BAR PLUS

MENU

（クリックするとページへリンクします）

（Please click on a category to view）

シーズナルメニュー
Seasonal Menu

ビバレッジ
Beverage

フード
Food

※特定原材料 8 品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）について表示しています。

※8 primary food allergens (shrimp, crab, walnut, wheat, buckwheat noodle, egg, milk, peanut) are labeled on our menu.

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

※表示料金には、消費税およびサービス料（15%）が含まれております。

※Prices include consumption tax and 15% service charge.

※カクテルに使用するオレンジ、グレープフルーツ、レモン、ライムは生絞り果汁を使用しております。

※We are using freshly squeezed oranges, grapefruits, lemons, and limes for cocktails.

SAKURAO Distillery Whiskey Bottle Fair



写真左より / From left

桜尾　シングルモルトウイスキー	Bottle	¥30,000
SAKURAO Single Malt Japanese Whisky	Glass	¥1,800
桜尾　シェリーカスク スティルマンズセレクション	Bottle	¥48,000
SAKURAO Sherry Cask Stillman's Selection	Glass	¥2,600
桜尾　ソーテルヌカスクフィニッシュ　スティルマンズセレクション	Bottle	¥55,000
SAKURAO Sauternes Cask Finish Stillman's Selection	Glass	¥2,800

限定商品につき在庫完売次第販売終了とさせていただきます

As this is a limited-edition product, sales will end once stocks are exhausted.

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

季節のフルーツカクテル ～季節の柑橘～
Seasonal Fruit Cocktails - Seasonal Citrus -

温州みかん・紅まどんな・不知火など仕入れ状況に合わせてお勧めの柑橘でご用意いたします。

We select our recommended citrus from seasonal varieties, such as Satsuma mandarin, Beni Madonna, and Shiranui, based on market availability.



写真はイメージです。/ ※The photo is for illustrative purposes.

Ⅰ. シーズナルシトラスミモザ Seasonal Citrus Mimosa	¥2,700
Ⅱ. シーズナルシトラスブロッサム Seasonal Citrus Blossom	¥2,600
Ⅲ. シーズナルシトラスヴァージンブリーズ(ノンアルコール) Seasonal Citrus Virgin Breeze (Non-alcoholic)	¥2,600
Ⅳ. シーズナルシトラスモヒート Seasonal Citrus Mojito	¥2,800
Ⅴ.シーズナルシトラスファッションド Seasonal Citrus Fashioned	¥2,800

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

※カクテルに使用するオレンジ、グレープフルーツ、レモン、ライムは生絞り果汁を使用しております。

※We are using freshly squeezed oranges, grapefruits, lemons, and limes for cocktails.

シグネチャーカクテル

Signature Cocktail







※写真はイメージです。/ ※The photo is for illustrative purposes.

Ⅰ．バープラス　BAR PLUS　￥2,100

水辺をイメージして造られた BAR PLUS を、水鳥をあしらったデコレーションと共に表現。
BAR PLUS, designed with the image of a waterfront in mind, is expressed alongside decorations featuring waterfowl.

Ⅱ．You&“M”（ユー＆ミー）　You＆Me　￥2,100

マリオットカラーの赤に、カルバドスとワインで華やかさを表現。
あなたの傍には、私たちがいます。
Marriott’s signature red, combined with Calvados and wine,
creates a sense of luxury and elegance. We are right here by your side.

Ⅲ．夜桜クーラー　YOZAKURA Cooler　￥2,700

夜桜の美しさ、艶やかさを、六ジン、赤玉スイートワイン、桜の花びらを用い、表現。
Expressing the beauty and captivating glamour of cherry blossoms at night, crafted with Roku Gin, Akadama Sweet Wine, and cherry blossom petals.

※カクテルに使用するオレンジ、グレープフルーツ、レモン、ライムは生絞り果汁を使用しております。

※We are using freshly squeezed oranges, grapefruits, lemons, and limes for cocktails.

