



### コンラッド東京のバー&ラウンジ「トゥエンティエイト」へようこそ

本日は、コンラッド東京のバー&ラウンジ「トゥエンティエイト」にお越しいただきまして誠にありがとうございます。天井高約 8 メートルの開放的なラウンジでは、浜離宮恩賜庭園、東京湾、レインボーブリッジなどの見事な眺望をお楽しみいただけます。ティータイムには、種類豊富な紅茶やコーヒーとともに、和と洋の調和の取れた、季節感の溢れるコンラッド東京特製のアフタヌーンティーをご提供しております。パーティムには、トゥエンティエイトの熟練したバーテンダーが月替りでスペシャル・ミクソロジー・カクテルをご用意しております。トゥエンティエイトを通じてこの街とのすてきな出会いをお楽しみください。

### Welcome to Conrad Tokyo's bar & lounge TwentyEight

The high ceiling, the view overlooking Hamarikyū garden and Tokyo Bay sets the scene for the perfect moment. During the day we offer a wide selection of teas, coffees and our famous Conrad Tokyo Afternoon Tea that seasonally changes and harmoniously blends both Japanese and European tastes. In the evening, there is nothing better than unwinding in our bar savoring one of our signature monthly cocktails crafted by our skilled team of mixologists. To summarize, TwentyEight is not only a place that offers luxurious beverages but one that inspires all our guests at any time of the day. Again, a very warm welcome and we hope you enjoy your time with us.

表示料金には税金・サービス料が含まれます。  
Prices inclusive of taxes and service charge.

COCKTAIL

---

## シグネチャー カクテル

### SIGNATURE COCKTAIL

不自然なモヒート ¥3,000  
**Unnatural Mojito**

Havana Club 3 Years, Mint, Lime, Vanilla, Cacao, Tonic Water

モヒートをアレンジした見た目は透明だがモヒートの  
味わいがする不自然なカクテル。  
カカオやバニラの香りがアクセントとなり一味違うモヒート。

複雑なハイボール ¥3,000  
**Super Complex Highball**

Rice Shochu, Tonka Beans, Bergamot, Apple, Soda Water

焼酎ハイボールをイメージし、味わいはドライだがトンカヤ  
ベルガモットの香りが口の中に広がる複雑な味わいのハイボール。

ジンフィズ オーデオロン ¥3,000  
**Gin Fizz Eau De Cologne**

Kinobi Kyoto Dry Gin, Vanilla, Rose,  
Coffee, Soda

香水のような味わいのジンフィズ、バラの香りをベースにバニラやコーヒーの余韻が  
広がる。

ハイカラなオールドファッションド ¥3,000  
**Stylish Old Fashioned**

Barley Shochu, Whisky, Cacao Butter,  
Japanese Brown Sugar, Bitters

オールドファッションドをアレンジしたカクテル。  
明治時代の日本で西洋の流行を真似たお洒落なものをハイカラと呼んでいたことから、海外で人気のオールドファッションドに  
日本の麦焼酎や黒糖を使用。ハイカラなカクテルに仕上げた。

カカオネグローニ ¥3,000

**Cacao Negroni**

Kinobi, Vanilla, Cacao, Raspberry, Sherry, Campari

ネグローニをバニラ、ラズベリー、カカオの濃厚な味わいで  
アレンジしたカクテル。

コズミックポリタン ¥3,000

**Cosmic Politan**

Absolut Vodka, Original Jasmine, Raspberry,  
Bergamot, Cranberry, Cosmic

コスモポリタンをアレンジしたカクテル。  
ジャスミンやラズベリーを使用した華やかな味わいが楽しめる。

濁ったライチマティーニ ¥3,000

**Cloudy Lychee Martini**

Lychee, Cloudy (NIGORI) Sake, Coconut

ライチマティーニに濁り酒を使用したカクテル。

ペーパーマティーニ ¥3,000

**Paper Martini**

Kinobi Kyoto Dry Gin, Dry Vermouth,  
Scent of Secondhand Book

古本の香りの構成要素を基に素材を調合してベースはマティーニの味わいだが、  
ほのかに古本のような香りと味わいがする不思議なマティーニ。

## シーズナルカクテル

### SEASONAL COCKTAIL

**Inspired by プリマヴェーラ** ¥3,200  
**Primavera by Sandro Botticelli**

Ketel One, Almond, Vanilla, Bergamot, Cranberry,  
Champagne, Rose

ルネサンス期のイタリア人画家サンドロ・ボッティチェッリが 1482 年頃に描いた  
絵画。豊かな色彩と緻密な描写で、美しさと神秘性が表現されていることか  
ら、鮮やかな赤い色合いで華やかなアロマが楽しめるカクテルとなっている。

