


DRINK MENU

RECOMMEND COCKTAIL




1. 塩レモンサワー 580
 HATONOMORIの一番人気。漬け込みレモンを使用したウォッカベースの甘じょっぱいカクテル。グラスの縁に塗られた塩がクセになる大本命。まずは、こちらで乾杯を!

2. ハイボール 550
 美味しく香るハイボール

3. ジャックハイボール 650
 Jack Daniel'sを使ったおすすめハイボール。

4. パローマ 650
 メキシコ版グレープフルーツサワー, 100%AGAVEテキーラ使用

5. 梅サワー 600
 梅の酸味と塩気が良いバランスのスッキリサワー。




6. トマトハイ 700
 新感覚のトマトハイ。100%AGAVEテキーラ使用で二日酔い知らず。こちら縁に塗られた塩がアクセント。混ぜてないので、一口目はテキーラ味。でもその後スッキリ。不思議と次のドリンクに手が伸びちゃいます!!

7. ジントニック 600
 ほろ苦ビターズの、香るジントニック。

8. ウーロンハイ 500
 米焼酎使用で、ひと味違う食中酒の定番

9. パナシェ 750
 レモン香る甘酸っぱいピアカクテル♪

10. カイピリーニャ 850
 ブラジルの大定番。ライムたっぷり肉料理に合います



11. クラシックモヒート 900
 キューバ発祥、ヘミングウェイが愛したラムベースのカクテル。スペアミントをたっぷり使用した、本格派。

12. パクチーモヒート 900
 パクチーを使用したオリジナルカクテル。パクチー Lover に。ベースには、ウォッカを使用。パクチーを食べながら飲んでください。

13. スパイス梅酒 650
 黒糖梅酒にスパイスを漬け込んだオリジナルリキュールです。 **ソーダ割 750**

※他にも各種をご用意します。お好みをスタッフまでお伝えください!

DRAFT BEER / 生ビール



1. アサヒスーパードライ 550
 スッキリ・サッパリと言えばこれ。食中酒としてのバランスよし!

2. ヒューガルデンホワイト S 880 / L 1580
 世界各地で愛されているホワイトビール。コリアンダーシードとオレンジピールが香るフルーティーなビールです。

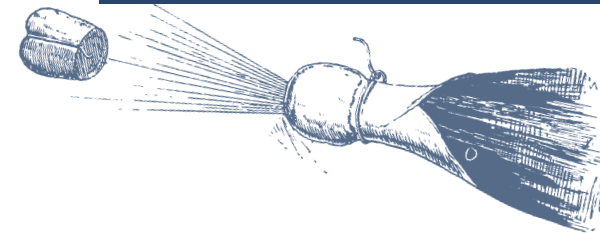
BOTTLE BEER / ボトルビール

1. COEDO <瑠璃/ルリ> 750
2. COEDO <伽羅/キャラ> 750

埼玉川越(通称「小江戸」)を拠点に作られる、プレミアムビール。全般的に、繊細で綺麗な味わいが特徴。お好みを見つけてみてください。
 <瑠璃>爽やかな香りと味わいのスムーズなピルスナータイプ。
 <伽羅>フルーティーで赤みがかった黄褐色。後味も良。

3. ノンアルコールビール 500
 飲みたいけど、飲めない時に。

WINE & SPARKLING / ワイン&スパークリング



1. グラスワイン/白 or 赤 580 ~
 産地・品種などは、スタッフにお尋ねください。

2. カラフェ (500ml)/白 or 赤ワイン 2,200 ~
 もう少し飲みたい時にちょうどいいサイズ。

3. ボトル/白 or 赤ワイン 3,300 ~
 各種をご用意しています。ワインリストをご覧ください。

4. ボトル/スパークリングワイン 3,300 ~
 スタートドリンクとして、ちょっとしたお祝いに。

5. ボトル/シャンパーニュ 10,000 ~
 「ここぞ!」というお祝い時に! 幾つかをご用意します。

※ワインリストあります。スタッフまでお訪ねください。

WHISKEY / ウイスキー

<アメリカン/バーボン&テネシー>

- 1. ジャックダニエル 600
- 2. アーリータイムス 550
- 3. I.Wハーパー 600
- 4. ワイルドターキー 550
- 5. ウッドフォードリザーブ 900
- 6. ジムビーム ライウイスキー 600
- 7. メイカーズマーク 800
- 8. ブラントン シングルバレル 900
- 9. バッファロートレース 800
- 10. ヒュースピリッツライウイスキー 1200
- 11. ジャックダニエル シナトラセレクト 2500

