



Recommend

天空の締めパフェ

Pafait "The sky"

東京の夜景を一望できるThebar&Loungeにて、“大人のデザート”をコンセプトにお食事やお酒を楽しんだ後にぴったりの「天空の締めパフェ」を提供しています。実際にバーで提供しているお酒をクリームに使用しているほか、カクテルグラスに盛り付けるなど、まさにカクテルそのものをパフェで表現いたしました。

11・12月はチョコレートリキュール入りのクリームをふんだんに使った「大人のチョコレートパフェ」を提供します。

グラスの底にはチョコレートリキュール入りのクリームを。更にブラウニーやバニラアイス・チョコレートアイスで飾らせて頂きました。

華やかなチョコレートリキュールの香りをお楽しみ頂けるパフェでございます。

一日の締めくくりに美しい夜景と程よい甘みのパフェでリフレッシュしてはいかがでしょうか。

Pafait "The sky"  
天空の締めパフェ

¥2,000

表示料金は消費税・サービス料込となっております。  
All prices are inclusive of service charge and tax.



## Recommend Cocktail

MONT BLANC WINE COOLER モンブランのワインクーラー	¥2,000
JONATHAN ROYAL 紅玉ロワイヤル	¥2,000
ESPRESSO&STOUTBEERCOCKTAIL エスプレッソとスタウトビールのカクテル	¥1,800



## 5 BEST WHISKY IN THE WORLD

### 世界5大ウイスキー

世界的なウイスキー生産国として知られる、  
スコットランド・アイルランド・アメリカ・カナダ・日本の5か国で  
作られるウイスキーをどうぞご堪能下さい。

The Macallan Double Cask 12 yrs ザ・マッカラン ダブルカスク 12y	Glass ¥2,700
Black Bush ブラックブッシュ	Glass ¥1,800
Blanton ブラントン	Glass ¥2,400
Canadian Club 20yrs カナディアン クラブ 20y	Glass ¥2,600
Hibiki Blender's choice 響 ブレンダーズチョイス	Glass ¥3,100

表示料金は消費税・サービス料込となっております。  
All prices are inclusive of service charge and tax.

# Standard Cocktail



## — Gin Base

Martini マティーニ	¥1,600
White Lady ホワイト レディ	1,600
Singapore Sling シンガポール スリング	1,600

## — Vodka Base

Screw Driver スクリュー ドライバー	¥1,800
Salty Dog ソルティー ドッグ	1,600
Cosmopolitan コスモポリタン	1,600

## — Rum Base

Sol Cubano ソルクバーノ	¥1,600
Cuba Libre キューバリブレ	1,600
Daiquiri ダイキリ	1,600

## — Tequila Base

Golden Margarita ゴールデン マルガリータ	¥1,800
Tequila Sunrise テキーラサンライズ	1,800
Matador マタドール	1,600

## — Whisky and Brandy Base

Manhattan マンハッタン	¥1,700
Side Car サイドカー	1,900
Alexander アレキサンダー	1,900

## — Other Base

Spumoni スパモーニ	¥1,600
China Blue チャイナ ブルー	1,600
Grass Hopper グラスホッパー	1,600

## Taste of Mocktail

Non Alcohol



Sex on the beach (Non Alcohol) ¥1,600  
セックス オン ザ ビーチ (ノン アルコール)  
Nectar . Pineapple Juice . Cranberry Juice

Shangri-La (Non Alcohol) 1,600  
シャングリラ (ノン アルコール)  
Strawberry Syrup . Passion Fruit Syrup . Cranberry Juice . Tonic Water

## Spirits



### Japanese Spirits

KINOBI KYOTO Dry Gin ¥2,600  
季の美 京都 ドライジン

Nikka Coffey Gin 2,400  
ニッカ カフェ ジン

Japanese Craft Gin "ROKU" 2,200  
ジャパニーズ クラフト ジン ロク

Tumugi 1,500  
ツムギ

### Gin

Monkey 47 ¥3,100  
モンキー 47

Star of Bombay/Hendricks/Tanqueray NO.TEN 1,900  
(スター オブ ボンベイ / ヘンドリックス / タンカレー No.TEN)

### Vodka

Belvedere/Grey Goose ¥1,900  
(ベルヴェデーレ / グレイ グース)