**Inspired by 桜に鷹** ¥3,200  
**Cherry Blossoms and the Hawk by Katsushika Hokusai**

Tanqueray No. Ten, Lemongrass, Cointreau, Passion fruit,  
Grapefruit, Lime, Matcha

1834 年頃に葛飾北斎が描いた作品。満開の桜を背に鷹が凜と佇む様子  
が描かれており、細部まで細かく複雑な描写が特徴となっていることに着想し、  
抹茶フレーバーを軸にレモングラス、パッションフルーツなどの味わいが複雑に感  
じられるカクテルとなっている。

**Inspired by ジヴェルニーの春** ¥3,200  
**Spring in Giverny by Claude Monet**

Don Julio Blanco, Tonka, Sakura, Cacao, Soda

1883 年、モネはフランスの小さな村ジヴェルニーの土地を購入し家の周りで風  
景を描き続けた。柔らかいタッチや色彩で描かれた  
ジヴェルニーの春のように、トンカとカカオの柔らかい味わいが  
口の中に広がる一杯となっている。

## プレミアム ノンアルコールカクテル

### PREMIUM NON ALCOHOLIC COCKTAIL

**ジントニック 0%** ¥2,300  
**Gin Tonic 0%**  
Non-Alcoholic Gin NEMA, Lime, Tonic Water

**エスプレッソマティーニ 0%** ¥2,300  
**Espresso Martini 0%**  
Brown Sugar, Espresso, O2

**コスモポリタン 0%** ¥2,300  
**Cosmopolitan 0%**  
Non-Alcoholic Gin NEMA, Orange, Cranberry, Lime

WHISKY

---

## ジャパニーズ ウィスキー

### JAPANESE WHISKY

	GLASS	BOTTLE
白州 12年 Hakushu, Aged 12 Years	¥10,200	¥212,000
山崎 12年 Yamazaki, Aged 12 Years	¥10,200	¥212,000
山崎 18年 Yamazaki, Aged 18 Years	¥28,000	¥650,000
響 ブレンダーズチョイス Hibiki Blender's Choice	¥10,200	¥212,000
響 サントリーウィスキー100周年記念 Hibiki 100th Anniversary Blend	¥13,600	¥299,000
響 21年 Hibiki, Aged 21 Years	¥21,000	¥470,000
宮城峡 Miyagikyoku	¥3,600	¥67,200
余市 Yoichi	¥3,600	¥67,200
イチローズモルト モルトアンドグリーン Ichiros Malt Malt and Grain	¥3,600	¥57,700
イチローズモルト ミズナラウッドリザーブ Ichiros Malt Mizunara Wood Reserve	¥4,200	¥79,400
イチローズモルト ワインウッドリザーブ Ichiros Malt Wine Wood Reserve	¥4,200	¥79,400
イチローズモルト ダブルディスティラーズ Ichiros Malt Double Distilleries	¥4,200	¥79,400

## ブレンドッド ウィスキー セレクション

### BLENDED WHISKY SELECTION

ローヤル サルート 21年 Royal Salute, Aged 21 Years	¥4,500
バラントイン 17年 Ballantine's, Aged 17 Years	¥4,800
バラントイン 21年 Ballantine's, Aged 21 Years	¥10,800
ローヤルハウスホールド Royal Household	¥6,100

## スコッチ モルト ウィスキー セレクション SCOTCH MALT WHISKY SELECTION

	GLASS	BOTTLE
ラフロイグ 10年 Laphroaig, Aged 10 Years	¥4,200	
アードベッグ トリーバン 19年 Ardbeg Traigh Bhan, Aged 19 Years	¥5,800	
マッカラン 18年 The Macallan, Aged 18 Years	¥17,000	
グレンフィディック 23年 グランクリュ Glenfiddich Grand Cru, Aged 23 Years	¥9,800	
ザ グレンリヴェット 25年 The Glenlivet, Aged 25 Years	¥11,800	¥224,300
グレンモーレンジイ グランドヴィンテージ 23年 1997 Glenmorangie Grand Vintage, Aged 23 Years 1997	¥13,800	¥258,600

## アメリカン ウィスキー セレクション AMERICAN WHISKEY SELECTION

ウッド フォード リザーブ Woodford Reserve	¥3,500	
ブラントン ゴールド Blanton Gold	¥4,600	
ホイッスルピッグ 12年 オールドワールド・ライ WhistlePig Rye, Aged 12 Years Old World Rye	¥3,800	

ウィスキーは1ショット（30 ml）の価格です。  
The prices for whiskey are for 1 shot (30 ml).



