

SEN 
LOUNGE & BAR

料金には、税金・サービス料が含まれております。メニュー内容は、仕入れ状況により変更になる場合がございます。食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様は、レストランスタッフまでお声がけください。

Prices are inclusive of service charge and tax. Menus may be subject to change due to market availability, If you have any special dietary needs or allergies, please let us know.

SEN

LOUNGE & BAR

菱垣廻船（ひがきかいせん）を含む大阪の商いを文字通り支えてきた SEN（舟）。

水面を”舟”で浮遊するようにリラックスして楽しめる場所をイメージしたラウンジ&バーはオールデイダイニングと同フロアに隣接し、デイトムにはお食事やアフタヌーンティーなどを、イブニングタイムにはシグネチャーカクテルやクラフトビールをご用意しております。

This lounge and bar SEN is designed to be a place where people can relax and enjoy themselves as if they were floating on a boat on the surface of the water, supporting the Osaka merchants, including the “Hishigaki Kaisen”.

Located on the same floor as the all-day dining, the lounge and bar serves meals and afternoon tea during daytime, signature cocktails and craft beers during evening time.

料金には、税金・サービス料が含まれております。メニュー内容は、仕入れ状況により変更になる場合がございます。食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様は、レストランスタッフまでお声がけください。

Prices are inclusive of service charge and tax. Menus may be subject to change due to market availability, If you have any special dietary needs or allergies, please let us know.

Afternoon Tea

SEN オリジナルアフタヌーンティー

12:30-17:00 (Last Entry 16:30)

アートコラボレーションアフタヌーンティー お芋と栗となんきんスイーツ 120 分制	¥6,000
Art Collaboration Afternoon Tea with Sweet Potato, Chestnut, and Pumpkin 120 minutes	
スペシャルデザート付きアフタヌーンティー 120 分制	¥7,000
Afternoon Tea with Special Desert 120 minutes	
ウェルカムシャンパン (オプション)	¥1,800
Welcome Champagne (Option)	

大阪芸術大学の学生がサステナブル素材を使用し製作したアート作品とコラボレーションしたアフタヌーンティー。芋、栗、なんきんといった秋の味覚をふんだんに使用した今回のアフタヌーンティーは見た目も美しい仕上がりです。店内に飾られた特別なアート作品とパノラマに広がる大阪城を眺めながら、ゆっくりとした午後をお過ごしください。

Collaboration with artworks created by students at Osaka University of Arts using sustainable materials. It is made with plenty of autumn flavors such as potatoes, chestnuts, pumpkin, and has a beautiful appearance. Enjoy a relaxing afternoon with the special artworks displayed in the store and a panoramic view of Osaka Castle.

Drink

ドリンク

アールグレイ
Earl Grey Tea
ダージリン
Darjeeling Tea
ブレイクファストティー
Breakfast Tea

シーズナルフレーバーティー
Seasonal Flavored Tea
デカフェティー
Decaffeinated Tea
ブレンドコーヒー
Blended Coffee
カフェラテ
Café Latte



ドリンクの内容は時期によって異なります。
The types of drink may change depending on the season.

ドリンクのラストオーダーは 30 分前でございます。
Last order for drink is 30 minutes before closing time.

紅茶とコーヒーはお好きなだけお楽しみいただけます。
Tea and coffee are available free-flow.

料金には、税金・サービス料が含まれております。メニュー内容は、仕入れ状況により変更になる場合がございます。食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様は、レストランスタッフまでお声がけください。

Prices are inclusive of service charge and tax. Menus may be subject to change due to market availability, If you have any special dietary needs or allergies, please let us know.

SEN Evening High Tea

SEN イブニングハイティー

17:30-21:00 (Last Entry 20:30)

ハイティー 120分制 1ドリンク付き ￥5,000
High Tea 120 minutes with One Drink

ハイティー 120分制 8種飲み放題“櫓”プラン(90分) ￥7,000
High Tea 120 minutes with 8kinds of Drinks Free-Flow Plan “YAGURA” 90minutes

ハイティー 120分制 10種飲み放題“天守”プラン(90分) ￥8,000
High Tea 120 minutes with 10kinds of Drinks Free-Flow Plan “TENSHU” 90minutes

メインの国産牛ローストビーフを含む10種の料理とハイティー限定カクテルを楽しみながら
ライトアップされた大阪城を背景に非日常的で優雅な夜のひとときをお過ごしください。
10 kinds of dishes including Japanese roast beef for the main dish and also limited high tea cocktails.
Please enjoy an extraordinary and elegant evening with illuminated Osaka Castle.