### Rum

Ron Zacapa X.O ¥2,900  
ロン サカパ X.O

Ron Zacapa Centenario 1,900  
ロン サカパ センテナリオ

### Tequila

Don Julio Reposado ¥1,900  
ドン フリオ レポサド

1800 Añejo (Jose Cuervo) 2,700  
1800 アネホ

## Single Malt Whisky




The Macallan 18 yrs ザ・マッカラン 18y	¥5,600
Glenmorangie 18 yrs グレンモーレンジィ 18y	3,700
The Macallan Double Cask 12 yrs ザ・マッカラン ダブルカスク 12y	2,700
The Singleton Dufftown 18 yrs ザ シングルトン ダフタウン 18y	2,500
Glenfiddich 15 yrs グレンフィディック 15y	2,200
The Glenlivet 18yrs ザ・グレンリベット 18y	2,500
Bowmore 18 yrs ボウモア 18y	3,700
Lagavulin 16 yrs ラガヴーリン 16y	2,200
Laphroaig 10 yrs ラフロイグ 10y	2,200
Ardbeg 10 yrs アードベック 10y	2,200
Talisker 10 yrs タリスカー 10y	2,200

## Blended Scotch Whisky



Ballantine's 30 yrs バラントイン 30y	¥11,000
Royal House Hold ロイヤル ハウスホールド	5,600
Johnnie Walker Blue Label ジョニーウォーカー ブルーラベル	3,700
Ballantine's 17 yrs Tribute Release Limited Edition バラントイン 17y トリビュート リリース リミテッドエディション	3,100
Chivas Regal 18 yrs シーバスリーガル 18y	2,700
Dewar's 18 yrs デュワーズ 18y	2,700
Old Parr 12 yrs オールドパー 12y	2,200

## Japanese Whisky



Nikka Taketsuru Pure Malt 21 yrs ニッカ 竹鶴 21y	¥4,200
Nikka Taketsuru Pure Malt 17 yrs ニッカ 竹鶴 17y	3,100
Suntory Hibiki Blender's Choice サントリー 響 ブレンダーズチョイス	3,100
Suntory Yamazaki 12 yrs サントリー 山崎 12y	2,600
Kirin Fuji-Sanroku signature Blend キリン 富士山麓 シグニチャーブレンド	2,100
The Nikka Tailored ザ・ニッカ テーラード	2,100

## American Whiskey



Blanton ブラントン	¥2,400
Jack Daniels Single Barrel ジャックダニエル シングルバレル	2,400
Wild Turkey 13 yrs ワイルド ターキー 13y	2,400
Maker's Mark 46 メーカーズ マーク 46	2,200
I.W.Harpar 12yrs I.W.ハーパー 12y	2,100

## Another Whiskey



Poul John Edited ポール ジョン エディテッド	¥2,400
Black Bush ブラック ブッシュ	1,800
Canadian Club 20yrs カナディアン クラブ 20y	2,600
Canadian Club 12yrs カナディアン クラブ 12y	1,800

# Brandy & Other Brandy



## Cognac • Armagnac

---

Hennessy X.O ヘネシー X.O	¥3,600
Courvoisier X.O クルボアジェ X.O	3,600
Paul Giraud 15yrs ポール ジロー 15y	2,500
Hennessy V.S.O.P ヘネシー V.S.O.P	2,400
Gelas 10yrs [Armagnac] ジェラス 10y	2,400

## Calvados

---

Chateau Du Breuil 15 yrs シャトーデュブレユ 15y	¥3,100
---	--------

## Marc • Grappa

---

Marc de Bourgogne a La Mascotte マール・ド・ブルゴーニュ	¥2,400
Grappa Barili dl Sassicaia グラッパ バリーリ・ディ・サッシカイア	2,700

# Japanese Shou-chu



Suigyo no majiwari (Kome) 水魚乃交【米】 京都	¥1,600
Sennen no nemuri (Mugi) 千年の眠り【麦】 福岡	1,600
Tenshi no yuuwaku (Imo) 天使の誘惑【芋】 鹿児島	2,000

# Soft Drinks



Squeeze Orange Juice スクイーズ オレンジ ジュース	¥1,400
Squeeze Grapefruit Juice スクイーズ グレープ フルーツ ジュース	1,400
Appletiser アップルタイザー	1,100
Wilkinson Dry Ginger Ale ウィルキンソン・ドライ ジンジャーエール	1,100
Mineral Water (Fuji Mineral, Perrier) ミネラル ウォーター	1,100