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

Osaka Gin Collection



ROKU〈六〉 NORYO TEA EDITION　　Gin & Tonic　　¥2,300

「ROKU〈六〉」の味わいの特長である繊細なバランスはそのままに、よりいっそう煎茶・玉露の香味を際立たせました。爽やかなお茶の味わいをお楽しみいただけます。

ROKU retains its signature delicate balance while further enhancing the aroma and flavor of sencha and gyokuro. Enjoy the refreshing taste of tea.

ROKU〈六〉 SAKURA BLOOM EDITION　　Gin & Tonic　　¥2,300

「ROKU〈六〉」の味わいの特長である和素材由来の繊細なバランスはそのままに、複数の桜花・桜葉の原料酒をブレンドしました。まるで桜餅のような上品で甘い香り、豊かに桜を感じられる味わいをお楽しみいただけます。

ROKU retains its signature delicate balance derived from Japanese ingredients, while blending multiple base liquors infused with cherry blossoms and leaves. Enjoy a taste reminiscent of sakura mochi—an elegant, sweet aroma rich with the essence of cherry blossoms.

※カクテルに使用するオレンジ、グレープフルーツ、レモン、ライムは生絞り果汁を使用しております。

※We are using freshly squeezed oranges, grapefruits, lemons, and limes for cocktails.

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

シャンパン Champagne

G.H.マム コルドン・ルージュ ブリュット	Bottle（750ml）	￥20,000
G.H. Mumm Cordon Rouge Brut	Glass（100ml）	￥3,200
G.H.マム グランコルドン・ロゼ	Bottle（750ml）	￥26,000
G.H.Mumm Grand Cordon Rose		
モエ・エ・シャンドン　ブリュット・アンペリアル	Bottle（750ml）	￥19,000
Moët & Chandon Brut Imperial	Bottle（375ml）	￥9,600
ドン・ペリニヨン 2015	Bottle（750ml）	￥67,000
Dom Pérignon 2015		
ヴーヴ クリコ イエローラベル	Bottle（750ml）	￥20,000
N.V Veuve Clicquot Yellow Label		
ルイナール ブラン・ド・ブラン	Bottle（750ml）	￥35,000
Ruinart　Blanc de Blancs		

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。
※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

ロゼワイン　Rose Wine

	Glass (125ml)	Bottle (750ml)
ドメーヌ ル ルー ブルー ヴォル ド ニュイ ロゼ 2023（フランス） Dom. Le Loup Bleu Vol de Nuit Rosé 2023 (France)	￥1,900	￥10,000

白ワイン　White Wine

	Glass (125ml)	Bottle (750ml)
ソーヴィニョン ブラン ツイン・アイランズ 2025 （ニュージーランド） Sauvignon Blanc Twin Islands 2025（New Zealand）	￥1,800	￥9,000
ムルゴ　エトナ　ビアンコ 2024 （イタリア） Murgo Etna Bianco 2024 （Italy）	￥2,000	￥11,000
カテナ　シャルドネ　2024 （アルゼンチン） Catena Chardonnay 2024（Argentina）	￥2,100	￥12,000
ジャンコレ エ フィス シャブリ ヴィエイユ ヴィーニュ 2023（フランス） Jean Collet et Fils Chablis Chablis Vieilles Vignes 2023（France）	￥2,500	￥15,000

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。
※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

赤ワイン　Red Wine

	Glass (125ml)	Bottle (750ml)
フランソワ　ラベ　ピノノワール 2024（フランス） Francois Labet Pinot Noir 2024（France）	￥1,900	￥10,000
プティット シレーヌ シャトー ジスクール 2020（フランス） Petit Sirène Château Giscours 2020（France）	￥2,000	￥10,200
カテナ　マルベック　2023（アルゼンチン） Catena Malbec 2023（Argentina）	￥2,000	￥11,000
シャトー　サンミッシェル　コロンビア ヴァレー　シラー 2021（USA） Columbia Valley Syrah Chateau Ste Michelle 2021（USA）	￥2,000	￥11,000
シャトーボーモン　2017（フランス） Ch. Beaumont 2017（France）	￥2,300	￥13,000
カミュ ペール エ フィス ジュヴレ シャンベルタン 2018 （フランス） Gevrey-Chambertin Camus père&Fils 2018（France）	￥3,800	￥23,000