BY THE GLASS LIST

---

## シャンパーニュ

### CHAMPAGNE

	GLASS 120ml	BOTTLE
ペリエ ジュエ グラン ブリュット N.V. Perrier-Jouët Grand Brut	¥3,800	¥21,600
ポメリー ブリュット ロゼ N.V. Pommery Brut Rosé	¥4,500	¥25,300
ポメリー アパナーージュ ブラン ドゥ ブラン N.V. Pommery Apanage Blanc de Blanc	¥5,900	¥32,900
ポメリー キュヴェ ルイーズ 2005 Pommery Cuvée Louise		¥75,900

## 白ワイン

### WHITE WINE

リアス バイシャス バルド ソセゴ アルバリーニョ、ボデガス アス ラサス、ガリシア/スペイン 2022 Rías Baixas Val do Sosego Albarino, Bodegas As Laxas, Galicia/Spain	¥2,600	¥14,000
ヴーヴレー、モントドメーヌ、ロワール/フランス 2022 Vouvray, Montdomaine, Loire/France	¥3,000	¥16,500
クラウディ ベイ ソーヴィニヨン ブラン、 マールボロー/ニュージーランド 2023 Cloudy Bay Sauvignon Blanc, Marlborough/New Zealand	¥3,500	¥19,000
ザ ヒルト エステート シャルドネ、 サンタ リタ ヒルズ/アメリカ 2020 The Hilt Estate Chardonnay, Sta. Rita Hills/U.S.A	¥4,200	¥22,800