Drink

ドリンク

“櫓”プラン 8種
“YAGURA” Plan 8 kinds

“天守”プラン 10種
“TENSHU” Plan 10 kinds

ハーヴェスト	フォールインラブ
Harvest	Fall in Love
“黄昏”	ホワイトサングリア
“Tasogare”	White Sangria
トワイライトブルーム	バタフライピーレモネード
Twilight Bloom	Butterfly Pea Lemonade
赤ワイン	白ワイン
Red Wine	White Wine

ハーヴェスト	フォールインラブ
Harvest	Fall in Love
“黄昏”	ホワイトサングリア
“Tasogare”	White Sangria
トワイライトブルーム	バタフライピーレモネード
Twilight Bloom	Butterfly Pea Lemonade
赤ワイン	白ワイン
Red Wine	White Wine
スパークリングワイン	生ビール
Sparkling Wine	Draft Beer



ドリンクの内容は時期によって異なります。
The type of drink varies depending on the time of season.
通常のドリンクは“櫓プラン”より1つお選びいただけます。
Please choose one drink from “YAGURA” Plan.

ドリンクのラストオーダーは15分前でございます。
Last order for drink is 15 minutes before closing time.

料金には、税金・サービス料が含まれております。メニュー内容は、仕入れ状況により変更になる場合がございます。食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様は、レストランスタッフまでお声がけください。

Prices are inclusive of service charge and tax. Menus may be subject to change due to market availability, If you have any special dietary needs or allergies, please let us know.

Beer Hall Plan

飲み放題ビアホールプラン

12:30-21:00 (Last Entry 20:30)

飲み放題ビアホールプラン 120 分制 90 分飲み放題付き

¥6,000

SEN Beer Hall 120 minutes with Free-Flow 90minutes.

国産の生ビール2種、外国産の2種類のビールやビアカクテルを含む12種のドリンクとホテルオリジナルのどて焼きコロケをはじめとしたドリンクと相性抜群の料理を7種ご用意しました。広大な空と緑に囲まれた大阪城を眺めながら、ゆっくりとした午後のひと時をお過ごしください。

12 kinds of drinks including 2 domestic draft beers, 3 foreign beers and beer cocktails, and 7 kinds of dishes that go great with drinks, including the hotel's original Doteyaki croquettes. Enjoy a relaxing time with a panoramic view of Osaka Castle.

Drink

ドリンク

ビール Beer	ビアカクテル Beer Cocktail	その他 Others
アサヒ 生ビール Asahi Draft Beer	Be アロハ Be Aloha	ジントニック Gin Tonic
サッポロエビス 生ビール Sapporo Yebisu Draft Beer	ハイサイビアー Haisai Beer	ハイボール Whisky Highball
ブルードッグ パンク IPA Brewdog Punk IPA	ビアモヒート Beer Mojito	ウーロン茶 Oolong Tea
ブルードッグ エルビスジュース Brewdog Elvis Juice	ビアモーニ Beer Moni	オレンジジュース Orange Juice



ドリンクのラストオーダーは30分前でございます。
Last order for drink is 30 minutes before closing time.

ドリンクはお好きなだけお楽しみいただけます。
The drinks are available free-flow.

料金には、税金・サービス料が含まれております。メニュー内容は、仕入れ状況により変更になる場合がございます。食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様は、レストランスタッフまでお声がけください。

Prices are inclusive of service charge and tax. Menus may be subject to change due to market availability, If you have any special dietary needs or allergies, please let us know.

Light Meal

軽食

11 :30-23 :00 (Last Order 21 :00)

おすすめ“コンフォートフード”

“Comfort Food”

国産牛ステーキ丼

¥5,000

～国産牛ロース肉グリル(100g)丼ぶり オニオンソース みそ汁、香の物付き～

“Grilled Japanese Beef Donburi”

Grilled Japanese Beef Loin (100g) Donburi with Onion Sauce, Miso Soup and Pickles

うなぎ丼

～うなぎと出し巻きたまごのオリジナル丼ぶり みそ汁、香の物付き～

¥4,000

“Grilled Eel Donburi”

Original Donburi Grilled Eel and Dashimaki Egg, Miso Soup and Pickles

ビーフカレー

¥2,000

Beef Curry

スパゲッティ ミートソース

¥2,000

Spaghetti Meat Sauce

SEN オリジナル 100%ビーフハンバーガー フライドポテト添え

¥3,500

SEN Original 100% Beef Hamburger with French Fries

SEN オリジナル 国産牛ロース肉グリルサンド(100g) フライドポテト添え

¥6,800

SEN Original Grilled Japanese Beef Loin Sandwich (100g) with French Fries

SEN オリジナルクラブハウスサンドウィッチ フライドポテト添え

¥2,500

SEN Original Club Sandwich with French Fries



ベジタリアンメニュー-Vegetarian Menu

料金には、税金・サービス料が含まれております。メニュー内容は、仕入れ状況により変更になる場合がございます。食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様は、レストランスタッフまでお声がけください。

Prices are inclusive of service charge and tax. Menus may be subject to change due to market availability, If you have any special dietary needs or allergies, please let us know.

Dessert

デザート

11 :30-23 :00 (Last Order 21 :00)

バスクチーズケーキ Basque-style Cheesecake	¥1,400
栗とほうじ茶のケーキ Chestnut and Roasted Green Tea Cake	¥1,400
アイスクリーム (バニラアイスクリーム/ストロベリーアイスクリーム) Ice Cream (Vanilla / Strawberry)	¥800

デザートにプラス 600 円でコーヒーor 紅茶をセットにできます。
A drink set (Coffee / Tea) is available with dessert for an additional 600 yen.

