

# 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

<b>Kid's Set Menu (G/D)</b> 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
<b>Kid's Pancake with Drawing Set (G/D)</b> 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
<b>Creamy Corn soup (G/D)</b> コーンスープ	2,700
<b>Chicken Nuggets (G/D)</b> チキンナゲット	2,800
<b>Kid's Onigiri (G)</b> 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
<b>Kid's Egg Salad Sandwich (G/D)</b> キッズたまごサンドイッチ	3,150
<b>Macaroni (G/D)</b> 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	90,860

### 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	2,238 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	2,596 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 ドーゲ 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

<b>The "Roku" Gin &amp; Tonic set</b>	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	
<b>The "Macallan" Whisky Highball set</b>	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	
<b>The "Clase Azul Reposado" Tequila with the rocks set</b>	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

<b>GIN, Keyaki</b>	30ml	3,898
ジン 欖		
<b>VODKA, Belvedere</b>	30ml	3,898
ウォッカ ベルヴェデーレ		
<b>RUM, Ron Zacapa 23</b>	30ml	3,898
ラム ロンサカパ 23		
<b>TEQUILA, Don Julio 1942 Añejo</b>	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 4,882

Bottle 112,303

Yamazaki 12Yrs  
山崎 12 年

30ml 6,813

Bottle 154,100

Hakushu 18Yrs  
白州 18 年

30ml 13,428

Bottle 308,840

Hibiki 21Yrs  
響 21 年

Bottle 308,840

## FRUIT JUICE

Apple | Cranberry 2,036  
アップル | クランベリー

Aman Tokyo Original Juice 2,238  
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 2,238

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