

Lunch and Dinner Menu

ランチ & デイナー メニュー

Available from 11am to 9.30pm

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.

アレルギーや特別な食事制限がある場合、またはご不明な点がございましたらお知らせください

Our choice of suppliers and local produce - including fish, meat, dairy, fruits and vegetables - is informed by our commitment to sustainability.

魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜などの仕入先および地元食材の選定は、私たちのサステナビリティへの取り組みに基づいて行われています

Our coffee is certified by the Rainforest Alliance, and our tea is certified by the Ethical Tea Partnerships.

当店のコーヒーは RA 認証、紅茶は ETP 認証を受けたものを提供しています

PRIVATE TEA TIME

17,000

In Room Dining Afternoon Tea

プライベートティータイム

Available from 11am to 16.30pm

We offer a private afternoon tea set that allows you to enjoy a relaxing tea time in the comfort of your room. Indulge in seasonal sweets and savory bites crafted with fresh, carefully selected ingredients, along with vibrant seasonal fruits.

Seasonal Savoury

季節のセイボリー盛り合わせ

Seasonal Sweets

季節のスイーツ盛り合わせ

Assorted Seasonal Fruits

季節のフルーツ盛り合わせ

Selection of Tea

Green Tea | Roasted Tea | Matcha

緑茶 | 焙じ茶 | 抹茶

Earl Grey | English Breakfast | Chamomile

アールグレイ | イングリッシュブレックファースト | カモミール

Mint | Jasmine | Darjeeling Tea

ミント | ジャスミン | ダージリン

Champagne Pairing

Comte de Montaigne, Aman Cuvée Spéciale

コントドモンターニュアマンキュヴェスペシャル

Bottle

+ 77,880

Glass

+ 12,980

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 18% service charge and 10% consumption tax.
上記日本円での表示価格には、サービス料 18%と消費税 10%が含まれております。

Seasonal Savoury

季節のセイボリー盛り合わせ

Pâté de Campagne | Strawberry Chutney

パテ・ド・カンパーニュ | 苺のチャツネ

Savoury Tart | Bacon, Onion, Gruyère

タルト・サレ | ベーコン オニオン グリュイエールチーズ

Pickled Strawberry

苺のピクルス

Beef Pastrami and Asiago Cheese Sandwich

ビーフパストラミとアジアーゴのサンドイッチ

Smoked Salmon and Sour Cream Sandwich

スモークサーモンとサワークリームサンドイッチ

Dauphinoise Potatoes | Truffle, Scrambled Egg

ドフィノワーズポテト | トリュフとスクランブルエッグ

Seasonal Sweets

季節のスイーツ盛り合わせ

White Strawberry Charlotte

白苺のシャルロット

Fraisier, Ibaraki Strawberry, Signature Mousseline

フレジエ 茨城県産苺と特製ムースリーヌ

Paris-Brest, Piedmont Hazelnut, Strawberry

ピエモンテ産ヘーゼルナッツと苺のパリブレスト

Strawberry Pavlova, Madagascar Vanilla Cream

苺のパヴロヴァ マダガスカルバニラのクリーム

(VG) Vegan | (N) Nuts | (G) Gluten | (D) Dairy

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 18% service charge and 10% consumption tax.

上記日本円での表示価格には、サービス料 18%と消費税 10%が含まれております。

CHINESE CUISINE SELECTIONS 中国料理

| | |
|--|-------|
| Peking Duck (G) House-blended Chinese Miso Sauce, Myoga Ginger, Green Onion, Cucumber, Crispy Roasted Duck Skin, Chinese Crêpe 北京ダック 特製甜麵醬 茗荷 白髪葱 胡瓜 ローストダック カオヤーピン | 8,650 |
| Spring Rolls (G) Pork, Shiitake mushroom, Bamboo shoot 春巻き 豚肉 椎茸 筍 | 3,500 |
| Steamed Pork Soup Dumpling (G) 小籠包 | 3,900 |
| Boiled Pork Gyoza(N/G/D) Spicy Chilli Sauce 水餃子 辛味ソース | 4,000 |
| Shrimp Wonton Soup Noodles, Hong Kong Style (N/G) 香港風 海老ワンタン麺 | 4,750 |
| Soy Meatballs, Sweet Black Vinegar Sauce (VG/G) 大豆ミートボール 黒甘酢 | 5,400 |
| Fried Prawns in Mayonnaise Sauce (G/D) 海老のマヨネーズソース和え | 6,050 |