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。
※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

シェリー　Sherry

	Glass	（60ml）
ゴンザレス・ビアス デル・デューク アモンティリャード Gonzalez Byass Del Duque Amontillado		￥3,000

“侯爵のアモンティリャード”という名前を持つシェリー。平均熟成期間 30 年以上の歳月を経て造られる、重厚なコク、鮮烈な芳香。シェリーの名門「ゴンザレス・ビアス社」の最高峰アモンティリャード。

"Marquis of Amontillado"—a sherry named in honor of nobility. Crafted through more than 30 years of aging, it boasts a rich, profound depth and a strikingly vivid aroma.
This is the pinnacle of Amontillado from González Byass, the prestigious sherry house.

ボデガス・イダルゴ・ラ・ヒターナ・マンサニージャ・ラ・ヒターナ Bodegas Hidalgo La Gitana Manzanilla La Gitana	￥1,400
アルマセニスタ・マンサニーリャ・パサダ・デ・サンルカール Almacenista Manzanilla Pasada de Sanlúcar	￥2,100

ポートワイン　Porto Wine

	Glass	（60ml）
サンデマン　ルビーポート Sandeman Fine Ruby Porto		￥1,400
サンデマン　ホワイトポート Sandeman Fine White Porto		￥1,400

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。
※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

Cocktail Selection

Gin Base

ホワイトレディ　White lady ￥2,100

Dry Gin + Cointreau + Lemon Juice

マティーニ　Martini ￥2,100

Dry Gin + Dry Vermouth

ジンフィズ　Gin Fizz ￥2,000

Dry Gin + Lemon Juice + Syrup + Soda

Vodka Base

バラライカ　Balalaika ￥2,100

Vodka + Cointreau + Lemon Juice

ブラックルシアン　Black Russian ￥2,000

Vodka + Kahlua

ケープコッダー　Cape Codder ￥2,000

Vodka + Cranberry Juice

Rum Base

エックスワイズィー　X.Y.Z ￥2,100

White Rum + Cointreau + Lemon Juice

スカイダイビング　Sky Diving ￥2,100

White Rum + Blue Curacao + Lime Juice

キューバリバー　Cuba Libre ￥2,000

White Rum + Coke + Lime

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

Tequila Base

マルガリータ　Margarita ￥2,100

Tequila + Cointreau + Lemon Juice + Salt

メキシカン　Mexican ￥2,100

Tequila + Pineapple Juice + Grenadine Syrup

パロマ　Paloma ￥2,100

Tequila + Grape Fruit + Tonic Water

Wine Base

キティ　Kitty ￥2,000

Red Wine + Ginger ale

スプリッツァー　Spritzer ￥2,000

White Wine + Soda + Lemon Slice

キールロワイヤル　Kir Royal ￥3,100

Champagne + Crème de Cassis

Whiskey & Brandy Base

ウイスキーサワー　Whiskey Sour ￥2,600

Whiskey + Lemon Juice + Syrup

マンハッタン　Manhattan ￥2,600

Rye Whiskey + Sweet Vermouth + Angostura Bitters

サイドカー　Sidecar ￥3,100

Brandy + White Curacao + Lemon Juice

その他、各種カクテル取り揃えております。スタッフまでお声がけくださいませ。

We also offer a wide selection of other cocktails. Please do ask a member of staff.

※カクテルに使用するオレンジ、グレープフルーツ、レモン、ライムは生絞り果汁を使用しております。

※We are using freshly squeezed oranges, grapefruits, lemons, and limes for cocktails.