<スコッチ シングルモルト>

- 1. グレンリベット 12年 800
- 2. ザ・マッカラン 12年 1150
- 3. ボウモア 12年 900
- 4. ラフロイグ 10年 1000
- 5. アードベック 10年 900
- 6. ハイランドパーク 12年 900
- 7. スプリングバンク 10年 1050
- 8. グレンフィディック 12年 750

<スコッチ ブレンデッド>

- 9. バランタイン 600
- 10. ネイキッドグラウス 750

<アイリッシュ>

- 1. ジェムソン 700

<ジャパニーズ シングルモルト>

- 1. 山崎 850
- 2. 白洲 850
- 3. 宮城峡 800
- 4. 余市 800



※全てのお酒は+¥100でソーダ割りにできます。

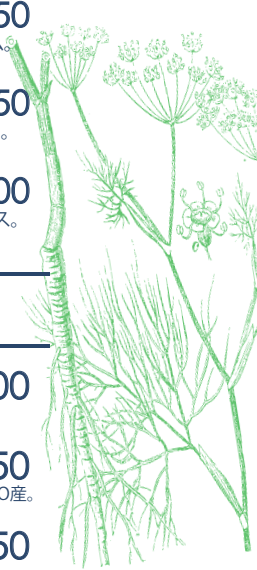


RUM & Cachaça / ラム & カシャーサ

1. ハバナクラブ 3年 / 7年 600/750
生粒のキューバン・ラム。3年はモヒートに使用。
2. バルバンクール 4年 / 8年 700/850
西インド諸島ハイチ。リム・サンオーク樽。バニラ & ベツパー。
3. パンペロ アニヴェルサリオ 750
革袋に包まれた、ベネスエラ産。飲みやすいラム。
4. ロンサカパ センテナリオ 900
ラムの中の“コニャック”と絶賛される、超人気プレミアムラム。
5. オールドモンク 950
インド産。チョコレートを連想させる重厚な味わい。
6. マツサレム 15年 / 23年 750/950
香り・滑らかさのバランス良い逸品。キューバで誕生→ドミニカ。
7. セントマーチン リパブリックラム 5年 750
カリブ海に浮かぶ島セントマーチン島。完熟したフルーツ香。
8. キャプテンモルガン プライベートストック 750
甘口ラムの代表格。バニラフレーバー良。
9. クラーケン ブラックスパイスドラム 800
葉草の効いた男のブラックスパイスドラム。トリニダードトバゴ。
10. ピンクピジョン バニラフレイバード 800
独特で繊細なバニラの風味が特徴。モーリシャス産。
11. トロワリビエール ブラン / 5年 700/900
カリブ海に浮かぶマルティニーク島の、パワフルなアグリコールラム。
12. ナインリーヴズ クリア 950
滋賀県の軟水と沖縄産のさとうきび使用。超本格派国産ラム。
13. CORCOR 赤 / 緑 AGRICOLE 750/850
沖縄県南大東島産。無添加・無着色。緑がアグリコール。
14. カシャーサ 51 600
ブラジルでさとうきびのお酒はこれ。カイピリーニャのベース。

GIN / ジン

1. タンカレー ジン 600
飽きの来ないすっきりと安定したジン。
2. ヘンドリックスジン 850
華やかでフローラルな柑橘系。ハンドクラフトジンの代表格。SCO産。
3. キングスバリー ビクトリアンバット 750
ジュニパーを通常の2倍以上使用した「ロンドンドライジン」
4. ヒュースピリッツ アメリカンジン 900
米イリノイ州。トウモロコシ70%。いつもと違うジントニックに。
5. アンガヴァ カナディアンプレミアムジン 950
北カナダ。6種の天然植物を100%使用したピュアテイスト。
6. ジーヴァイン 850
仏・コニャック地方原産の白ブドウ使用。爽やかなジントニックに。



TEQUILA テキーラ <all 100% AGAVE>
BRANCO/REPOSADO/ANEJO

1. パトロン 1000/1300/1500 飲み比べ 2400
2. カサドレス 700/850/1000 飲み比べ 1700
3. ホセクエルボ 1800 700/900/1300 飲み比べ 2000
4. アハトロ 850/950/1100 飲み比べ 2000
5. カー 1100/1300/1600 飲み比べ 2600

HATONOMORIのテキーラは、全て100%AGAVE(竜舌蘭)のプレミアムテキーラ。
100%AGAVE(アガヴェ)のテキーラは、二日酔い・悪酔い知らず。
BRANCOブランコ(樽熟成無し)・REPOSADOレポサド(1年以内の樽熟成)・ANEJOアネホ(1年以上の樽熟成)の飲み比べがオススメです。
—気飲みせず、ゆっくりと楽しんでください。