料金には、税金・サービス料が含まれております。メニュー内容は、仕入れ状況により変更になる場合がございます。食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様は、レストランスタッフまでお声がけください。

Prices are inclusive of service charge and tax. Menus may be subject to change due to market availability, If you have any special dietary needs or allergies, please let us know.

Shaved Ice

かき氷 戦国三大武将

11:30-21:00 (Last order 21:00)

丸ごとメロン IEYASU

¥5,000

Whole Melon Shaved "IEYASU"

メロンをゴロっと一玉使用した贅沢なかき氷は、丸くくりぬいた2種のメロンと相性ピッタリの紅茶のジュレがポイント。メロン風味のアイスクリームやエスプーマ、別添えのメロンシロップと合わせてお召し上がりいただくと、より上品な香りをお楽しみいただけます。

The luxurious shaved ice is made with a whole ball of melon and two kinds of melon cut out in a circle, and the perfect combination of black tea jelly. The melon-flavored ice cream and espuma, as well as the melon syrup served separately, add a more elegant flavor to the shaved ice.

宇治抹茶あずき NOBUNAGA

¥3,500

Uji Green Tea and Azuki Beans NOBUNAGA

ふんだんに使った宇治抹茶、ラズベリー風味の白あんが爽やかな白玉団子、練乳、小豆をトッピングし、抹茶の軽いクリームエスプーマを添えることで口の中で氷が溶けにくくなり、より長く抹茶の香りが楽しめます。

It is topped with a generous amount of Uji green tea, a refreshing white bean dumpling with raspberry-flavored white bean paste, condensed milk, and azuki beans, and is served with a light green tea cream espuma to prevent the ice from melting in the mouth, allowing the flavor of green tea to be enjoyed for longer.

マンゴー & サイダー HIDEYOSHI

¥2,500

Mango & Cider HIDEYOSHI

良く熟れた濃厚なマンゴーと大阪らしいサイダーを使用したシロップを組み合わせ、暑い夏でもさっぱりと楽しめる爽やかな味わいです。フワフワのエスプーマからのぞく凛とした刀は、繊細な飴細工で作られており、秀吉の兜をイメージした煌びやかな飴細工と合わさって、戦国時代を想わせる仕上がりです。

The combination of rich, well-ripened mangoes and a syrup made with Osaka's typical cider gives it a refreshing taste that can be enjoyed even in the heat of summer. The dignified sword peeking out from the fluffy espuma is made of delicate candy work, and combined with the glittering candy work that resembles Hideyoshi's helmet, the result is reminiscent of the Warring States period.



料金には、税金・サービス料が含まれております。メニュー内容は、仕入れ状況により変更になる場合がございます。食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様は、レストランスタッフまでお声がけください。

Prices are inclusive of service charge and tax. Menus may be subject to change due to market availability, If you have any special dietary needs or allergies, please let us know.

Night Menu

ナイトメニュー

21:00-23:00 (Last Order 22:00)

ミックスグリーンサラダ ノンオイルヴィネグレットソース Mix Green Salad Oil-Free Vinaigrette		¥1,500
SEN おつまみ SEN Snacks		¥800
スパイシーミックスナッツ Spicy Mixed Nuts		¥900
フライドポテト French Fries		¥1,200
おすすめ”コンフォートフード” 国産牛ステーキ丼 ～国産牛ロース肉グリル(100g)丼ぶり オニオンソース みそ汁、香の物付き～ “Comfort Food” “Grilled Japanese Beef Donburi” Grilled Japanese Beef Loin(100g) Donburi with Onion Sauce,Miso Soup and Pickles		¥5,500
うなぎ丼 ～うなぎと出し巻きたまごのオリジナル丼ぶり みそ汁、香の物付き～ “Grilled Eel Donburi” Original Donburi Grilled Eel and Dashimaki Egg, Miso Soup and Pickles		¥4,000
SEN オリジナル国産牛ロース肉グリルサンド(100g) フライドポテト添え SEN Original Grilled Japanese Beef Loin Sandwich(100g) with French Fries		¥6,800
SEN オリジナル 100%ビーフハンバーガー フライドポテト添え SEN Original Kuroge Wagyu Beef Hamburger with French Fries		¥3,500
SEN オリジナルクラブハウスサンドウィッチ フライドポテト添え SEN Original Club Sandwich with French Fries		¥2,500



ベジタリアンメニュー
Vegetarian Menu

料金には、税金・サービス料が含まれております。メニュー内容は、仕入れ状況により変更になる場合がございます。食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様は、レストランスタッフまでお声がけください。

Prices are inclusive of service charge and tax. Menus may be subject to change due to market availability, If you have any special dietary needs or allergies, please let us know.