(VG) Vegan | (N) Nuts | (G) Gluten | (D) Dairy

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 18% service charge and 10% consumption tax.

上記日本円での表示価格には、サービス料 18%と消費税 10%が含まれております。

| | |
|---|-------|
| Singapore Style Chilli Prawns, Fried Bun (G/D) 海老のチリソース煮 揚げパン添え | 6,050 |
| Mapo Tofu (G/D) Tofu with Wagyu Minced Beef Spicy Sauce 和牛挽肉の麻婆豆腐 | 5,850 |

(VG) Vegan | (N) Nuts | (G) Gluten | (D) Dairy

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 18% service charge and 10% consumption tax.

上記日本円での表示価格には、サービス料 18%と消費税 10%が含まれております。

CHINESE SET 中国料理セットメニュー

| | |
|---|-------|
| Shrimp Wonton Soup Noodles, Hong Kong Style (N/G) 香港風 海老ワンタン麺 | 6,900 |
| Soy Meatballs, Sweet Black Vinegar Sauce (VG/G) 大豆ミートボール 黒甘酢 | 7,550 |
| Fried Prawns in Mayonnaise Sauce (G/D) 海老のマヨネーズソース和え | 8,200 |
| Singapore Style Chilli Prawns, Fried Bun (G/D) 海老のチリソース煮 揚げパン添え | 8,200 |
| Mapo Tofu (G/D) Tofu with Wagyu Minced Beef Spicy Sauce 和牛挽肉の麻婆豆腐 | 8,000 |

Served with Boiled Gyoza (N/G/D), Spring Roll (G),
Sweet Walnuts (N), Steamed Rice and Fruits.
水餃子、春巻き、胡桃の餡炊き、ご飯、フルーツが添えられます

(VG) Vegan | (N) Nuts | (G) Gluten | (D) Dairy

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 18% service charge and 10% consumption tax.

上記日本円での表示価格には、サービス料 18%と消費税 10%が含まれております。

APPETISER 前菜

| | |
|--|--------|
| Mixed Salad (VG) ミックスサラダ | 3,700 |
| Caesar Salad, Grilled Chicken Breast, Poached Egg (N/G/D) シーザーサラダ グリルチキン ポーチドエッグ | 4,650 |
| Shizuoka Amela Tomato Salad (VG) 静岡県産アメラトマトのサラダ | 3,900 |
| Freshest Catch of the Day in Carpaccio Shallot Dressing 鮮魚のカルパッチョ エシャロットドレッシング | 4,750 |
| Assorted Cold Cut, Pickles (N/G) ハムの盛り合わせ ピクルス | 4,750 |
| Kagawa Setouchi Caviar 25g, Classic Condiments (G/D) 香川県産 アマン東京オリジナルキャビア 25g クラシックコンディメンツ | 46,500 |

(VG) Vegan | (N) Nuts | (G) Gluten | (D) Dairy

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 18% service charge and 10% consumption tax.

