

カクテルいろいろ

ビールベース

シャンディ・ガフ	¥600
ビールの苦味が苦手な方に…。ビール+ジンジャーエール。	
レッド・アイ	¥600
ビール+トマトジュース。ビール好きでちょっとだけヘルシー志向という人に。	

ジンベース

タンカレー&トニック	¥600
トニックウォーターを控えめにしてソーダを加える(辛口)もできます。	
ロック・マティーニ	¥700
ロックグラスをベルモットでリンスしてグラスで直接作ります。	
ジンリッキー	¥700
ジンライム+ソーダ。甘くはありませんのでご注意ください。	
ギムレット	¥700
ジンベースの代表格。小説の中のフィリップマローウが愛飲したことで有名。	
タンカレー・ジン ストレート	¥500
よく冷えたジンにご希望があればアングスチュラピーターを1滴…。	
ジンバック	¥600
ジン+ジンジャーエールで飲みやすい、やや甘いロングカクテルです。	
オレンジ・ブロッサム	¥700
欧米での結婚披露宴のアペリティフの定番。流行のロックスタイルで。	

ウォッカベース

ストリチナヤ ストレート	¥500
冷凍庫で冷やしてありますのでロックまたはストレートでどうぞ。	
ソルティ・ドッグ	¥600
スノースタイルの定番。ウォッカ+グレープフルーツです。	
ブラッディ・マリー	¥600
なぜか宿酔いに効くとか…。ランチにどうぞ。ウォッカ+トマトジュースです。	
モスコ・ミュール	¥600
ウィルキンソンのハードタイプのジンジャーエールがよく合います。	
ウォッカ&トニック	¥600
トニックの甘さが苦手な方はトニックを減らしてソーダを加えることもできます。	

ウィスキーベース

ハイボール(バーボン・スコッチお好みで)	¥600
バーボンまたはスコッチ、好きなウィスキーでどうぞ。	
ウィスキーバック(バーボン・スコッチお好みで)	¥600
ウィスキーのジンジャーエール割りです。かなり飲みやすいので飲みすぎ注意!	
ロック・マンハッタン(ライウイスキー)	¥650
定番のマンハッタンをグラスでビルドします。	
ラストイ・ネイル(スコッチ)	¥700
ウィスキーリキュール「ドランブイ」+スコッチという、ウィスキー好きに捧ぐカクテル。	
ドライペプシの甘くないコークハイ	¥700
ひと昔前の、懐かしのコークハイを大人味にブラッシュアップしました。	

リキュールベース

ファジーネーブル	¥700
ピーチリキュールとオレンジジュースで飲みやすいロングドリンク。	
स्पモーニ	¥700
カンパリ+グレープフルーツ+トニックです。アルコール低め。	
カンパリ&ソーダ	¥600
その昔、一世を風靡したこともありましたが…。かなり懐かしめの味です。	
カンパリ&オレンジ	¥700
カンパリ+ソーダと同じく、懐かしい80年代流行のロングドリンクです。	
ノイリー・プラット ロック	¥500
マティーニの材料だと思ってませんか? ロックでもイケルんですよ。	
ノイリー・プラット&ソーダ	¥600
フレンチベルモットをシャンパンのような感覚でどうぞ。	
カシス&ウーロン	¥550
女性に人気のカシス。すっきりとウーロン茶割で…。低アルコール。	
カシス&オレンジ	¥600
定番の組み合わせですが人気です。低アルコール。	
カシス&グレープフルーツ	¥600
オレンジよりもビターが際立ちます。低アルコール。	
自家製 かふい酒(コーヒー焼酎)	¥400
コロンビア豆使用。ロックですっきりとどうぞ。	

ラムベース

バカルディ&トニック	¥600
組み合わせの妙なのか…。ハマる味です。お試しあれ!	
ダイキリ(フロズン)	¥900
ヘミングウェイの愛してやまなかったカクテル。	

ワイン系カクテル

ヴァンルー・ジュ・トニック	¥700
ライトボディの赤ワイン+トニック。シンプルながら美味しいロングカクテルです。	
スプリッツァー	¥500
白ワイン+トニック	

スパークリングワイン

グランディアル・ブリュット(白)	¥2,000
フランス産の飲みやすい辛口のスパークリングワインです。	
ジェイコブス・クリーク(ロゼ)	¥2,500
ベリーのフレーバーが爽やかなオーストラリア産のやや辛口スパークリングワイン。	

ボトルワイン

ウンダーガ ラソ シャルドネ・白(チリ)	¥2,000
すっきりした飲み口。かなり飲みやすいので飲みすぎに注意!	
ウンダーガ ラソ カベルネ・赤(チリ)	¥2,000
豊かな“渋み”が特徴。肉料理との相性抜群です。	