## ロゼワイン & オレンジワイン

### ROSE WINE & ORANGE WINE

GLASS 120ml BOTTLE

コート ドゥ プロヴァンス ¥2,300 ¥12,700

ウイスパリング エンジェル、シャトー デスクラン、  
プロヴァンス/フランス

**2022 Côtes de Provence Whispering Angel,  
Château d'Esclans, provence/france**

カヘティ スリー クヴェヴリ テラスズ ¥2,800 ¥15,200

チヌリ ルカツテリ、パパリヴァレー、  
カヘティ/ジョージア

**2022 Kakheti 3 Qvevri Terraces Chinuri Rkatsiteli,  
Papari Valley, Kakheti/Georgia**

## 赤ワイン

### RED WINE

GLASS 120ml BOTTLE

ドリアーニ マエストラ ドルチェット、 ¥2,800 ¥15,200

ジツラルディ、ピエモンテ/イタリア

**2021 Dogliani Maestra Dolcetto,  
Gillardi, Piemonte/Italy**

サンテミリオン シャトー カルティエ、 ¥3,000 ¥16,500

シャトー フォンロック、ボルドー/フランス

**2020 Saint-Émilion, Château Cartier  
Château Fonroque, Bordeaux/France**

ピカーディ ピノ ノワール、ペムバトン/オーストラリア ¥3,800 ¥21,600

**2021 Picardy Pinot Noir, Pemberton/Australia**

ボーリュウ ヴィンヤード カベルネ ソーヴィニヨン、 ¥4,200 ¥22,800

ナパ ヴァレー/アメリカ

**2018 Beaulieu Vineyard Cabernet Sauvignon,  
Napa Valley/U.S.A.**

## デザートワイン

### DESSERT WINE

GLASS 60ml

ピースポーター ゴルトトレプフェン リースリング ¥2,100

シュペートレーゼ フェライニヒテ ホスピティエン、  
モーゼル/ドイツ

**2021 Piesporter Goldtröpfchen Riesling  
Spätlese Vereinigte Hospitien, Mosel/Germany**

パッシート ビアンコ イル ソーレ ディ コルテフォルテ、 ¥2,400

ヴェネト/イタリア

**2008 Passito Bianco il Sole di Corteforte, Veneto/Italy**

## SPIRITS & OTHERS

## ジン セレクション GIN SELECTION

	GLASS
プリマス ジン Plymouth Gin	¥2,700
ビーフィーター24 Beefeater 24	¥2,700
ボンベイ サファイア Bombay Sapphire	¥2,700
ヘンドリックス Hendrick's	¥2,700
タンカレー Tanqueray	¥2,700
タンカレー No.10 Tanqueraya No.10	¥2,900
サイレントプール Sirent Pool	¥2,900
ボタニスト The Botanist	¥2,900
季の美 KI NO BI	¥2,900
季の珠 KI NO JYU	¥6,800
ジャパニーズクラフトジン ROKU Japanese Craft Gin ROKU	¥2,800
Komasa Gin 桜島小みかん Komasa Gin Sakurajima Komikan	¥2,800
トーキョーハチオウジン Tokyo Hachio Gin	¥3,000
モンキー47 Monkey 47	¥3,200

## ウォッカ セレクション VODKA SELECTIO

GLASS

アブソルート ウォッカ  
**Absolut Vodka**

¥2,500

アブソルート エリクス  
**Absolut Elyx**

¥2,700

シロックウォッカ  
**Ciroc Vodka**

¥2,700

ベルヴェデーレ  
**Belvedere**

¥2,900

ケテルワン  
**Ketel One**

¥2,900

グレイ グース  
**Grey Goose**

¥3,000

## ラム セレクション

### RUM SELECTION

	GLASS
ハバナクラブ 3年 Havana Club, Aged 3years	¥2,500
ハバナクラブ 7年 Havana Club, Aged 7years	¥2,700
バカルディ スペリオール Bacardi Superior	¥2,500
バカルディ オロ Bacardi Oro	¥2,700
バカルディ エイト Bacardi Eight	¥3,000
ロン サカパ センテナリオ Ron Zacapa Centenario	¥3,000

## テキーラ セレクション

### TEQUILA SELECTION

	GLASS
オルメカ テキーラ ブランコ Olmeca Tequila Blanco	¥2,900
オルメカ テキーラ レポサド Olmeca Tequila Reposad	¥3,000
ドン フリオ ブランコ Don Julio Blanco	¥3,200
ドン フリオ レポサド Don Julio Reposad	¥3,400
ドン フリオ 1942 Don Julio 1942	¥4,500
パトロン シルバー Patorón Silver	¥3,300
パトロン レポサド Patorón Reposad	¥3,600

ストレートの場合は各 45 ml でご提供いたします。

カクテルのベースにされる際は、同額で 30 ml をご用意いたします。

45 ml each for straight serving.

For cocktail base, 30 ml for the same price.

## コニャック セレクション

### COGNAC SELECTION

	GLASS
マーテル V.S.O.P Martell V.S.O.P	¥3,100
マーテル コルドン ブルー Martell Cordon Bleu	¥3,500
マーテル X.O Martell X.O	¥5,600
ヘネシー V.S.O.P Hennessy V.S.O.P.	¥3,100
ヘネシー X.O. Hennessy X.O.	¥5,400
レミー マルタン V.S.O.P Remy Martin V.S.O.P	¥3,100
レミー マルタン X.O エクセレンス Remy Martin X.O. Excellence	¥5,400

## マール セレクション

### MARC SELECTION

	GLASS
ヴィユー マールド ブルゴーニュ ア ラ マスコット、ルイ ジャド Vieux Marc de Bourgogne A La Mascotte, Louis Jadot	¥2,900

## グラッパ セレクション

### GRAPPA SELECTION

	GLASS
グラッパ ディ サッシカイア テヌータ サン グイード Grappa di Sassiscaia, Tenuta San Guido	¥2,800

## シェリー セレクション

### SHERRY SELECTION

	GLASS
ティオペペ Tio pepe	¥2,200



## ポート セレクション PORT SELECTION

	GLASS	
サンデマン ルビーポート Sandeman Ruby Port		¥3,000
サンデマン ホワイトポート Sandeman White Port		¥3,000
テイラー トウニー 20年 Taylor's Tawny, Aged 20 Years		¥3,500
グラハム トウニー 30年 Graham Tawny, Aged 30 Years		¥4,000

## 日本酒 JAPANESE SAKE

	GLASS	BOTTLE
瀬祭 未来へ 農家と共に DASSAI Future - with Farmers		¥34,800
瀬祭 磨き二割三分 DASSAI 23	¥2,500	¥17,600

日本酒は1グラス（90 ml）の価格です。  
The prices of sake are for the amount of 1 glass (90 ml).