- サンダリータ 500
テキーラのチェイサーにぴったりのピリ辛トマトのドリンク。

LIQUEUR / リキュール & 薬草系。

1. セントマーチン ラムリキュール 各種 750
グアバペリー/パッションフルーツ/アーモンドetc
2. パトロン XO カフェ (コーヒー) 700
100%天然コーヒーと高級テキーラを合わせた上品な仕上がりに。
3. パトロン シトロング (オレンジ) 700
パトロンテキーラベースのオレンジリキュール。
4. シャルトリュエズ ジョーヌ/ヴェール 900
仏・南東部の修道院で作られる、世界で最も古い薬草系。
5. ペルノ 700
15種類のハーブ使用。爽やかで独特な味わいのリキュール。
6. リカール 700
フランスを代表するバステイス(リコリスを使ったアニス酒)。
7. アブサン各種 950 ~
19世紀にはヨーロッパで大人気を博したお酒。
8. 星子 800
超自然派。世界に誇るスパイス香る本格的梅リキュール。
9. カンパリ 600
様々なハーブや果実を配合して作られたほろ苦リキュール。

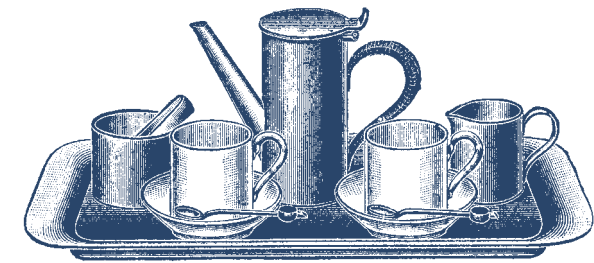
他にも、カシス・ディタ・ピーチ・マリブ・カレーア・コアントロー等各種リキュールをご用意しています。お尋ねください。
+¥100で、ソーダ・オレンジ・グレープフルーツ・コーラ・トニック・ジンジャーエール・ウーロン茶割りができます。トマト割は+¥150。

NON ALCOHOLIC COCKTAIL

1. モロッコソーダ 750
ライムが香るミントドリンク
2. レモネードソーダ 600
すっきり甘酸っぱいドリンク

SOFT DRINK / ソフトドリンク

1. オレンジジュース 480
2. グレープフルーツジュース 480
3. トマトジュース 550
4. コーラ 480
5. コーラZERO 550
6. ウィルキンソンジンジャーエール 480
7. ペリエ 600
8. ウーロン茶 450
9. ラッシー 580
10. アイスチャイ 680
11. 富士ミネラルウォーター 780ml 750



COFFEE & TEA / コーヒー & ティー

1. アイスティー 480
2. アイスコーヒー 480
3. ホットティー(オーガニックアールグレイ) 600
4. ハーブティー(マラケシュミント) 600
中国産「珠茶」+ペパーミント。甘くしても良。
5. ハーブティー(ホワイオーチャード) 600
緑茶ベース。天然の桃とメロンのフレーバー。
6. ハンドドリップコーヒー 600
FUGLEN(フグレン)コーヒーさんの豆を使用しています。香り高く、ミルク無しで飲みやすいコーヒーです。

※ホットドリンクは、少しお時間かかります。

BAR FOOD / バーフード

1. パパド <インド豆のチップス> 380
豆の粉で作ったインドのチップス。ビールにあいます。
2. チキンピクルス 550
まるやかな酸味がはまる、新感覚のピクルス。
3. 鶏ささみのスモーク 450
んにく醤油で漬けたしっとり燻製。
4. 今日のポテトサラダ 480
シンプルだけど、クセになるポテサラ。日替わりです。
5. ミックスナッツ 450
バーフードと言えば。
6. ビーフジャーキー&ナッツ 750
ソフトタイプのビーフジャーキー。自家製です。
7. オリーブマリネ 450
ハーブオイルに漬け込みました。種有り。
8. レバーペースト 600
ワインとよく合います。付け合わせのメルバトーストと一緒にどうぞ。
9. チーズの盛り合わせ 950
丸ごと焼いたトロっとチーズに、イカの塩辛がのった新感覚!
10. 生チョコレート 550
自家製のしっとりチョコレート。

LET'S PARTY!!

貸切・結婚式二次会など、各種 PARTY 承ります。
4名様からの飲み放題プラン(予約制)もご用意しています。
お気軽にスタッフまでお訪ねください。



※メニュー価格は、全て税抜き表記となります。