

h o n  
Z E N

空

風

海

神々の住む島

バリ

その恵みを受け育った食材は自然のエネルギーを

たっぷり含んだものばかり、本膳はその力を

そのままお客様にお届けしたい：：：だから

本膳は、日本料理技術を基本に、よりシンプルに

バリ食材をお届けします

バリ 本膳



# Appetizer

## ピリ辛ソフトシェルクラブ 120

*Deep fried soft shell crab with original blend spices*

炸软壳蟹配自制混合香料



## 鶏塩から揚げ 90

*Salty fried chicken (Karaage) with lime squeezed*  
咸酥鸡配青柠



## 野菜炊き合わせ 70

*Simmered vegetables with light soy sauce*  
白灼蔬菜配酱油



## 小海老から揚げと塩茹で枝豆 80

*Salty fried baby prawn and edamame*  
咸炒大虾和毛豆



## 焼き野菜のポン酢サラダ 90

*Grilled vegetables with ponzu sauce*  
烤蔬菜配柚子酱



140

**海老と野菜の天麩羅盛**

*Tiger prawn and vegetables tempura*  
龙虾和蔬菜天妇罗



120

**パリ豚と茄子のパリパリサラダ**

*Eggplant and sauteed pork salad with miso dressing*  
凉拌猪肉沙拉和煎茄子配味噌酱



400

**ロブスターサラダ**

*Boiled lobster salad with chilli-mayo sauce*  
龙虾沙拉配辣美乃滋酱



100

**地魚塩焼き/照り焼き**

*Grilled white fish with salt / teriyaki sauce*  
/ ponzu sauce  
盐烤白鱼配/照烧酱



90

**つまみ餃子**

*Dumpling with minced pork & vegetables*  
猪肉蔬菜饺



95

**豆腐シーザーサラダ鰹節風味**

*Caesar salad with tofu and*  
*katsuobushi(dried bonito shavings)*  
凯撒豆腐沙拉配干鲣鱼屑

枝豆

30

Edamame 毛豆

パリ野菜のお漬物

40

Assorted homemade pickles 自制酱菜

海老餃子

120

Dumpling with prawn and vegetables 虾饺子

サーモンの和風カルパッチョ

130

Salmon carpaccio with Japanese soy sauce dressing 薄切生三文鱼配日本酱油

チキン/サーモン/ビーフ照焼き

110 / 160 / 300

Chicken/Salmon/Beef Teriyaki 照烧鸡肉/三文鱼/牛肉



# Sashimi



刺身大皿盛り 400  
*Assorted sashimi (7 kinds)*  
生鱼片拼盘 (7种)



地魚三品盛り 200  
*Assorted Balinese sashimi (3 kinds)*  
巴厘生鱼片拼盘 (3种)



鯖薄造り 150  
*White Trevally*  
白鯖



炙り鯖の香草たたき 250  
*Seared tuna with herbs*  
炙烧黑鲷鱼生鱼片

とろ	•	<i>Toro / Fatty Tuna</i>	•	黑鲷鱼中腹	350
マグロ	•	<i>Tuna</i>	•	黑鲷鱼	110
甘海老	•	<i>Sweet Shrimp</i>	•	甜虾	145
ホタテ貝	•	<i>Scallop</i>	•	扇贝	250
サーモン	•	<i>Salmon</i>	•	三文鱼	110
アジ	•	<i>Horse Mackerel</i>	•	竹荚鱼	65
トビコ	•	<i>Flying Fish Roe</i>	•	飞鱼	65
ホッキ貝	•	<i>Surf clam</i>	•	北极贝	115
いか	•	<i>Squid</i>	•	鱿鱼	85
シメサバ	•	<i>Soured Mackerel</i>	•	醋鲭鱼	110
タコ	•	<i>Octopus</i>	•	章鱼	120
イクラ	•	<i>Salmon Roe</i>	•	鲑鱼子	185
玉子	•	<i>Egg</i>	•	日式煎蛋	50

# Sushi



とろ 95  
*Toro / Fatty Tuna*  
黑鲔鱼中腹(Toro)