上記日本円での表示価格には、サービス料 18%と消費税 10%が含まれております。

SOUP, PASTA スープとパスタ

| | |
|--|-------|
| Today's Seasonal Vegetable Soup 季節野菜のスープ | 3,100 |
| Tomato and Basil Spaghetti (G/D) トマトとバジルのスパゲッティ | 4,450 |
| Angus Beef Penne Bolognese (G/D) アンガスビーフのペネネボロネーゼ | 5,000 |

BURGER, SANDWICH バーガーとサンドイッチ

Sandwiches are served with your choice of
Potatoes or Mixed Salad

下記サンドイッチはサイドディッシュをお選びください
ポテト または ミックスサラダ

| | |
|---|-------|
| Wagyu Cheese Burger (G/D) Cheddar Cheese, Parmigiano Reggiano, Porcini Mushroom Ragu, Herb Salad, Tomato, Onion 和牛チーズバーガー チェダーチーズ パルミジャーノ レッジャーノ ポルチーニとマッシュルームのラグー ハーブサラダ トマト オニオン Additional Topping Bacon Fried Eggs Avocado (+308 each) お好みのトッピング ベーコン フライドエッグ アボカド | 7,250 |
|---|-------|

| | |
|--|-------|
| Clubhouse Sandwich (G/D) Slow Cooked Chicken Breast, Bacon, Avocado, Tomato, Tarragon Mayonnaise クラブハウスサンドイッチ 低温調理した鶏の胸肉 グリビッシュソース | 5,750 |
|--|-------|

| | |
|--|-------|
| Deep Fried Crusted Beef Katsu Sandwich (G/D) ビーフカツサンド | 6,250 |
|--|-------|

(VG) Vegan | (N) Nuts | (G) Gluten | (D) Dairy

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 18% service charge and 10% consumption tax.

上記日本円での表示価格には、サービス料 18%と消費税 10%が含まれております。

MAIN DISH メイン料理

| | |
|---|--------|
| Grilled Seasonal Fish, Fresh Tomato Vinaigrette 鮮魚のグリル フレッシュトマトのヴィネグレットソース | 7,050 |
| Grilled Chicken Thigh, Balsamic Cream 山梨県産八ヶ岳名水赤鶏腿肉のグリル バルサミソース | 6,050 |
| Wagyu Beef Tenderloin, Wasabi, Ponzu Citrus Soy Sauce, 200g (G) 和牛フィレ肉 200g 山葵とポン酢 | 26,000 |
| Tofu Hamburg Steak, Dukkah (VG) Green Salad 豆腐バーグとデュカスパイス グリーンサラダ | 5,000 |

BITE 小皿料理

| | |
|---|-------|
| Grilled Avocado, Pistachio, Genovese Sauce (VG/N) アボカドのグリル ピスタチオとジェノベーゼ | 3,900 |
| Vegan Nachos with Soy Meat (VG/N) 大豆ミートのヴィーガンナチョス | 3,700 |
| Mixed Olives (VG) ミックスオリーブ | 2,200 |
| House-made Pickled Cucumber (VG) 胡瓜の自家製ピクルス | 1,450 |
| French Fries (VG/G) Shoestring Potato Waffle Potato Wedge フレンチフライ シューストリング ワッフルポテト ウェッジポテト | 2,050 |

(VG) Vegan | (N) Nuts | (G) Gluten | (D) Dairy

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 18% service charge and 10% consumption tax.
上記日本円での表示価格には、サービス料 18%と消費税 10%が含まれております。

JAPANESE CUISINE 和食

| | |
|---|--------|
| Assorted Sashimi of the Day (G) 本日のお刺身盛り合わせ | 6,700 |
| Udon (G) Hot Bonito Broth, Sweet Fried Bean Curd, Seaweed, Fish Cake, Green Onion きつねうどん わかめ かまぼこ 長葱 | 4,250 |
| Wagyu Sirloin and Avocado Steak Donburi (G/D) 和牛サーロインとアボカドのステーキ丼 | 9,400 |
| Aman Tokyo Original Beef Curry (G/D) アマン東京オリジナル ビーフカレー Topping Beef Katsu (+2,850) (G) ビーフカツ トッピング | 6,050 |
| Tempura, Prawns, Seasonal Seafood and Vegetables (G/D) 天麩羅盛り合わせ 海老と旬の魚介 季節野菜 | 5,950 |
| Japanese Spicy Fried Chicken “Karaage” (G) 鶏肉のスパイシー唐揚げ | 5,400 |
| Eel Hitsumabushi (G) Glaze-grilled Eel, Green Onion, Wasabi, Nori Seaweed, Shiso, Myoga Ginger, Sansho Pepper, Dashi Soup ひつまぶし 鰻 葱 山葵 刻み海苔 大葉 茗荷 山椒 出汁 | 12,800 |
| Miso Soup 味噌汁 | 1,400 |

(VG) Vegan | (N) Nuts | (G) Gluten | (D) Dairy

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 18% service charge and 10% consumption tax.