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

ジャパニーズ ウイスキー　Japanese Whisky

＜ サントリー　Suntory ＞

	Glass	Bottle
山崎 NV　YAMAZAKI NV	￥2,500	￥48,000
山崎 12 年　YAMAZAKI 12y	￥3,500	￥73,000
山崎 18 年　YAMAZAKI 18y	￥10,000	￥250,000
山崎 Story of the Distillery 2026 Edition YAMAZAKI Story of the Distillery 2026 Edition	￥3,200	￥65,000
白州 NV　HAKUSHU NV	￥2,500	￥48,000
白州 12 年　HAKUSHU 12y	￥3,500	￥73,000
白州 18 年　HAKUSHU 18y	￥10,000	￥250,000
白州 Story of the Distillery 2026 Edition HAKUSHU Story of the Distillery 2026 Edition	￥3,200	￥65,000
響 BLENDER'S CHOICE　HIBIKI Blender's Choice	¥3,500	￥73,000
響 21 年　HIBIKI 21y	¥10,000	￥250,000
響 100 周年 アニバーサリーブレンド HIBIKI 100th Anniversary Blend	¥11,000	¥200,000
知多　CHITA	￥2,200	￥38,000

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。
※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

ジャパニーズ ウイスキー　Japanese Whisky

＜ ニッカ　Nikka ＞

	Glass	Bottle
余市　YOICHI	￥2,300	￥45,000
余市 10 年　YOICHI 10y	￥3,200	￥65,000
宮城峡　MIYAGIKYO	￥2,300	￥45,000
竹鶴 NV　TAKETSURU　NV	￥2,000	￥40,000
ザ　ニッカ　THE　NIKKA	￥2,000	￥40,000
カフェモルト　COFFEY MALT	￥2,000	￥40,000
カフェグレーン　COFFEY GRAIN	￥2,000	￥40,000

＜ キリン　Kirin ＞

富士 シングルモルト　FUJI Single Malt	￥2,200	￥40,000
富士 シングルグレーン　FUJI Single Grain	￥2,200	￥40,000
富士 シングルブレンデッド　FUJI Single Brended	￥2,200	￥40,000

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。
※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

ジャパニーズ ウイスキー　Japanese Whisky

＜ その他　Others ＞

	Glass	Bottle
桜尾　SAKURAO	￥2,000	￥35,000
戸河内 PREMIUM　Togouchi Premium	￥1,800	￥33,000
イチローズモルト ワイン・ウッド・リザーブ Ichiro’s Malt Wine Wood Reserve	￥2,800	￥57,000
厚岸 小雪 2023 AKKESHI Blended Whisky SHOUSETSU	—	￥80,000
黄桜 カスクマジック 日本酒杉樽 FINISH KIZAKURA Cask Magic Japanese-Sake Cedar Cask Finish	￥2,300	￥38,000

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。
※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

ブレンデッド スコッチ ウイスキー　Blended Scotch Whisky

	Glass	Bottle
オールド パー 12年　Old Parr 12y	￥1,800	￥35,000
シーバス リーガル 18年　Chivas Regal 18y	￥2,800	￥55,000
デュワーズ 18年　Dewar's 18y	￥3,300	￥55,000
バランタイン 17年　Ballantine's 17y	￥3,100	￥58,000
ジョニー ウォーカー ブルーラベル Johnnie Walker Blue Label	￥5,500	￥90,000

モルト スコッチ ウイスキー　Malt Scotch Whisky

トマーティン 18年　Tomatin 18 y	￥4,300	￥70,000
ロイヤル・ロッホナガー 12年　Royal Lochnagar 12y	￥2,000	￥38,000
グレンモーレンジィ 18年　Glenmorangie 18y	￥3,500	￥66,000
グレンフィディック 12年　Glen Fiddich 12 y	￥2,000	￥38,000
ザ・グレンリベット 18年　The Glen Livet 18y	￥3,300	￥55,000
ザ・マッカラン 18年　The Macallan 18y	¥10,000	￥200,000
カリラ 12年　Caol Ila 12y	￥2,300	￥40,000
アードベッグ・ウーガダール　Ardbeg Uigeadail	￥2,800	￥55,000
オクトモア 14.1　Octomore 14.1	￥5,300	—
ハイランド・パーク 12年　Highland Park 12y	￥2,300	￥40,000
タリスカー 10年　Talisker 10y	￥2,000	￥38,000
オーヘントッシャン 12年　Auchentoshan 12y	￥2,000	￥35,000
ジュラ 10年　Jura 10y	￥2,000	￥40,000

その他、各種ウイスキー取り揃えております。スタッフまでお声がけくださいませ。

A range of other whiskies is also available. For more information, please ask our staff.

