びやかな六本木という「動」の街に対して、  
店内は然びを感じさせる「静」のデザイン

品はあるが、カジュアルで親しみやすく、  
「和x洋」のオリエンタルな雰囲気唯一無二の空間

走る車のライトや街の光が店内で混じり合い、  
「光と影」が刻々と変化する様が心地よく、またいい酒のツマミとなる

WI-FI BAR\_Symbol  
PASS barsymbol

---

〒106-0032 東京都港区六本木7-18-16 川窪ビル1F

---