

*Another Dimension,
Another Tokyo Style Cocktail*

Sky View Cocktail



Triple Three ¥1,900

333 トリプルスリー

Plum Wine • Squeeze Orange • Cranberry Juice • Sparkling Wine

Rainbow 1,900

レインボー

5 kinds Fruits Puree • Blue Syrup • Sparkling Wine

Musashi 1,900

634 ムサシ

Elder Flower Liqueur • Captain White • Blue Syrup • Sparkling Wine



Another Bellini ¥1,950

ベリーニ

Peach Puree • Grenadine Syrup • Peach Nectar • Champagne

Another Mimosa 1,950

ミモザ

Orange sorbet • Grenadine Syrup • Champagne

Another Kir Royal 1,950

キール ロワイヤル

Litchi sorbet • Cassis Liqueur • Champagne

Twist Cocktail



Another Moscow Mule ¥1,600

アナザー モスコミュール

Greygoose • Cut Lime • Gingerbeer

Another Salty Dog 1,600

アナザー ソルティードッグ

Bervedere • Elderflower Liqueur • Squeeze Grapefruit • Salt Aire

Another Gin Tonic 1,600

アナザー ジントニック

Hendoricks • Sliced of Cucumber • Bell Rose • Tonic Water

Another Espresso Martini 1,600

アナザー エスプレッソ マティーニ

Greygoose • Kahlua greentea • Milk • Espresso

Fresh Fruits Cocktail

季節のフルーツを使ったカクテルをご用意しております。

スタッフまでお問い合わせください。

Preparing a cocktails with seasonal fruits. Please contact a staff.

¥1,800~

Standard Cocktail



Gin Base

Martini マティーニ	¥1,250
White Lady ホワイトレディ	1,250
Singapore Sling シンガポールスリング	1,250

Vodka Base

Screw Driver スクリュードライバー	¥1,450
Salty Dog ソルティードッグ	1,450
Cosmopolitan コスモポリタン	1,250

Rum Base

Cucumber Daiquiri キューカンバーダイキリ	¥1,450
Sol Cubano ソルクバーノ	1,450
Cuba Libre キューバリブレ	1,250

Tequila Base

Golden Margarita ゴールデンマルガリータ	¥1,450
Tequila Sunrise テキーラサンライズ	1,450
El Diablo エルディアブロ	1,250

Whisky and Brandy Base

Manhattan マンハッタン	¥1,550
Side Car サイドカー	1,550
Rusty Nail ラスティネイル	1,550

Other Base

Spumoni スプモーニ	¥1,450
China Blue チャイナブルー	1,450
Alabama Slammer アラバマスラマー	1,250

Taste of Mocktail

Non Alcohol



Musashi ¥1,450
634 ムサシ
Elder Flower Syrup • Captain White • Blue Syrup • Cider

Triple Three 1,450
333 トリプルスリー
Non Alcohol Plum Wine • Squeeze Orange Juice • Cranberry Juice • Gingerale

Spirits



Japanese Spirits

KINOBI KYOTO Dry Gin ¥2,100
季の美 京都 ドライジン

Nikka Coffey Gin 1,900
ニッカ カフェ ジン

Japanese Craft Gin "ROKU" 1,800
ジャパニーズ クラフト ジン ロク

Tumugi 1,200
ツムギ

Gin

Monkey 47 ¥2,500
モンキー 47

Star of Bombay/Hendricks/Tanqueray NO.TEN 1,550
(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 ¥1,550
(ベルヴェデーレ / グレイ グース)