上記日本円での表示価格には、サービス料 18%と消費税 10%が含まれております。

JAPANESE GOZEN SET MENU 和食御膳セットメニュー

| | |
|--|--------|
| Assorted Tempura Gozen (G/D) 天麩羅御膳 | 8,100 |
| Assorted Sashimi Gozen (G) お刺身御膳 | 8,850 |
| Wagyu Tenderloin Gozen (G) Wasabi and Ponzu Sauce 和牛フィレ肉ステーキ御膳 山葵とポン酢 | 28,500 |
| Beef Cutlet Gozen (G) Shredded Cabbage 牛カツレット御膳 千切りキャベツ | 8,650 |

Served with Steamed Rice, Miso Soup, Japanese Pickles, Fruits
ご飯 みそ汁 お新香 フルーツ添え

(VG) Vegan | (N) Nuts | (G) Gluten | (D) Dairy

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 18% service charge and 10% consumption tax.

上記日本円での表示価格には、サービス料 18%と消費税 10%が含まれております。

VEGAN ヴィーガン

| | |
|--|-------|
| Mixed Salad (VG) ミックスサラダ | 3,700 |
| Shizuoka Amela Tomato Salad (VG) 静岡県産アメラトマトのサラダ | 3,900 |
| Grilled Avocado, Pistachio, Genovese Sauce (VG/N) アボカドのグリル ピスタチオとジェノベーゼ | 3,900 |
| Vegan Nachos with Soy Meat (VG/N) 大豆ミートのヴィーガンナチョス | 3,700 |
| Tomato and Basil Spaghetti (G/D) トマトとバジルのスパゲッティ | 4,450 |
| Tofu Hamburg Steak, Dukkah (VG) Green Salad 豆腐バーグとデュカスパイス グリーンサラダ | 5,000 |
| House-made Pickled Cucumber (VG) 胡瓜の自家製ピクルス | 1,450 |
| Mixed Olives (VG) ミックスオリーブ | 2,200 |
| French Fries (VG/G) フレンチフライ | 2,050 |

(VG) Vegan | (N) Nuts | (G) Gluten | (D) Dairy

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 18% service charge and 10% consumption tax.
上記日本円での表示価格には、サービス料 18%と消費税 10%が含まれております。

CHILDREN'S MENU おこさまメニュー

| | |
|--|-------|
| Kid's Set Menu (G/D) Corn soup, Prosciutto salad, Fried egg, Hamburg steak, Fried prawn, Potatoes, Fruit assortment キッズプレート コーンスープ、生ハムサラダ、目玉焼き、ハンバーグ、 エビフライ、ポテト、季節のフルーツ | 6,400 |
| Kid's Pancake with Drawing Set (G/D) Whipped cream, Maple syrup, Chocolate pens (3 colours), Marshmallows, Colourful chocolate chips, Assorted fruits キッズお絵描きパンケーキ ホイップクリーム メープルシロップ チョコレートペン3色 マシュマロ カラフルチョコレートチップ フルーツ | 3,050 |
| Creamy Corn soup (G/D) コーンスープ | 2,700 |
| Chicken Nuggets (G/D) チキンナゲット | 2,800 |
| Kid's Onigiri (G) Salmon and dried bonito, served with miso soup キッズおにぎり (さけ おかか) おみそしる | 2,100 |
| Kid's Egg Salad Sandwich (G/D) キッズたまごサンドイッチ | 3,150 |
| Macaroni (G/D) Choice of Bolognese sauce, Tomato sauce, or Cheddar cheese sauce マカロニ ミートソース、トマトソース、チェダーチーズソースからソースをお一つお選びください | 2,800 |

(VG) Vegan | (N) Nuts | (G) Gluten | (D) Dairy

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 18% service charge and 10% consumption tax.