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

アメリカン ウイスキー　American Whiskey

	Glass	Bottle
ジャック・ダニエル・ゴールド　Jack Daniel's Gold	￥2,800	—
ブラントン・ゴールド　Blanton's Gold	￥5,500	￥110,000
メーカーズ　マーク 46　Maker's Mark 46	￥2,000	￥40,000
フォア ローゼズ プラチナ　Four Roses Platinum	￥3,300	￥55,000
イーグル・レア 10 年　Eagle Rare 10y	￥2,300	￥45,000
ブッカーズ　Booker's	￥3,000	￥70,000

カナディアン ウイスキー　Canadian Whisky

カナディアン・クラブ　20 年　Canadian Club 20y	￥4,300	￥100,000

アイリッシュ ウイスキー　Irish Whiskey

イーガンズ　エンデヴァー　Egans Endeavour	￥2,300	￥45,000
イーガンズ　コンヴィクション　Egans Conviction	￥3,300	￥58,000

コニャック　Cognac

ヘネシー X.O　Hennessy X.O		￥4,500	￥95,000
レミー・マルタン ルイ 13 世　Rémy Martin Louis XIII	(30ml)	￥58,000	￥1,200,000
	(15ml)	￥23,000	

アルマニャック　Armagnac

ダルティガロング V.S.O.P　Dartigalong V.S.O.P	￥3,000	—

その他、各種ウイスキー取り揃えております。スタッフまでお声がけくださいませ。

A range of other whiskies is also available. For more information, please ask our staff.

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

カルバドス　Calvados

	Glass	Bottle
シャトー ド ブルイユ 1998 ミレジム Château du Breuil Millesime 1998	￥4,300	—
クール ド リヨン ポム プリゾニエール Coeur de lion Pomme Prisonnière	￥4,300	￥80,000

マール＆グラッパ　Marc＆Grappa

マール・ド・ブルゴーニュ	Marc de Bourgogne	￥2,800	￥55,000
ルーチェ・デッラ・ヴィーテ	Luce Grappa Luce Della Vite	￥2,800	￥55,000

ビール　Beer

大和醸造　はじまりの音　セゾン　Yamato Brewery Hajimarinone Saison	￥1,800
大和醸造　はじまりの音　IPA　Yamato Brewery Hajimarinone IPA	￥1,800
大阪ベイブルース　OSAKA BAY BLUES	￥2,000
生ビール（アサヒ　スーパードライ）Draft Beer (Asahi Super Dry) 350ml	￥1,800
アサヒ・キリン・サッポロ　Asahi・Kirin・Sapporo	各￥1,800
アサヒ 黒生　Asahi Kuronama	￥1,800
エビス Yebisu	￥1,800
サントリー プレミアム モルツ Suntory Premium Malt’s	￥1,800
バドワイザー Budwaiser	￥1,800
ハイネケン　Heineken	￥1,800
ギネス スタウト　Guiness Stout	￥1,800
コロナ エキストラ　Corona Extra	￥1,800
シンハー ライト Singha Lite	￥1,800
キリン グリーンズフリー　ﾉﾝｱﾙｺｰﾙﾋﾞｰﾙ Kirin Green’s Free(Non-Alcohol Beer)	￥1,700

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

日本酒　Sake

		Glass	(100ml)
春鹿 純米 超辛口　Harushika Junmai “Extra Dry”		奈良県	￥1,500
雑賀 純米吟醸　Saika Junmaiginjo		和歌山県	￥1,500
千利休　純米吟醸　Sen no Rikyu Junmaiginjo		大阪府	￥1,800
まつもと うるとら純米大吟醸　Matsumoto Ultra Junmaidaiginjo		京都府	￥2,800