Rum

Ron Zacapa X.O ¥2,300
ロン サカパ X.O

Ron Zacapa Centenario 1,550
ロン サカパ センテナリオ

Tequila

Don Julio Reposado ¥1,550
ドン フリオ レボサド

1800 Añejo (Jose Cuervo) 2,200
1800 アネホ

Single Malt Whisky

The Macallan 18 yrs ザ・マッカラン 18y	¥4,500
Glenfiddich 15 yrs グレンフィディック 15y	1,750
Glenmorangie 18 yrs グレンモーレンジィ 18y	3,000
The Singleton 18 yrs ザ シングルトン 18y	2,000
Octomore 07.1 Edition オクトモア 07.1 エディション	3,500
Bowmore 18 yrs ボウモア 18y	3,000
Lagavulin 16 yrs ラガヴーリン 16y	1,750
Laphroaig 10 yrs ラフロイグ 10y	1,750
Ardbeg 10 yrs アードベック 10y	1,750
Talisker 10 yrs タリスカー 10y	1,750
Arran Malt 14 yrs アランモルト 14y	1,750
Springbank 10 yrs スプリングバンク 10y	1,750

Blended Scotch Whisky

Ballantine's 30 yrs バラントイン 30y	¥9,000
Royal House Hold ロイヤル ハウスホールド	4,500
Johnnie Walker Blue Label ジョニーウォーカー ブルーラベル	3,000
Dewar's 18 yrs デュワーズ 18y	2,200
Chivas Regal 18 yrs シーバスリーガル 18y	2,200
Ballantine's 17 yrs バラントイン 17y	2,000

Japanese Whisky



Suntory Yamazaki 18 yrs サントリー 山崎 18y	¥4,500
Ichiro's Malt CHICHIBU Mizunara Heads イチローズ モルト 秩父 ミズナラ ヘッド	4,500
Nikka Taketsuru Pure Malt 21 yrs ニッカ 竹鶴 21y	2,800
Nikka Taketsuru Pure Malt 17 yrs ニッカ 竹鶴 17y	2,500
Ichiro's Malt Mizunara Wood Reserve イチローズ モルト ミズナラ ウッド リザーブ	1,750
Kirin Fuji-Sanroku Signature Blend キリン 富士山麓 シグニチャーブレンド	1,650

American Whiskey



Four Roses Platinum フォアローゼス プラチナム	¥2,000
Blanton ブラントン	1,900
Jack Daniels Single Barrel ジャックダニエル シングルバレル	1,900
Wild Turkey 13 yrs ワイルド ターキー 13y	1,900
I.W.Harpar 12yrs I.W.ハーパー 12y	1,650

Another Whiskey



Poul John Edited ポール ジョン エディテッド	¥1,750
Black Bush ブラック ブッシュ	1,450
Jameson Black Barrel ジェムソン ブラック ・バレル	1,450
Canadian Club 12yrs カナディアン クラブ 12y	1,450

Brandy & Other Brandy



Cognac

Hennessy X.O ヘネシー X.O	¥2,900
Remy Martin X.O レミーマルタン X.O	2,900
Martell Cordon Bleu マーテル コルドン ブルー	2,900
Paul Giraud 15yrs ポール ジロー 15y	2,000
Hennessy V.S.O.P ヘネシー V.S.O.P	1,900

Calvados

Chateau Du Breuil 15 yrs シャトーデュブレユ 15y	¥2,500
---	--------

Marc • Grappa

Marc de Bourgogne a La Mascotte マール・ド・ブルゴーニュ	¥1,900
Grappa Barili dl Sassicaia グラッパ バリーリ・ディ・サッシカイア	2,200

Japanese Shou-chu




Suigyo no majiwari (kome) 水魚乃交 【米】 京都	¥1,300
Sennen no nemuri (Mugi) 千年の眠り 【麦】 福岡	1,300
Tenshi no yuuwaku (imo) 天使の誘惑 【芋】 鹿児島	1,600

Soft Drinks




Squeeze Orange Juice スクイーズ オレンジ ジュース	¥1,100
Squeeze Grapefruit Juice スクイーズ グレープ フルーツ ジュース	1,100
Appletiser アップルタイザー	900
Wilkinson Dry Ginger Ale ウィルキンソン・ドライ ジンジャーエール	900
Mineral Water (Fuji Mineral, Perrier) ミネラル ウォーター	900