## 梅酒 JAPANESE PLUM WINE

	GLASS	
山崎蒸留所貯蔵 焙煎樽熟成梅酒 Yamazaki Umeshu Roast Cask		¥2,800

## ビール

### DRAFT BEER

アサヒスーパードライ ¥2,000  
ASAHI Super Dry

サッポロ 白穂乃香 ¥2,300  
Sapporo Shirohonoka

## ジャパニーズボトルビール

### JAPANESE BOTTLE BEER

ファーイースト 東京ホワイト ¥2,300  
Far Yeast Tokyo White

馨和ルーージュ ¥2,300  
Kagua Rouge

常陸野ネスト エスプレッソスタウト ¥2,300  
Hitachino Espresso Stout

アサヒ ドライゼロ (ノンアルコール) ¥1,700  
Asahi Dry Zero (Non-alcohol)

CAFE & TEA

---

## カフェ CAFE

コーヒー ¥2,100  
**Coffee**

カフェインレスコーヒー ¥2,300  
**Decaffeinated Coffee**

エスプレッソ ¥2,100  
**Espresso**

ダブルエスプレッソ ¥2,300  
**Double Espresso**

カフェラテ ¥2,300  
**Café Latte**

カプチーノ ¥2,300  
**Cappuccino**

カフェオレ ¥2,300  
**Café au Lait**

## コンラッド東京 ティーセレクション

### CONRAD TOKYO TEA SELECTIONS

コンラッド東京 オリジナルティー ¥2,100  
**Conrad Tokyo Original Tea**

コンラッド東京オリジナルのブレンドティー。和をイメージした梅や洋のイメージであるベルガモットの印象的な香りが特徴です。

ロイヤルミルクティー ¥2,300  
**Royal Milk Tea**

アイリッシュウイスキークリーム of 茶葉を使用しており、濃厚で芳醇な香りと味わいをお楽しみください。

ミックスフレッシュ ハーブティー ¥2,300  
**Fresh Aromatic Herb Tea**

複数のフレッシュハーブをミックスした爽やかな香りが特徴です。蜂蜜とあわせてお楽しみください。

## ティーセレクション

### TEA SELECTION

ダーズリンズプリングタイム ¥2,100  
**Darjeeling Springtime**

ダーズリンサマー  
**Darjeeling Summer**

クラシックイングリッシュティー  
**Classic English Tea**

ゴールドデンアッサム  
**Golden Assam**

スプレデットアールグレイ  
**Splendid Earl Grey**

マンゴードリーム  
**Mango Dream**

アイリッシュウイスキークリーム  
**Irish Whiskey Cream**

ジャスミンパール  
**Jasmine Pearls**

マサラチャイ  
**Masara Chai**

## ジャパニーズティーセレクション JAPANESE TEA SELECTION

緑茶	¥2,100
<b>Green Tea</b>	
ほうじ茶	
<b>Houjicha (Roasted Green Tea)</b>	

## ハーブティー セレクション HERBAL TEA SELECTION

ペパーミント	¥2,300
<b>Peppermint</b>	
カモミール	
<b>Chamomile</b>	
ローズヒップデライト	
<b>Rosehip Delight</b>	

## ウェルネスティー セレクション WELLNESS TEA SELECTION

チルアウトウィズハーブ (フィールリラックス)	¥2,300
<b>Chill Out with Herbs (Feel Relaxed)</b>	
ハーブ & ジンジャー	
<b>Herb &amp; Ginger</b>	

## ルイボスティー セレクション ROOIBOS TEA SELECTION

ルイボス	¥2,300
<b>Rooibos</b>	
ルイボスレモン	
<b>Rooibos Lemon</b>	

## フルーツ&フレーバーティー セレクション FRUIT AND FLAVORED TEA SELECTION

ソフトピーチ	¥2,300
<b>Soft Peach</b>	
バイタルグレープフルーツ	
<b>Vital Grapefruit</b>	
レッドフルーツ	
<b>Red Fruit</b>	

## ソフトドリンク SOFT DRINKS

コカコーラ ¥1,200  
Coca Cola

コカコーラ ゼロ  
Coca Cola Zero

ジンジャーエール  
Ginger Ale

ウィルキンソン ジンジャーエール  
Wilkinson Ginger Ale

## ジュース JUICE

アップル ¥1,200  
Apple

クランベリー  
Cranberry

グレープ  
Grape

グレープフルーツ  
Grapefruit

オレンジ  
Orange

パッションフルーツ  
Passion Fruits

パイナップル  
Pineapple

トマト  
Tomato

## フレッシュジュース FRESH JUICE

フレッシュオレンジジュース ¥2,800  
Fresh Orange Juice

FOOD

---



## ライトバイツ

### LIGHT BITES

※11時30分～22時までご注文いただけます。

※Available from 11:30~22:00.