Beer

ビール

アサヒ スーパードライ 生ビール 450ML Asahi Super Dry Draft Beer 450ML	¥1,600	アサヒ マルエフ 生ビール 450ML Asahi Maruefu Draft Beer 450ML	¥1,800
サッポロ エビス生ビール 450ML Sapporo Ebisu Draft Beer 450ML	¥1,800	アサヒ ドライゼロ ノンアルコールビール 330ML Asahi Dry Zero Non-alcoholic Beer 330ML	¥1,200

Craft Beer

クラフトビール

河内のエール (大阪) ペールエール 330ML Kawachi No Ale Pale Ale (Osaka) 330ML	¥1,800	河内のエール (大阪) ピルスナー 330ML Kawachi No Ale Pilsner (Osaka) 330ML	¥1,800
ブリュードッグ (スコットランド) パンク IPA 334ML BERWDOG PUNK IPA (Scotland) 334ML	¥1,500	ブリュードッグ (スコットランド) エルビス・ジュース 330ML BERWDOG ELVIS JUICE (Scotland) 330ML	¥1,500
ブリュードッグ (スコットランド) ヘイジー・ジェーン 330ML BERWDOG HAZY JANE (Scotland) 330ML	¥1,500		

Japanese Sake / Shochu / Plum Wine

日本酒 / 焼酎 / 梅酒

瀬祭 純米大吟醸 23% 180ML Dassai 23% 180ML	¥5,000	白水 (麦焼酎) Hakusui (Barley Shochu)	¥1,600
黒霧島 (芋焼酎) Kurokirishima (Potato Shochu)	¥1,600	梅酒 CHOYA EXCELLENT Umeshu Choya Exellent	¥1,600
山崎蒸留所 梅酒 ウイスキーブレンド Yamazaki Jyoryusho Umeshu Whiskey Blend	¥2,000		

料金には、税金・サービス料が含まれております。メニュー内容は、仕入れ状況により変更になる場合がございます。食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様は、レストランスタッフまでお声がけください。

Prices are inclusive of service charge and tax. Menus may be subject to change due to market availability, If you have any special dietary needs or allergies, please let us know.

Wine by the Glass

グラスワイン

Champagne & Sparkling Wine

シャンパン & スパークリングワイン

モエ・エ・シャンドン ブリュット・アンペリアル Moët et Chandon Brut Impérial Champagne, France	¥3,000
シャンドンブリュット Chandon Brut Victoria, Australia / Chardonnay	¥2,200

White Wine

白ワイン

パスカル ジョリヴェ ソーヴィニヨン・ブラン アティテュード Pascal Jolivet Sauvignon Blanc Attitude Touraine, Loire, France / Sauvignon Blanc	¥2,000
ベリンジャー カリフォルニア シャルドネ Beringer California Chardonnay California, USA / Chardonnay	¥1,300

Red Wine

赤ワイン

シレーニ エステート セラーセクション ピノ・ノワール Sileni Estates Cellar Selection Pinot Noir Hawk's Bay, New Zealand / Pinot Noir	¥2,000
バロンフィリップ ロスチャイルド カデ・ドック カベルネ・ソーヴィニヨン Baron Philippe de Rothchild Cadet Doc Cabernet Sauvignon Langdoc-Roussillon, France / Cabernet Sauvignon	¥1,300

Non-Alcoholic Wine

ノンアルコールワイン

ピエール・ゼロ ブラン・ド・ブラン ノンアルコールスパークリング Pierre Zero Blanc de Blancs Non-Alcoholic Sparkling	¥1,500
ピエール・ゼロ シャルドネ ノンアルコール白ワイン Pierre Zero Chardonnay Non-Alcoholic Wine	¥1,500
ピエール・ゼロメルロー ノンアルコール赤ワイン Pierre Zero Merlot Non-Alcoholic Wine	¥1,500

料金には、税金・サービス料が含まれております。メニュー内容は、仕入れ状況により変更になる場合がございます。食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様は、レストランスタッフまでお声がけください。

Prices are inclusive of service charge and tax. Menus may be subject to change due to market availability, If you have any special dietary needs or allergies, please let us know.

Whisky

ウイスキー

Scotch Whisky

スコットランドウイスキー

Speyside

スペイサイド

グレンリベット 12 y Glenlivet 12y	¥2,000	グレンリベット 18 y Glenlivet 18y	¥4,500
マッカラン レアカスク The Macarran Rare Cask	¥10,000	マッカラン ハーモニーコレクション The Macarran Harmony Collection	¥9,000

Islay

アイラ

ボウモア 12 y Bowmore 12y	¥2,500	アードベック 10 y Ardbeg 10y	¥3,000
ラフロイグ 10 y Raphroaig 10y	¥4,000	ラガヴーリン 16 y Lagavulin 16y	¥5,000