上記日本円での表示価格には、サービス料 18%と消費税 10%が含まれております。

Kid's Udon Noodles (G) 3,050
Sweet fried bean curd, Wakame seaweed
キッズうどん きつね ワカメ

Kid's Sliced Wagyu Steak, Teriyaki sauce (G/D) 5,850
with steamed rice or soft milk bread
和牛のキッズステーキ テリヤキソース
ライスまたはミルクパン

BABY FOOD ベビーフード

Congee 2,400
with homemade vegetable purées
離乳食（おかゆと2種の野菜のピューレ）

SWEETS おやつ

Marshmallows, Chocolate (D) 1,750
マシュマロとチョコレート

Vanilla Ice Cream, Seasonal fruit (D) 1,950
バニラアイスクリームと季節のフルーツ

VEGAN DESSERT ヴィーガンデザート

| | |
|---|-------|
| Apple and Ginger Rice Flour Pound Cake (VG/N) Coconut Vegan Ice Cream 米粉のアップルジンジャーケーキ ココナッツヴィーガンアイスクリーム | 3,050 |
| Assorted Seasonal Fruit (VG) フルーツ盛り合わせ | 4,750 |

DESSERT デザート

| | |
|--|-------|
| Chocolate Ice Mousse, Raspberry Sherbet, Cacao Tuile (N/D) チョコレートのムースグラッセ 木苺のシャーベットとカカオチュイル | 3,150 |
| Honey Chiboust (N/G/D) Caramelised Apple, Yuzu Confiture 蜂蜜のシブースト 林檎のキャラメリゼ 柚子のコンフィチュール | 3,150 |
| Selection of Three Scoops of Ice Cream and Sherbet (N/G/D) 本日のアイスクリームとシャーベット 3種盛り合わせ | 2,600 |
| Assorted Chocolate (N/G/D) チョコレート盛り合わせ | 3,150 |

CHEESE チーズ

| | |
|---|-------|
| Four Kinds of Cheese, Dried Fruits (N/G/D) 厳選チーズ4種 ドライフルーツ | 5,200 |
|---|-------|

(VG) Vegan | (N) Nuts | (G) Gluten | (D) Dairy

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 18% service charge and 10% consumption tax.
上記日本円での表示価格には、サービス料 18%と消費税 10%が含まれております。

Beverage Menu

ドリンクメニュー

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 18% service charge and 10% consumption tax.
上記日本円での表示価格には、サービス料 18%と消費税 10%が含まれております。

Aman Tokyo Exclusive Wine Cellar

ご宿泊のお客さまに、ソムリエが厳選したワインリストをご用意いたしました。

CHAMPAGNE

| | |
|--|---------|
| N.V. Pommery, Apanage, Reims ポメリー アパナージュ ランス | 40,690 |
| N.V. Bollinger Rosé, Äy ボランジェ ロゼ アイ | 59,001 |
| 2016 Perrier-Jouët Belle Epoque, Épernay ペリエ ジュエ ベル エポック エペルネ | 111,901 |

WHITE WINE

| | |
|--|--------|
| 2023 Masi Colbaraca Soave Classico Superiore, Garganega, Italy マージ コルバラカ ソアヴェ クラッシコ スーペリオール ガルガネーガ イタリア | 22,381 |
| 2019 Grace, Cuvée Misawa Akeno, Koshu, Japan グレイス キュヴェ ミサワ アケノ 甲州 日本 | 51,920 |
| 2017 Domaine Pattes Loup, Chablis 1er Cru Butteaux, France ドメヌ パットルー シャブリー プルミエ クリュ ブトール フランス | 77,880 |