神戸牛 95  
*Wagyu beef*  
和牛



甘海老 50  
*Amaebi / Sweet Prawn*  
甜虾



マグロ 35  
*Maguro / Tuna*  
黑鲔鱼



ホタテ貝 60  
*Hotate / Scallop*  
扇贝



イクラ 65  
*Ikura / Salmon roe*  
鲑鱼子



ホッキ貝 50  
*Hokkigai / Surf clam*  
北极贝



サーモン 40  
*Salmon*  
三文鱼



ネギトロ 50  
*Minced tuna & spring onion*  
黑鲔鱼中腹配葱



タコ 40  
*Tako / Octopus*  
章鱼



うなぎ 45  
*Unagi / Eel*  
鳗鱼



いか 30  
*Ika / Squid*  
鱿鱼



トビコ 30  
*Tobiko / Flying fish roe*  
飞鱼



シメサバ 40  
*Shime Saba / Soured Mackerel*  
醋鲭鱼



しまあじ 50  
*Shimaaji / White Terevalley*  
白鲹



アジ 35  
*Aji / Horse Mackerel*  
竹莢鱼



海老 40  
*Ebi / Prawn*  
虾



玉子 25  
*Tamago / Egg*  
日式煎蛋



**寿司盛 350**  
Assorted Sushi  
寿司拼盘

**300 炙り寿司盛り**  
Assorted seared sushi  
炙烧寿司拼盘



**マグロ尽くし寿司 250**  
Assorted Tuna Sushi  
黑鲔鱼寿司拼盘

**270 サーモン尽くし寿司**  
Assorted Salmon Sushi  
三文鱼寿司拼盘



**いろいろ野菜寿司 120**  
Assorted Vegetables Sushi  
蔬菜寿司拼盘

**ちらし寿司 300**  
Mixed Sashimi on rice  
散寿司

## Sushi Roll



**スパイダー 150**  
Spider Roll  
炸软壳蟹卷  
*Soft shell crab, vegetable with tobiko fish roe*



**あぶりサーモン 155**  
Seared Salmon Roll  
炙烧三文鱼卷  
*Lightly grilled salmon*



**えび天麩羅ロール 140**  
Prawn Tempura Roll  
鲜虾天妇罗卷  
*Prawn tempura, tobiko and lettuce*



**ドラゴン 220**  
Dragon Roll  
火龙卷  
*Eel, Avocado, cream cheese with vegetable*



**キャタピラー 140**  
Caterpillar Roll  
牛油果卷  
*Avocado, crab stick, cream cheese with vegetable*



**カリフォルニア 145**  
California Roll  
加州卷  
*Avocado, prawn, vegetable with tobiko fish roe*

サーモンロール ● Salmon Roll ● 三文鱼卷 85

鉄火巻き ● Tuna Roll ● 香辣三文鱼卷 80

卵巻き ● Egg Roll ● 蛋卷 60

かっぱ巻き ● Cucumber Roll ● 黄瓜卷 50





# Teppan Yaki

## 天

Tea

アミューズ  
Amuse  
开胃菜

本日のスープ  
Today's soup  
今日特选汤

前菜 (刺身又は、天麩羅)  
Sashimi or Tempura for Appetizer  
生鱼片或天妇罗

フレッシュフォアグラのソテー 岩海苔ソース  
Fresh foie gras with seaweed sauce  
新鲜鹅肝配岩海苔酱

焼き野菜  
Vegetable  
烤蔬菜

ロブスター  
Lobster  
龙虾

オーストラリア和牛サーロイン  
Australian Wagyu beef sirloin  
澳大利亚产和牛沙郎

サラダ  
Salad  
沙拉

五目炒飯又は、ガーリックライス  
Fried rice or garlic rice  
炒饭或香蒜白饭

味噌汁, 御新香  
Miso soup and pickles  
味噌汤、泡菜

デザート  
Dessert & Coffee or Tea  
甜点, 咖啡或红茶

**IDR 1500**

# 空

Kuh

アミューズ  
*Amuse*  
开胃菜

本日のスープ  
*Today's soup*  
今日特选汤

白身魚のカルパッチョ  
*White fish carpaccio*  
薄切白生魚片

焼き野菜  
*Vegetable*  
烤蔬菜

三種の魚介盛り合わせ  
*Three kinds of seafood (Salmon, Prawn, Scallop)*  
海鲜拼盘 (三文鱼, 虾, 扇贝)

オーストラリア和牛サーロイン又は、ロブスター  
*Australian Wagyu beef sirloin or Lobster*  
澳大利亚和牛里脊肉

サラダ  
*Salad*  
沙拉

五目炒飯又は、ガーリックライス  
*Fried rice or garlic rice*  
炒饭或香蒜白饭

味噌汁, 御新香  
*Miso soup and pickles*  
味噌汤、泡菜

デザート  
*Dessert & Coffee or Tea*  
甜点, 咖啡或红茶

**IDR 1300**

# 海

Kai

アミューズ  
*Amuse*  
开胃菜

本日のスープ  
*Today's soup*  
今日特选汤

焼き野菜  
*Vegetable*  
烤蔬菜

サーモンと海老  
*Two kinds of seafood (Salmon, Prawn)*  
海鲜拼盘 (三文鱼, 虾)

オーストラリア和牛サーロイン又は、ロブスター  
*Australian Wagyu beef sirloin or Lobster*  
澳大利亚和牛里脊肉

サラダ  
*Salad*  
沙拉

五目炒飯又は、ガーリックライス  
*Fried rice or garlic rice*  
炒饭或香蒜白饭

味噌汁, 御新香  
*Miso soup and pickles*  
味噌汤、泡菜

デザート  
*Dessert & Coffee or Tea*  
甜点, 咖啡或红茶

**IDR 1000**



オーストラリア和牛サーロイン 600 1.100  
*Australian wagyu beef sirloin* 100 gr 200 gr  
 澳大利亚和牛里脊肉



オーストラリア和牛のタタキ サラダ仕立て 600  
*Seared Australian wagyu beef sashimi*  
 香煎澳大利亚和牛



帆立貝の明太子マヨソース添え 295  
*Scallop with spicy cod roe sauce (Scallop with cod roe mayo sauce)*  
 扇贝明太子酱