和風コブサラダ ¥4,800

**Japanese Cobb Salad**

シーザーサラダ 🐷 ¥4,500

**Caesar Salad**

チーズの盛り合わせ ¥4,500

**Assorted Cheese Platter**

ファラフェル クロケット ベジタブルナゲット 🌿 ¥3,600

**Falafel Croquettes and Vegetable Nuggets**

フレンチフライ 🌿 ¥1,600

**French Fries**

クリスピーオニオンリング 🌿 ¥1,600

**Crispy Onion Ring**

コンラッドビーフバーガー ¥5,300

**Conrad Beef Burger**

ビーフパテ、マッシュポテト、チェリーウッド スモークベーコン

チェダーチーズ、バーベキューソース、トマト、レタス、レッドオニオン

Minced Beef, Mashed Potatoes, Cherrywood Smoked Bacon, Cheddar Cheese, BBQ Sauce, Tomato, Lettuce, Red Onion

クラシッククラブサンドウィッチ 🐷 ¥4,600

**Classic Club Sandwich**

グリルチキン、卵、チェリーウッド スモークベーコン、トマト、レタス、

マスタードマヨネーズ

Grilled Chicken, Egg, Cherrywood Smoked Bacon, Tomato, Lettuce, Mustard Mayonnaise

ヴィーガンバーガー 🌿 ¥4,200

**Vegan Burger**

ヴィーガンパテ、ヴィーガンマヨネーズ、自家製バーベキューソース、

トマト、レタス

Vegan Patty, Vegan Mayonnaise, Homemade BBQ Sauce, Tomato, Lettuce

🐷 豚肉使用 Pork

🌿 ヴィーガン Vegan


## スナック


### SNACKS

※17時～22時までご注文いただけます。

Available from 17:00~22:00.

辛子蓮根のサモサ 	¥1,500
<b>Japanese Mustard Lotus Root Samosa</b>	
オイスターペペロンチーノ	¥1,600
<b>Oyster Peperoncino</b>	
牡蠣グラタン	¥1,800
<b>Oystaer Gratins</b>	
骨付きラムチョップ（1本）ブルギニヨンソース	¥2,000
<b>Lamb Chop (1 piece) Bourguignon Sauce</b>	
スペイン風 シュリンプアヒージョ	¥1,800
<b>Spanish Garlic Shrimp Ajillo</b>	
シャルキュトリー 	¥2,800
<b>Charcuterie</b>	
ゴルゴンゾーラマッシュポテト	¥1,500
<b>Gorgonzola Mashed Potato</b>	
シトラスオリーブ 	¥1,000
<b>Citrus Olive</b>	
ヴィーガンナチョス 	¥1,500
<b>Vegan Nachos</b>	

 豚肉使用 Pork

 ヴィーガン Vegan

## 期間限定キャビアメニュー

### LIMITED CAVIAR MENU

※17時～22時までご注文いただけます。

Available from 17:00~22:00



東京ビーフタルタル キャビア添え Tokyo Beef Tartar with Caviar	¥4,200
白アスパラのピアバターフライ キャビア添え Beer Butter Fried White Asparagus with Caviar	¥3,800
蛤のスープとキャビアのスライダー Clam Soup with Caviar Slider	¥3,500
焼き鳥とウズラの卵 キャビア添え Chicken Skewer and Quail Egg with Caviar	¥3,900
キャビアスタンド 2名分 Caviar Stand for Two そば粉のパンケーキとキャビア 東京ビーフタルタル キャビア添え サーモンパルフェ キャビアとウズラ玉子 Buckwheat Pancakes and Caviar Tokyo Beef Tartar with Caviar Salmon Parfait with Caviar and Quail egg	¥8,000
キャビア Caviar on Ice ブリニ コンディメント (ゆで卵、サワークリーム、浅葱、玉ねぎ) Blinis and Condiments	¥10,000

## デザート

### DESSERT

※11時30分～22時までご注文いただけます。

※Available from 11:30~22:00.