RED WINE

| | |
|---|---------|
| 2021 Thibault Liger-Belair, Nuits Saint Georges Les Belles Croix ティボー リジェ ベレール ニュイ サン ジョルジュ レ ベル クロワ | 64,900 |
| 2010 Château Clos L'Église, Merlot, Pomerol シャトー クロレグリーズ メルロー ポムロール | 223,794 |
| 2018 Opus One, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Napa Valley オーパスワン カベルネソーヴィニヨン プティヴェルド ナパ ヴァレー | 356,035 |

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 18% service charge and 10% consumption tax.
上記日本円での表示価格には、サービス料18%と消費税10%が含まれております。

CHAMPAGNE, SPARKLING WINE

| | | |
|--|-----------------|------------------|
| JOYÉA Non-Alcoholic Sparkling Chardonnay ジョエア ノンアルコール スパークリング シャルドネ | 120ml Bottle | 2,237 13,224 |
| Comte de Montaigne, Aman Cuvée Spéciale Celles-sur-Ource コント ド モンターニュ アマン キュヴェ スペシャル セル シュル ウルス | 120ml Bottle | 12,980 77,880 |
| 2015 Dom Pérignon, Épernay Champagne, France ドンペリニョン エペルネ シャンパーニュ フランス | Bottle | 116,984 |
| Laurent Perrier Cuvée Rosé, Tours-sur-Marne Champagne, France ローラン ペリエ キュヴェ ロゼ トゥール シュール マルヌ シャンパーニュ フランス | Bottle | 61,035 |

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 18% service charge and 10% consumption tax.
上記日本円での表示価格には、サービス料 18%と消費税 10%が含まれております。

WHITE WINE

| | | | |
|------|---|-----------------|-----------------|
| 2024 | Katsunuma-Jyozo, Arugabranca CLAREZA Koshu Yamanashi Japan 勝沼醸造 アルガブランカ クラレーザ 甲州 山梨 日本 | 150ml Bottle | 2,337 11,682 |
| 2023 | Domaine Ostertag, Riesling, Les Alsace, France ドメーヌ オスタルタッグ リースリング レ ジャルダン アルザス フランス | 150ml Bottle | 4,933 23,364 |
| 2022 | Domaine de la Bongran, Macon Villages Thevenet Quintaine Bourgogne, France ドメーヌ ド ラ ボングラン マコン テヴネ カンテーヌ ブルゴーニュ フランス | 150ml Bottle | 5,841 28,556 |
| 2015 | Henri Bourgeois, Sancerre d'Antan Terroir des Silex Loire, France アンリブルジョワ サンセール ダンタン テロワール ド シレックス ロワール フランス | Bottle | 46,728 |
| 2020 | Domaine Thomas Collardot, Puligny-Montrachet, Les Nosroyes Bourgogne, France ドメーヌ トマ コラルド ピュリニー モンラッシェ レ ノロワイエ ブルゴーニュ フランス | Bottle | 59,708 |

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 18% service charge and 10% consumption tax.
上記日本円での表示価格には、サービス料18%と消費税10%が含まれております。

RED WINE

| | | | |
|------|---|-----------------|-----------------|
| 2022 | Duckhorn Vineyards Decoy Zinfandel California, USA ダックホーン デコイ ジンファンデル カリフォルニア アメリカ | 150ml Bottle | 3,375 16,225 |
| 2011 | Château Daugay, Merlot, Cabernet Franc Saint-Émilion, Bordeaux, France シャトー ドーグ メルロー カベルネフラン サンテミリオン ボルドー フランス | 150ml Bottle | 5,452 25,960 |
| 2022 | Burn Cottage Moonlight Race Pinot Noir Central Otago, New Zealand バーン コテージ ムーンライト レイス ピノノワール セントラル オタゴ ニュージーランド | 150ml Bottle | 6,100 29,854 |
| 2021 | Woodward Canyon, Artist Series Cabernet Sauvignon Washington, USA ウッドワード キャニオン アーティスト シリーズ カベルネソーヴィニヨン ワシントン アメリカ | Bottle | 45,430 |
| 2012 | Siro Pacenti, Brunello di Montalcino Tuscany, Italy シロ パチェンティ ブルネッコ デイ モンタルチーノ トスカーナ イタリア | Bottle | 58,410 |
| 2018 | Domaine Jacques Prieur, Gevrey Chambertin 1er Cru Bourgogne, France ドメーヌ ジャック プリウール ジュヴレシャンベルタン プルミエ クリュ ブルゴーニュ フランス | Bottle | 84,370 |