Beer



Draft Beer (Asahi) 生ビール【アサヒ】	¥1,200
Domestic Beer (Asahi, Kirin, Sapporo) 国産ビール【アサヒ・キリン・サッポロ】	1,100
Suntory Premium Malt's Beer 国産ビール【サントリー プレミアム モルツ】	1,200
Imported Beer (Heineken, Guinness) 輸入ビール【ハイネケン・ギネス】	1,200

Japanese Sake



Aramasa No,6 S-type (Cold) 120ml 新政 No,6 S-type 秋田	¥1,600
Hou-ou Biden Black Phoenix (Cold) 120ml 鳳凰美田 ブラックフェニックス 栃木	1,600
Hou-ou Biden Junmai Ginjo (Hot) 180ml 鳳凰美田 純米吟醸 栃木	1,800

Champagne and Wine

Glass Champagne



Louis Roedere Brut Vintage Rosé 2011 ルイ ロデレール ブリュット ヴィンテージ ロゼ	¥2,600
Louis Roedere Brut Premier ルイ ロデレール ブリュット プルミエ	2,300

Glass White Wine

Bourgogne Oncle Vincent 2014 ブルゴーニュ オンクル ヴァンサン	Olivier Leflaive	¥2,100
Pinot Gris 2015 ピノグリ	Prohets Rock	1,800

Glass Red Wine

Château Sociando Mallet 2007 シャートー ソシアンド マレ	Bordeaux	¥2,400
Dolcetto d' Alba 2015 ドルチェット ダルバ	Prunotto	1,800

Food Menu

Appetizer Board(3kinds) 本日のオードヴル盛り合わせ (3種)	¥2,300
Caviar Brioche (4g) キャビア ブリオッシュ	1,400
Foie-Gras Terrine,Apple&Ginger Chutney フォアグラのテリーヌ, 林檎と生姜のチャツネ	2,800
Cheese Board チーズの盛り合わせ	2,400
Vegetable Stick 野菜スティック 3種ディップ添え	1,600
Caesar Salad シーザー サラダ	1,500



Smoked Scallop Carpaccio 北海道産 帆立貝の瞬間スモークカルパッチョ	¥2,300
Smoked Salmon&Marinated Vegetable "The Grill" Style スモークサーモンと野菜のマリネ ザ・グリルスタイル	1,700
Poached Lobster,Terrine Ratatouille Vegetable オマールのポーチ ラタトゥイユベジタブルのテリーヌ	2,300
Beef Confit and Boiled Potato Mustard ビーフコンフィー ボイルポテトのマスタード風味	2,100



Grilled Seasonal Fish "Chefs IMPRESSION" 小笠原諸島から旬魚のグリル "シェフズ インプレッション"	¥2,900
Beef(New Zealand) Ribeye Minute Steak ニュージーランド産 リブアイ ミニッツステーキ	4,300
Rotisserie Chicken Thigh , Chimichurri mustard ロティサリーより 千葉県産錦爽鶏もも肉 チミチュリマスタード	2,200

Food Menu

Sausage Board ¥2,300
ソーセージの盛り合わせ

Fried Chicken&Potato 1,900
大山鶏の唐揚げとフライドポテト

Fried Potato&Onion Ring 1,100
フライドポテトとオニオンリング



Penne/Cream Sauce Blue Cheese ¥1,600
ブルーチーズクリームのパンネ

Pizza Anchovy Salad 1,800
アンチョビのサラダピッツァ

“KORENAI” Pork Cutlet Sandwich 1,900
コレナイポークのカツサンド

American Clubhouse Sandwich 2,100
アメリカンクラブハウスサンド



Chocolate Plate ¥1,500
チョコレートプレート

Mixed Dry Snack 1,500
ミックスドライスナック

Raisin Butter 1,200
ヴィンテージラムを効かせたレーズンバター

Olive&Pickles 1,000
オリーブ&ピクルス

White Truffles Mixed Nuts 900
白トリュフ薫る ミックスナッツ



Dessert of the Day ¥1,600
本日のデザート

Fresh Fruits Board 2,800
フルーツの盛り合わせ