

DRINK MENU



BIÈRE

Asahi Superdry (pression)	¥600
Kirin Heartland (bouteille)	¥600

WHISKEY

Highball (whiskey soda)	¥550
Ginger Highball (whiskey ginger ale)	¥550
Hakushu	¥1000
Yamazaki	¥1100
Hibiki	¥1200
Yoichi	¥700
Fujisanroku	¥550
Laphroaig 10	¥800
Jack Daniel	¥550
Jim Beam	¥550
Maker's Mark	¥550

SHOCHU

Sekitoba (pomme de terre)	¥550
Mitake (pomme de terre)	¥550
Taimei (blé)	¥550
Nakanaka (blé)	¥550
Ohishi (riz)	¥550
Zanpa (Shoshu d'Okinawa)	¥550
Oolong Hai (thé oolong et shoshu)	¥500
Green tea Hai (Thé vert et shoshu)	¥500
Grapefruit sour (jus de pamplemousse et shoshu)	¥500
Lemon sour (sirop de citron et shoshu)	¥500

JAPANESE SAKE

Dassai	¥1000
Kagetora	¥800
Kai no kaiun	¥800

RUM BASE

Rum coke	¥550
Rum back (Rum et ginger ale)	¥550
Sol Cubano (Rum et pamplemousse)	¥550
Mojito	¥550
Malibu coke	¥550

GIN BASE

Gin tonic	¥550
Gin back (gin et ginger ale)	¥550

VODKA BASE

Vodka soda	¥550
Moscow mule (vodka ginger ale)	¥550
Bulldog (vodka pamplemousse)	¥550
Screwdriver (vodka orange)	¥550
Vodka tonic	¥550

TEQUILA BASE

Tequila back (tequila et ginger ale)	¥550
Batanga (tequila et cola)	¥550

VIN

Vin maison (rouge/blanc)	¥550
Vin local verre ¥800- bouteille ¥3000-	

AUTRES COCKTAILS

Cassis orange	¥550
Cassis pamplemousse	¥550
Cassis soda	¥550
Cassis oolong	¥550
Sirop de pêche orange	¥550
Sirop de pêche soda	¥550
Campari pamplemousse	¥550
Campari soda	¥550
Amaretto Ginger ale	¥550
Lychee pamplemousse	¥550
Lychee soda	¥550
Passoa Orange	¥550
Umeshu	¥550
Kahlua milk	¥550
Matcha milk	¥550

SANS ALCOOL

Bière sans alcool	¥400
Thé oolong	¥400
Thé vert	¥400
Jus d'orange	¥400
Jus de pamplemousse	¥400
Ginger ale (épicé)	¥400
Tonic water	¥400
Coca cola	¥400

COCKTAIL SANS ALCOOL

Cassis orange	¥500
Cassis soda	¥500
Cassis tonict	¥500
Sirop de pêche orange	¥500

Autres cocktails disponibles en demandant aux personnels

CAFÉ ET THÉ

Espresso	¥350
Café	chaud/glacé ¥350
Café au lait	chaud/glacé ¥450
Café au lait de soja	chaud/glacé ¥450
Thé matcha au lait	chaud/glacé ¥450
Thé matcha au lait de soja	chaud/glacé ¥450
Thé earl grey	¥400
Thé rooibos	chaud/glacé ¥400
Thé glacé	¥400
Thé et sirop de mangue	chaud/glacé ¥400
Thé et sirop de pêche	chaud/glacé ¥400

Food may be taken to your room.
Please return plates to the bar after use.

FOOD MENU



SALADE

	M	L
Plat Wai wai (assiette de légumes marinés maison)	¥950	¥1800
	Half	
Salade du chef (Salade verte, vinaigre balsamique, jambon cru, camembert, fruits de saison)	¥800	¥1400
	Half	
Salade César (Laitue, lardons frits, parmesan, sauce César)	¥700	¥1300
	Half	
Salade Tofu-Kimchi (Salade verte, tofu, kimchi, algues, onion vert)	¥700	¥1300

MISE EN BOUCHE

Poulet frit façon Torikara (Pitrine de poulet)	¥780
Crevette frites aux citrons et à l'ail	¥720
Ahijo - poulpe à l'huile de sésame et ail	¥820
Potatoes et frites	¥680

PÂTES

Pâtes sauce tomate	¥1100
Pâtes carbonara	¥1100
Pâtes mentaiko (oeufs de lieu jaune épicés)	¥1100

PIZZA

Pizza simple, au fromage	¥1200
Pizza au jambon cru et salade (Jeunes pousses de salade).	¥1200
Pizza quatre fromages	¥1200

CURRY

Curry maison (Persil et sansho [poivre japonais]) Curry au poulet avec légumes marinés maison	¥1400
---	-------

DESSERT

Cheese cake	¥600
Gâteau au chocolat	¥600
Gelée au café	¥500
Glace au sésame noir	¥400
Glace à la vanille	¥400