Hiland

ハイランド

グレンモーレンジイ Glenmorangie	¥2,000
---------------------------	--------

Brended

ブレンド

ジョニーウォーカー Johnie Walker Black	¥2,000	オールドパー 12y Old Parr	¥2,000
バランタイン 12 y Ballantines 12y	¥1,600	バランタイン 17 y Ballantines 17y	¥4,000
シーバスリーガル 12 y Chivas Regal 12y	¥2,000	シーバスリーガル 水樽 Chivas Rigal MIZUNARA Special	¥2,000
シーバスリーガル 18 y Chivas Regal 18y	¥4,000	シーバスリーガル 25 y Chivas Regal 25y	¥10,000
ロイヤルサルート 21 y Royal Salute 21y	¥7,000	ロイヤルハウスホールド Royal House Hold	¥15,000

料金には、税金・サービス料が含まれております。メニュー内容は、仕入れ状況により変更になる場合がございます。食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様は、レストランスタッフまでお声がけください。

Prices are inclusive of service charge and tax. Menus may be subject to change due to market availability, If you have any special dietary needs or allergies, please let us know.

Japanese Whiskey Tasting Set

国産ウイスキーテイastingセット

テイastingセット“弓”(山崎 NV / 白州 NV / 知多) All 15cc	¥4,000
Tasting Set “YUMI” (Yamazaki NV / Hakushu NV / CHITA) / All 15cc	
テイastingセット“槍”(山崎 12Y / 白州 12Y / 響) / All 15cc	¥8,000
Tasting Set “YARI” (Yamazaki 12Y / Hakushu 12Y / Hibiki) / All 15cc	
テイastingセット“刀”(山崎 NV / 山崎 12Y / 山崎 18Y) / All 15cc	¥12,000
Tasting Set “KATANA” (Yamazaki NV / Yamazaki 12Y / Yamazaki 18Y) / All 15cc	

Japanese Whisky

ジャパニーズウイスキー

山崎シングルモルト NV Yamazaki Single Malt NV	¥3,000	山崎シングルモルト 12年 Yamazaki Single Malt 12y	¥6,000
山崎シングルモルト 18年 Yamazaki Single Malt 18y	¥15,000	知多シングルグレイン Chita Single Grain NV	¥2,500
白州シングルモルト NV Hakushu Single Malt NV	¥3,000	白州シングルモルト 12年 Hakushu Single Malt 12y	¥6,000
響 Blender's Choice Hibiki Blender's Choice	¥6,000	響 100周年ブレンド Hibiki 100 th anniversary Blend	¥13,000
竹鶴ピュアモルト Taketsuru Pure Malt NV	¥2,500	宮城峡シングルモルト Miyagikyo Single Malt	¥2,500
余市シングルモルト NV Yoichi Single Malt NV	¥3,000	余市シングルモルト 10y Yoichi Single Malt 10y	¥4,500

Others Whisky

その他ウイスキー

ジャックダニエル ブラック Jack Daniels Black	¥1,600	I.W.ハーパー ゴールド I.W.Harper Gold	¥2,000
ワイルドターキー 8y Wild Turkey 8y	¥1,800	ワイルドターキー ライ Wild Turkey Rye	¥1,800
カナディアンクラブ Canadian Culb	¥1,600	ジェムソン スタンダード Jemson Standard	¥1,600

料金には、税金・サービス料が含まれております。メニュー内容は、仕入れ状況により変更になる場合がございます。食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様は、レストランスタッフまでお声がけください。

Prices are inclusive of service charge and tax. Menus may be subject to change due to market availability, If you have any special dietary needs or allergies, please let us know.

Cocktail

カクテル

SEN オリジナル シグネチャーカクテル HIDEYOSHI SEN Original Signature Cocktail HIDEYOSHI			¥2,800
SEN オリジナル シグネチャーカクテル NENE SEN Original Signature Cocktail NENE			¥2,800
ジントニック Gin and Tonic (Gin, Lime, Tonic Water)	¥1,600	モスコミュール Moscow Mule (Vodka, Lime, Ginger Ale)	¥1,600
モヒート Mojito (White Rum, Soda, Sugar Syrup, Mint Leaf)	¥1,600	ネグローニ Negroni (Dry Gin, Campari, Sweet Vermouth, Orange Peel)	¥1,600
マンハッタン Manhattan (Canadian Whiskey, Sweet Vermouth, Angostura Bitters, Maraschino Cherry)	¥1,800	グラスホッパー Grasshopper (Green Mint liqueur, Crème de cacao, Fresh Cream)	¥1,800
ソルティードッグ Salty Dog (Vodka, Grapefruit Juice, Salt)	¥1,800	ギムレット Gimlet (Dry Gin, Lime Juice, Sugar Syrup)	¥1,800
サイドカー Sidecar (Brandy, White Curacao, Lemon Juice)	¥1,800	ダイキリ Daiquiri (White Rum, Lime Juice)	¥1,800
オールドファッション Old-Fashioned (Bourbon Whiskey, Angostura Bitters)	¥1,800	ピニャコラーダ Pina Colada (White Rum, Pineapple Juice, Coconut Milk)	¥1,800
シャンディーガフ Shandygaff (Beer, Ginger Ale)	¥2,000	レッドアイ Red Eye (Beer, Tomato Juice)	¥2,000
ブラッディーメアリー Bloody Mary (Vodka, Tomato Juice, Cut Lemon)	¥2,000	マティーニ Martini (Gin, Dry Vermouth, Stuffed Olive)	¥2,400
ミモザ Mimosa (Champagne, Orange Juice)	¥2,400	ベリーニ Bellini (Sparkling Wine, Peach Nectar)	¥2,400
シンガポールスリング Singapore Sling (Dry Gin, Lemon Juice, Cherry Brandy, Pineapple Juice)	¥2,400		