## Beer



Draft Beer (Asahi) 生ビール【アサヒ】	¥1,500
Domestic Beer (Asahi) 国産ビール【アサヒ】	1,400
Suntory Premium Malt's Beer 国産ビール【サントリー プレミアム モルツ】	1,500

## Japanese Sake



ZAKU Miyabi no Tomo 作(ザク) 雅乃智 純米吟醸 三重	Glass 1,200
ZAKU Ho no Tomo 作(ザク) 穂乃智 純米 三重	Glass 1,600

## Champagne and Wine



### Glass Champagne

---

Piper-Heidsieck Brut パイパー・エドシック ブリュット	¥2,000
--	--------

### Glass White Wine

---

M.Chapoutier Pays d'Oc Blanc M. シャブティエ ペイ・ドック ブラン	France	¥1,300
Louis Jadot Bourgogne Blanc Couvent Des Jacobins ルイ・ジャド ブルゴーニュ ブラン クーヴァン・デ・ジャコバン	France	1,600

### Glass Red Wine

---

Gran Sasso Montepulciano d'Abruzzo グラン・サッソ モンテプルチアーノ・ダブルッツォ	Italy	¥1,300
Fantaisie de Lafont テュヌヴァン ファンテジー・ド・ラフォン	France	1,600



# Food Menu


## Grilled Foie-Gras Truffle and Mushroom Duxelles Perigueux Sause

フォアグラのグリル トリュフとマッシュルームのデュクセル ペリグーソース

  ¥3,800

## Cheese Board

チーズの盛り合わせ

  3,000

## Appetizer Board ★

本日のオードヴル盛り合わせ

2,900

## Vegetable Stick

野菜スティック 雲丹のディップ

  2,000

## Ceasar Salad

シーザー サラダ

   1,900

## Mixed Leaf Salad

ミックスリーフサラダ

1,900



## Carpaccio of Seasonal fish ★

旬魚のカルパッチョ

¥3,000

## Grilled Aurora Salmon Lily Buld and Seasonal Mushroom Salad

オーロラサーモンのグリル 百合根と旬の茸のサラダ仕立て

2,000

## Japanese Beef Tail and Taro Terrine with Estragon Mustard

和牛テール肉と里芋のテリーヌ エストラゴンマサタード添え

   2,000



## Grilled Seasonal Fish ★

旬魚のグリル

¥3,000

## Grilled loin of Iberico pork 200g

スペイン産 イベリコ豚のロース 200g

6,000

## Grilled Australia Lamb Cutlet(2pcs)

オーストラリア産 骨付きラムラック (2 ピース)

4,000

## American Beef Loin 300g

US 産 牛ロース肉 300g

6,700

## French Prenoir

フランス産プレノワール

2,700

Meat dishes with 3 kinds of sauces  
(Chimichurri Sauce, Red Wine Sauce, Black Pepper Sauce)

肉料理は3種類のソースでお楽しみ下さい。  
(チミチュリソース、赤ワインソース、黒胡椒ソース)



# Food Menu



Wagyu Burger "The Grill" Style  
和牛バーガー ザ・グリルスタイル ¥2,600



American Clubhouse Sandwich  
アメリカンクラブハウスサンド 2,600



Penne Meat Sauce  
ペンネ ミートソース 2,100



Mix Pizza  
ミックス ピザ 2,200



Sausage Board  
ソーセージの盛り合わせ ¥3,800



Fried Chicken & Spicy Potato  
フライドチキン&スパイシーポテト 2,200



Fish & Chips  
フィッシュ&チップス 2,100



Fried Potato & Onion Ring  
フライドポテト & オニオンリング ¥1,400



Chocolate Plate  
チョコレート プレート ¥1,900



Olive & Pickles  
オリーブ&ピクルス 1,200



Fresh Fruits Board ★  
フルーツの盛り合わせ ¥3,500

Parfait The Sky ★  
天空の締めパフェ 2,000

Dessert of the Day ★  
本日のデザート 2,000

★…アレルギーにつきましてはスタッフまでお聞きください  
Please ask the staff details about soup and salad



卵  
Eggs



乳  
Milk



小麦  
Wheat



そば  
Buckwheat



落花生  
Peanut



えび  
Shrimp



かに  
Crab