麦　焼酎　Barley　Shochu

		Glass	(60ml)
九十九　Tsukumo		長崎県	￥1,300
麦冠　情け島　Bakkan Nasakejima	東京都　八丈島		￥1,300
銀座のすずめ　ガスライト　Ginza sparrow Gas light		大分県	￥2,300
百年の孤独　Hyakunen no kodoku		宮崎県	￥2,300
兼八　原酒　CanneHatch Gensyu		大分県	￥2,300

芋　焼酎　Sweet Potato　Shochu

赤兎馬　Sekitoba		鹿児島県	￥1,300
川越　Kawagoe		宮崎県	￥1,300
爆弾 ハナタレ　Bakudan HANATARE		宮崎県	￥2,700

米　焼酎　Rice　Shochu

十四代 秘蔵乙焼酎　Jyuyondai Hizou Otsu Shochu		山形県	￥3,000

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。
※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

ソフトドリンク　Soft Drinks

コカ コーラ　Coka Cola	￥1,500
ウーロン茶　Oolong Tea	￥1,500
ウィルキンソン ジンジャー・エール　Wilkinson Ginger Ale	￥1,500
ウィルキンソン ジンジャー・エール・ドライ　Wilkinson Ginger Ale・Dry	￥1,500
三ツ矢 サイダー　Mitsuya Cider	￥1,500
フレッシュ・オレンジ・ジュース　Fresh Squeeze Orange Juice	￥2,000
フレッシュ・グレープフルーツ・ジュース　Fresh Squeeze Grapefruit Juice	￥2,000
レモン・スカッシュ　Lemon Squash	￥1,800
HANAYOSHINO　トマト・ジュース　HanayoshinoTomato Juice	￥1,800

“ 近鉄ふぁーむ花吉野”　桜の名所奈良県吉野郡のビニールハウスで生産され、
トマトの中でも糖度の高い品種“フルティカ”を贅沢にも 1 本 170m l あたり約 10 粒使用しています。
甘さと酸味のバランスの取れた無添加のトマト・ジュースです。
Produced in greenhouses in Nara Prefecture's Yoshino District—a region famed for its cherry blossoms—Kintetsu Farm Hana-Yoshino tomato juice is made using Frutica tomatoes, a variety renowned for its exceptional sweetness. Each 170 ml bottle is luxuriously packed with the juice of roughly ten tomatoes. Additive-free, it delivers a rich, beautifully balanced flavor of sweetness and natural acidity.

ノンアルコール飲料　Non-Alcoholic Beverage

ノンアルコールビール Non-Alcoholic Beer

キリン グリーンズフリー ﾉﾝｱﾙｺｰﾙﾋﾞｰﾙ Kirin Green’s Free(Non-Alcohol Beer)	￥1,700

ぶどうジュース Grape Juice

トラウベンモスト（白）ｸﾞﾘｭｰﾅｰ･ﾌｪﾙﾄﾘﾅｰ	Traubenmost (White)	￥1,700
トラウベンモスト（赤）ﾂｳﾞｧｲｹﾞﾙﾄ	Traubenmost (Red)	￥1,700

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.



※写真はイメージです。/ ※The photo is for illustrative purposes.

モクテル　Mocktail

ジャスミンオレンジ Jasmine Orange	￥1,800
キューカンバーエルダーフラワー Cucumber Elder Flower	￥1,800
レモングラスジンジャー Lemongrass Ginger Ale	￥1,800
アップルローズマリー Apple Rosemary	￥1,800
ヴァージンモヒート Virgin Mojito	￥2,000
ホワイトサングリアスタイル White Sangria Style	￥1,800
レッドサングリアスタイル Red Sangria Style	￥1,800

※カクテルに使用するオレンジ、グレープフルーツ、レモン、ライムは生絞り果汁を使用しております。

※We are using freshly squeezed oranges, grapefruits, lemons, and limes for cocktails.