料金には、税金・サービス料が含まれております。メニュー内容は、仕入れ状況により変更になる場合がございます。食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様は、レストランスタッフまでお声がけください。

Prices are inclusive of service charge and tax. Menus may be subject to change due to market availability, If you have any special dietary needs or allergies, please let us know.

Spirits Recommendation

おすすめの蒸留酒

季の美 京都 ドライジン Kino Bi Kyoto Dry Gin	¥2,500	季の美 勢 京都 ドライジン Kino Bi SEI Kyoto Dry Gin	¥2,500
季の TEA 京都 ドライジン Kino Tea Kyoto Dry Gin	¥2,500	季の 糖島 京都 オールドトムジン Kino TOU Kyoto Old Tom Gin	¥2,500
季の美 GO 京都 ドライジン Kino Bi GO Kyoto Dry Gin	¥2,500	ジャパニーズ クラフトジン 六 Japanese Craft Gin ROKU	¥2,000
ヘンドリックス ジン Hendricks Gin	¥2,000	GOLD 999.9 ジン GOLD 999.9 Gin	¥2,000
ジャパニーズ クラフトウォッカ 白 Japanese Craft Vodka HAKU	¥2,000	国産ウォッカ 奥飛騨 Japanese Vodka OKUHIDA	¥2,000
ベルヴェデーレウォッカ Belvedere Vodka	¥2,500	グレイグース ウォッカ Grey Goose Vodka	¥2,500
ジャパニーズクラフトラム ティーダ 5年 Japanese Craft Rum TEEDA 5Y	¥2,500	バカルディ 8 Bacardy 8	¥2,000
ホセクエルボ 1800 アネホ Jose Cuervo 1800 Anejo	¥3,000	ホセクエルボ 1800 レポサド Jose Cuervo 1800 Reposado	¥2,000

Non-Alcoholic Cocktail

ノンアルコールカクテル

バージンモヒート Virgin Mojito (Mojito Syrup, Fresh Mint, Soda)	¥1,600	シンデレラ Cinderella (Orange Juice, Pineapple Juice, Lemon Juice)	¥1,600
シャーリーテンブル Shirley Temple (Grenadine Syrup, Ginger Ale)	¥1,600		

料金には、税金・サービス料が含まれております。メニュー内容は、仕入れ状況により変更になる場合がございます。食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様は、レストランスタッフまでお声がけください。

Prices are inclusive of service charge and tax. Menus may be subject to change due to market availability, If you have any special dietary needs or allergies, please let us know.

Mineral Water

ミネラルウォーター

アクアパナ (500ml) Aqua Panna	¥1,300	サンペレグリーノ (500ml) San Pellegrino	¥1,300
-----------------------------	--------	------------------------------------	--------

Soft Drink

ソフトドリンク

ウーロン茶 Oolong Tea	¥900	オレンジジュース Orange Juice	¥900
マンゴージュース Mango Juice	¥900	アップルジュース Apple Juice	¥900
グレープフルーツジュース Grapefruit Juice	¥900	パイナップルジュース Pineapple Juice	¥900
コカ・コーラ Coca-Cola	¥900	コカ・コーラ ゼロ Coca-Cola Zero	¥900
ジンジャーエール Ginger Ale	¥900	自家製辛口ジンジャーエール Homemade Dry Ginger Ale	¥1,500
カルピス Calpis	¥900	レモンスカッシュ Lemon Squash	¥1,000
SEN ミックスジュース SEN Mixed Juice	¥1,300	ラムネクリームソーダ Ramune Cream Soda	¥1,500
ココア Cocoa	¥1,000	ミルク Milk	¥900

料金には、税金・サービス料が含まれております。メニュー内容は、仕入れ状況により変更になる場合がございます。食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様は、レストランスタッフまでお声がけください。

Prices are inclusive of service charge and tax. Menus may be subject to change due to market availability, If you have any special dietary needs or allergies, please let us know.

Ethiopia Premium Coffee

エチオピアプレミアムコーヒー

エチオピア産の輸出等級最高等級豆のみを使用。

香りと品質の高いシダモ地方で厳選されたモカの甘い香りとコクが楽しめる非水洗式コーヒーと
イルガチェフェ地方の雑味なく透き通るような上品な酸味が楽しめる水洗式コーヒーをブレンド。

ワインのような香りと上品な酸味、豊かな味わいのプレミアムコーヒー。

Blended with the highest export grade beans from Ethiopia

Unwashed coffee with a sweet aroma and rich flavor of Mocha selected from the Sidamo region.