季節のフルーツ盛り合わせ  Seasonal Fruit Platter	¥4,000
プラリネとチョコレートのムース Praline and Chocolate Mousse	¥2,000
抹茶オペラ Matcha Opera	¥1,900
豆乳ティラミス  Soy Milk Tiramisu	¥1,800
クレームブリュレ Crème Brûlée	¥1,600

ストロベリーパフェ&タルト・プレート

¥4,500

**Strawberry Parfait & Tart Plate**

※16時～22時までご注文いただけます。数量限定です。

※Available from 16:00~22:00. Limited quantities available.



グラスの中は下から、ロンネフェルト社のいちごフレーバーティー「ストロベリーフィールド」を使用したゼリー、バニラの香りが効いた柔らかいミルクパナコッタ、国産いちご、そしてホイップクリーム。クリームにはラズベリーソースをトッピングし、中にはチョコレートブラウニーをしのばせました。グラスのトップには、チョコレートのディスクの上にラズベリークリームを絞り、ホワイトチョコレートでデコレーションしました。カスタードクリームを絞り、淡雪（あわゆき）といちごをトッピングした「いちごタルト」と一緒にお届けします。いちごを心ゆくまでお楽しみいただける満足感いっぱいの一皿です。

Inside the glass from the bottom is a jelly made with Ronnefeldt's Strawberry Field strawberry flavored tea, soft milk panna cotta with a hint of vanilla, Japanese strawberries, and whipped cream. The cream is topped with raspberry sauce and a chocolate brownie is nestled inside. The top of the glass is topped with a chocolate disk, topped with raspberry cream and decorated with white chocolate.

The strawberry tart is topped with custard cream, light snowflakes, and strawberries. This is a satisfying dish that allows you to enjoy strawberries to your heart's content.

## YES. SHE KNOWS チョコレート盛り合わせ Assorted Chocolate by YES. SHE KNOWS

お酒を嗜む大人のためのシヨコラ。

通常のボンボンシヨコラよりもチョコレートの層を極限まで薄くし、中に八重山諸島の新月の海水塩をはじめ日本各地より選び抜いた様々な素材を組み合わせ、層にすることで、一口食べるごとに混ざり合い、口の中で味わいの変化を楽しむことができます。

Chocolates for alcohol lovers.

The layers of chocolate are made extremely thin compared with normal bonbon chocolates, and are layered with a combination of various ingredients selected from all over Japan, including salt from the new moon days of the Yaeyama Island; each bite is mixed with a variety of flavor.

### チョコレート盛り合わせ

¥4,800

※下記からお好きな 2 種類をお選びください。

※Please choose two kinds of chocolates from the following menus.

#### ・Gekka

八重山諸島の新月の日に採取した海水で作られた塩。結晶が大きく旨味強い塩をプラリネとフィアンティーヌで合わせて。

Salt made from seawater collected on the day of the new moon in the Yaeyama Islands. The salt with large crystals and strong flavor is combined with praline and fiantine.

#### ・Mature

円熟した数種類の独特の旨味を感じる芳醇な味わい。100 年前の製造方法で作られる味噌や味噌のたまりをチョコレートにブレンド。

A mellow taste with the unique flavor of several kinds of matured miso and miso tamari, made by a century-old production method, blended into the chocolate.

#### ・Venus

ラテン語のウェヌスはヴィーナス = 聖花の薔薇を表す。よい香りのする魅惑の花ダマスクスローズと同じバラ科のフランボワーズを

合わせることでポッチチェリのヴィーナスの誕生のような初々しさを表現。

By combining the enchanting and fragrant Damascus rose with raspberry, which is also a member of the rose family, which expresses a sense of virginity like the birth of Boccielli's Venus.

#### ・Pecan Nuts #W

スコッチに合う大人のためのナッツ。ペカンナッツを丁寧にローストし、キャラメリゼしたナッツにシナモンシュガーや塩をアクセントにしたカカオをコーディング。

Roasted and caramelized pecan nuts are cacao-coded with cinnamon sugar and salt accents.

チョコレートにはお酒は入っておりません。

No alcohol is used in the chocolates.