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

コーヒー＆紅茶　Coffee＆Tea

	ブレンド コーヒー（ﾎｯﾄ/ｱｲｽ）　Blend Coffee（Hot/Ice）	￥1,700
	カフェ オ レ（ﾎｯﾄ/ｱｲｽ）　Café au lait（Hot/Ice）	￥1,800
illy	カフェ ラテ（ﾎｯﾄ/ｱｲｽ）　Café latte	￥1,950
illy	カプチーノ （ﾎｯﾄ）　Cappuccino	￥1,950
illy	エスプレッソ　Espresso	￥1,800
	プライベートブランド 紅茶 （ﾎｯﾄ/ｱｲｽ） Private Brand Tea（Hot/Ice）	￥1,700

ミネラルウォーター　Mineral Water

ペリエ（発泡性）Perrier（Sparkling）		￥1,300
硬度 Hardness　381.0mg/l　フランス France	Bottle	（330ml）
足柄聖河ミネラルウォーター　Ashigaraseiga Mineral Water（Still）		￥1,000
硬度 Hardness　73.0mg/l　日本 Japan	Bottle	（360ml）

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

BAR

PLUS



FOOD MENU

※表示料金には、消費税およびサービス料（15%）が含まれております。

※Prices include consumption tax and 15% service charge.

※特定原材料 8 品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）について表示しています。

※8 primary food allergens (shrimp, crab, walnut, wheat, buckwheat noodle, egg, milk, peanut) are labeled on our menu.

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

～ Quick Snacks ～

23:30ラストオーダー
Last Order

ミックス ナッツ ¥1,000
Mixed Nuts









おかき ¥1,000
OKAKI Rice Crackers







ドライフルーツ盛り合わせ ¥1,400
Assorted Dried Fruits

サラミソーセージ ¥1,400
Salami Sausage



レーズンバターパン ¥1,400
Raisin Butter Bread





ボンボンショコラ盛り合わせ ¥2,000
Assorted Bonbon Chocolates





ボンボンショコラ（1ピース） ¥500
Bonbon Chocolat 1 Piece





～ Appetizer & Shareable Dish ～

23:00ラストオーダー
Last Order

ロメインレタスのシーザーサラダ ¥2,500
Caesar Salad







ベジタブルスティック ¥2,000
Vegetable Sticks







チーズ5種盛り合わせ ~~¥3~~,500
Assorted 5 Kinds of Cheese







生ハムスライス グリッシーニ添え ¥3,000
Sliced Dry-Cured Ham with Grissini





スモークサーモンとアボカド いくらのクリームチーズディップ ¥3,200
Smoked Salmon Slices and Avocado with Salmon Roe Cream Cheese Dip





フルーツトマトと水牛のモッツアレラチーズ ¥3,000
Fruits Tomato with Buffalo Mozzarella Cheese





～ Appetizer & Shareable Dish ～

23:00ラストオーダー
Last Order

トリュフ風味のフライドポテト **¥1,800**
French Fries with Truffle flavor

ソーセージ5種盛り合わせ **¥2,800**
Assorted 5 Kinds of Sausages







マルゲリータピザ（モッツアレラチーズ、トマト、バジル） **¥2,800**
Margherita Pizza (Mozzarella Cheese,Tomato,Basil)





ゴルゴンゾーラピザ **¥3,800**
Gorgonzola Pizza





～ Appetizer & Shareable Dish ～

23:00ラストオーダー
Last Order

マリオットバーガー **¥3,800**
Marriott Burger



アメリカンクラブハウスサンドウィッチ **¥3,800**
American Clubhouse Sandwich



国産牛フィレ肉のグリル（100ｇ） **¥8,500**
Grilled Japanese Beef Fillet (100g)



きたうち山口牧場黒毛和牛100％の煮込みハンバーグ **¥4,800**
“KITAUCHI YAMAGUCHI FARM” Japanese KUROGE Premium Beef Stewed Hamburger Steak



～　Dessert　～

23:00ラストオーダー
Last Order



ケーキセット（コーヒーor紅茶） **¥2,700**
Cake Set with Coffee or Tea



グラスデザート3種　セット　（コーヒーor紅茶） **¥2,700**
3 Kinds of Glass Desserts with Coffee or Tea



グラスデザート3種 **¥1,800**
3 Kinds of Glass Desserts



フルーツ盛り合わせ **¥3,500**
Assorted Fruits