Washed coffee from the Yirgacheffe region, which offers a clear and elegant acidity without any cloying taste.

A premium coffee with a wine-like aroma, elegant acidity, and rich flavor.

エチオピアプレミアムコーヒー Ethiopia Premium Coffee	¥1,700	エスプレッソ Espresso	¥1,700
カプチーノ Cappuccino	¥1,700	カフェラテ Cafe Latte	¥1,700

Coffee & Tea

コーヒー&紅茶

ブレンドコーヒー Blended Coffee	¥1,200	エスプレッソ Espresso	¥1,200
カフェシェケラート (イタリアンアイスコーヒー) Cafe Shakerato (Iced Espresso Coffee)	¥1,200	デカフェコーヒー Decaffeinated Coffee	¥1,200
ブレンドアイスティー Blended Iced Tea	¥1,200	ジャスミンアイスティー Jasmin Iced Tea	¥1,200
アールグレイ Earl Grey Tea	¥1,200	ダージリン Darjeeling Tea	¥1,200
ブリリアント・ブレイクファースト Brilliant Breakfast	¥1,200	デカフェティー Decaffeinated Tea	¥1,200

料金には、税金・サービス料が含まれております。メニュー内容は、仕入れ状況により変更になる場合がございます。食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様は、レストランスタッフまでお声がけください。

Prices are inclusive of service charge and tax. Menus may be subject to change due to market availability, If you have any special dietary needs or allergies, please let us know.

Champagne & Sparkling Wine (Bottle)

シャンパン / スパークリングワイン (ボトル)

モエ・エ・シャンドン ブリュット・アンペリアル Moët et Chandon Brut Impérial (Champagne, France) NV	¥18,000
モントーダnbrュット Montaudon Brut (Champagne, France) NV	¥20,000
モエ・エ・シャンドン ロゼ・アンペリアル Moët et Chandon Rose Impérial (Champagne, France) NV	¥22,000
ペリエジュエ グランブリュット Perrier-Jouët Grand Brut (Champagne, France) NV	¥25,000
フィリポナ ロワイヤル レゼルヴ ブリュット Philipponnat Royale Réserve Brut (Champagne, France) NV	¥28,000
ボランジェ スペシャルキュベ Bollinger Special Cuvée (Champagne, France) NV	¥30,000
ルイ ロデレール カルト ブランシュ Louis Roederer Carte Blanche (Champagne, France) NV	¥32,000
ルイナール ブラン・ド・ブラン Ruinart Blanc de Blancs (Champagne, France) NV	¥45,000
ドン・ペリニヨン Dom Perignon (Champagne, France) 2013	¥70,000
ペリエジュエ ベルエポック Perrier-Jouët Belle Époque (Champagne, France) 2014	¥80,000

料金には、税金・サービス料が含まれております。メニュー内容は、仕入れ状況により変更になる場合がございます。食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様は、レストランスタッフまでお声がけください。

Prices are inclusive of service charge and tax. Menus may be subject to change due to market availability, If you have any special dietary needs or allergies, please let us know.

Sparkling Wine (Bottle)

スパークリングワイン (ボトル)

シャンドン ブリュット ¥10,000
Chandon Brut
Victoria, Australia / Chardonnay

ロデレール エステート カルテット アンダーソン ヴァレー ブリュット ¥14,000
Roederer Estate Quartet Anderson Valley Brut
California, USA / Chardonnay, Pinot Noir

料金には、税金・サービス料が含まれております。メニュー内容は、仕入れ状況により変更になる場合がございます。食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様は、レストランスタッフまでお声がけください。

Prices are inclusive of service charge and tax. Menus may be subject to change due to market availability, If you have any special dietary needs or allergies, please let us know.

White Wine (Bottle)

白ワイン (ボトル)

French

フランス産

バロンフィリップ ロスチャイルド カデ・ドック シャルドネ Baron Philippe de Rothchild Cadet Doc Chardonnay Languedoc-Roussillon, France / Chardonnay	¥7,000
パスカル ジョリヴェ ソーヴィニヨン・ブラン アティテュード Pascal Jolivet Sauvignon Blanc Attitude Touraine, Loire, France / Sauvignon Blanc	¥9,000
クラレンス ディロン クラレンドル ロゼ Clarence Dillon Clarendelle Rose Bordeaux, France / Merlot, Cabernet Sauvignon	¥10,000
マルセル ダイス ピノ・グリ Marcel Dice Pinot Gris Alsace, France / Pinot Gris	¥18,000
マルセル ダイス リースリング Marcel Dice Riesling Alsace, France / Riesling	¥20,000
シャブリ プルミエ・クリュ フルショーム ドマー・アラン・ポートル Chablis Premier Cru Flechaume Domaine Alain Portlet Chablis, Burgogne, France / Chardonnay	¥22,000

Italian

イタリア産

プルノット モスカート ダスティ Purunotto Moscato D'asta Piemonte, Italy / Moscato	¥9,000
ソアヴェ クラシコ フォスカリーノ Soave Classico Foscari Veneto, Italy / Garganega	¥14,000
イエルマン シャルドネ Jermann Chardonnay Friuli Venezia Giulia, Italy / Chardonnay	¥16,000

料金には、税金・サービス料が含まれております。メニュー内容は、仕入れ状況により変更になる場合がございます。食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様は、レストランスタッフまでお声がけください。

Prices are inclusive of service charge and tax. Menus may be subject to change due to market availability, If you have any special dietary needs or allergies, please let us know.