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 18% service charge and 10% consumption tax.
上記日本円での表示価格には、サービス料18%と消費税10%が含まれております。

PRIVATE BAR OFFERS

| | |
|---|--------|
| The "Roku" Gin & Tonic set | 19,470 |
| One bottle of "Roku" Suntory Gin 200ml 4 bottles of Premium Fever Tree tonic water, fresh lime ジャパニーズクラフトジン 六 200ml トニックウォーター ライム | |
| The "Macallan" Whisky Highball set | 38,940 |
| One bottle of Macallan Triple Cask 12yrs 350ml, 4 bottles of Premium Yamazaki soda マッカラン トリプルカスク 12年 350ml ソーダ | |
| The "Clase Azul Reposado" Tequila with the rocks set | 45,430 |
| One bottle of Clase Azul Reposado 200ml, Ice bucket テキーラ クラセアスール レポサド 200ml アイスペール | |

SPIRITS SELECTION

Style with Neat | Rocks | Soda | Tonic | Water

ストレート | ロック | ソーダ | トニック | 水割り

| | | |
|--------------------------------------|------|-------|
| GIN, Keyaki | 30ml | 3,898 |
| ジン 欖 | | |
| VODKA, Belvedere | 30ml | 3,898 |
| ウォッカ ベルヴェデーレ | | |
| RUM, Ron Zacapa 23 | 30ml | 3,898 |
| ラム ロンサカパ 23 | | |
| TEQUILA, Don Julio 1942 Añejo | 30ml | 4,730 |
| テキーラ ドン フリオ アネホ | | |

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 18% service charge and 10% consumption tax.
上記日本円での表示価格には、サービス料18%と消費税10%が含まれております。

SAKE

Musashi by Aman Extra Dry
武蔵 by アマン エクストラ ドライ

Bottle 23,364

Musashi by Aman Sparkling
武蔵 by アマン スパークリング酒

Bottle 28,556

JAPANESE WHISKY SELECTION

Style with Neat | Rocks | Soda | Tonic | Water
ストレート | ロック | ソーダ | トニック | 水割り

Hibiki Blender's Choice
響 ブレンダーズチョイス

30ml 4,673

Bottle 107,474

Yamazaki 12Yrs
山崎 12年

30ml 6,490

Bottle 149,270

Hakushu 18Yrs
白州 18年

30ml 13,339

Bottle 306,780

Hibiki 21Yrs
響 21年

Bottle 306,780

FRUIT JUICE

Apple | Cranberry 2,035
アップル | クランベリー

Aman Tokyo Original Juice 2,237
Orange | Pink Grapefruit | Mango
アマン東京 オリジナルジュース
オレンジ | ピンクグレープフルーツ | マンゴー

MINERAL WATER

Fuji Still 780ml 2,442
富士 ミネラル スティル ウォーター

Fuji Premium Sparkling 700ml 2,442
富士 プレミアム スパークリング ウォーター

COFFEE, TEA 2,237

Regular | Espresso | American | Latte | Cappuccino
Non-dairy milk alternatives: soy or almond
コーヒー | エスプレッソ | アメリカン | カフェラテ | カプチーノ
豆乳とアーモンドミルクもご用意しております。

Green tea | Roasted tea | Mint | Chamomile
English breakfast | Earl Grey | Darjeeling | Jasmine
緑茶 | 焙じ茶 | ミント | カモミール
イングリッシュブレックファースト | アールグレイ | ダージリン | ジャスミン