Other Countries

その他

レオパーズ リープ シュナン・ブラン Leopard's Leap Chenin Blanc Franschuk, South Africa / Chenin Blanc	¥8,000
アオゾラ ソーヴィー ソーヴィニヨン・ブラン Aozora Sauvy Sauvignon Blanc Hawk's Bay, New Zealand / Chardonnay	¥10,000
エミリアーナ シグノス・デ・オリヘン オーガニック シャルドネ Emiliana Signos de Origen Organic Chardonnay Casablanca, Chile / Chardonnay, Roussanne	¥12,000
オー・ボン・クリマ シャルドネ ツバキラベル Au Bon Climat Chardonnay Tsubaki Label California, USA / Chardonnay	¥15,000
キムラ セラーズ シャルドネ Kimura Cellars Chardonnay Marlborough, New Zealand / Chardonnay	¥17,000

料金には、税金・サービス料が含まれております。メニュー内容は、仕入れ状況により変更になる場合がございます。食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様は、レストランスタッフまでお声がけください。

Prices are inclusive of service charge and tax. Menus may be subject to change due to market availability, If you have any special dietary needs or allergies, please let us know.

Red Wine (Bottle)

赤ワイン (ボトル)

French

フランス産

バロンフィリップ ロスチャイルド カデ・ドック カベルネ・ソーヴィニヨン Baron Philippe de Rothchild Cadet Doc Cabernet Sauvignon Langdoc-Roussillon, France / Cabernet Sauvignon	¥7,000
バロンフィリップ ロスチャイルド レゼルヴ ムートン・カデ・メドック Baron Philippe de Rothchild Reserve Mouton Cadet Medoc Bordeaux, France / Merlot, Cabernet Sauvignon	¥10,000
アンリ ブルゴーニュ ピノ・ノワール Bourgogne Pinot Noir Henri Bourgogne, France / Pinot Noir	¥12,000
ラ・ソムリエール セリエ・デ・ドーファン La Sommeliere Serie des Dauphin Langdoc-Roussillon, France / Syrah	¥14,000
ル・ルレ・ド・デュルフォール ヴィヴァン Le Relais de Durfort Vivant Bordeaux, France / Cabernet Sauvignon, Merlot	¥20,000
シャトー・ヌフ・デュ・パプ テレグレム Château Neuf du Pape Terregrem Rhône, France / Grenache, Syrah, Mourvedre, Cinsault	¥22,000

Italian

イタリア産

アレグリーニ コル・ジャーラ・リパッソ ヴァルポリチェッラ Allegrini Corte Giara Ripasso Valpolicella Veneto, Italy / Corvina Veronese, Rondinella	¥10,000
アンティノリ ペポリ キャンティ・クラシコ Antinori Pepoli Chianti Classico Tuscany, Italy / Sangiovese, Merlot, Syrah	¥12,000
モンテッス アグリコーラ プニカ Montes Agri Cola Punica Sardinia, Italy / Carignano, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah	¥15,000

料金には、税金・サービス料が含まれております。メニュー内容は、仕入れ状況により変更になる場合がございます。食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様は、レストランスタッフまでお声がけください。

Prices are inclusive of service charge and tax. Menus may be subject to change due to market availability, If you have any special dietary needs or allergies, please let us know.

Other Countries

その他

シレーニ エステート セラーセレクション ピノ・ノワール Sileni Estates Cellar Selection Pinot Noir Hawk's Bay, New Zealand / Pinot Noir	¥8,000
ベリンジャー ファウンダーズ エステート カベルネ・ソーヴィニヨン Beringer Founder's Estate Cabernet Sauvignon California, USA / Cabernet Sauvignon	¥9,000
ペンフォールズ マックス シラーズ Penfolds Max's Shiraz South Australia, Australia / Shira	¥12,000
フランシス・コッポラ ダイヤモンドコレクション カベルネ・ソーヴィニヨン Francis Coppola Diamond Collection Cabernet Sauvignon California, USA / Cabernet Sauvignon	¥14,000
エミリアーナ コヤム ヴアレ・デ・コルチャグア Emiliana Coyam Valle de Colchagua Colchagua Valley, Chile / Syrah, Carmenere, Cabernet Sauvignon, Others	¥16,000

料金には、税金・サービス料が含まれております。メニュー内容は、仕入れ状況により変更になる場合がございます。食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様は、レストランスタッフまでお声がけください。

Prices are inclusive of service charge and tax. Menus may be subject to change due to market availability, If you have any special dietary needs or allergies, please let us know.