フォアグラ岩のりソース <フルーツコンポート添え> 335  
*Foie gras served with seaweed sauce and Apricot compot*  
 新鲜鹅肝配岩海苔酱

溏老ガーリックバターソース 180  
*King prawn with garlic butter soy sauce*  
 大虾配香蒜酱油酱

和風ステーキ 300  
*Australian beef striploin with teriyaki sauce*  
 照烧澳大利亚牛里脊肉



ロブスターの香草焼き 400  
*Lobster with garlic butter soy sauce*  
 龙虾配香蒜酱油酱



野菜の盛り合わせ 120  
*Assorted vegetables*  
 蔬菜拼盘



サーモンパン粉焼き 160  
*Salmon with bread crumb*  
 香煎三文鱼



五目炒飯 60  
*Fried rice*  
 炒饭

ガーリックライス 60  
*Garlic rice*  
 香蒜白饭



三種のキノコ 80  
*Three kinds of mushroom*  
 蘑菇拼盘

焼きうどん ビーフ/チキン/シーフード 135  
*(Yaki Udon) Pan fried japanese noodle with Beef/ Chicken/ Seafood*

焼きそば ビーフ/チキン/シーフード 145  
*(Yaki Soba) Pan fried japanese noodle with Beef/ Chicken/ Seafood*

ポテト 35  
*Potato*  
 马铃薯

オニオン 35  
*Onion*  
 洋葱

# Shabu Shabu

## WAGYU BEEF SHABU-SHABU SET 1000



和牛しゃぶしゃぶセット  
 和牛 130g  
 バリ野菜  
 うどん 又 雑炊  
 デザート  
 グラスワイン 白 又 赤  
 Beef Wagyu - 130 gr  
 Bali Vegetables  
 Udon or Rice  
 Dessert & Coffee or Tea  
 A Glass of Wine (White / Red)

和牛日式火锅套餐  
 和牛 130g  
 巴厘特色蔬菜  
 乌冬面或杂烩粥  
 甜点、咖啡或红茶  
 一杯红葡萄酒或白葡萄酒

## BALINESE PORK SHABU-SHABU SET 700

バリ豚しゃぶしゃぶセット  
 バリ豚 130g  
 バリ野菜  
 うどん又雑炊  
 デザート  
 グラスワイン 赤

Bali Pork Shabu Shabu 130 gr  
 Bali Vegetables  
 Udon or Rice  
 Dessert & Coffee or Tea  
 A Glass of Wine (White / Red)

巴厘猪肉日式火锅套餐  
 巴厘猪肉 130g  
 巴厘蔬菜  
 乌冬面或杂烩粥  
 甜点、咖啡或红茶  
 一杯红葡萄酒



## BALINESE SEAFOOD SHABU-SHABU SET 600



ジンバラ市場直送鮮魚 150g  
 バリ野菜  
 うどん又雑炊  
 デザート、コーヒー又は紅茶  
 グラスワイン 赤又は白

Fresh Seafood from Jimbaran market 150g  
 Balinese vegetables  
 Udon noodle or Rice  
 Dessert & Coffee or Tea  
 A glass of wine (red or white)

巴厘特色日式火锅套餐  
 金巴兰渔港直送新鲜鲜鱼 150g  
 巴厘特色蔬菜  
 乌冬面或杂烩粥  
 甜点、咖啡或红茶  
 一杯红葡萄酒或白葡萄酒

### Combination コンビネーション

- Seafood + Wagyu	海鮮+和牛	海鮮+和牛	1000
- Seafood + Bali Pork	海鮮+バリ豚	海鮮+巴厘特色猪肉	850
- Wagyu + Bali Pork	バリ豚+和牛	巴厘特色猪肉+和牛	1200
- Seafood + Bali Pork + Wagyu	海鮮+和牛+バリ豚	海鮮+和牛+巴厘特色猪肉	1500

# Yakiniku



上カルビ 280

U.S. superior beef belly  
美国产高级牛肚肉



豚カルビ 120

Pork belly  
猪排骨



骨付きカルビ 230

Beef spare ribs  
牛肉排骨



上塩タン 170

Superior beef tongue with salt  
高级牛舌腌盐



鶏モモ 80

Chicken thigh with spicy soy sauce  
鸡腿肉



ソーセージ 100

Beef sausages  
牛肉香肠



サンチュ 50

Assorted lettuce, garlic and chilli  
生菜

特上 ロース 680

Australian Wagyu marbled sirloin  
澳大利亚产和牛沙郎

上ロース 170

U.S. marbled sirloin  
美国产牛沙郎

海鮮盛り 340

Assorted seafood  
(Prawns, scallops, salmon, squid)  
海鲜拼盘 (虾・干贝・三文鱼・鱿鱼)



野菜盛り 90

Assorted vegetables  
蔬菜拼盘

つば漬けカルビ 325

Beef short ribs marinated  
with original sauce  
自制腌酱腌牛小排

カルビ 210

U.S. beef belly  
美国产牛肚肉



特選サラダ 70

*Green salad with sesame dressing*  
特選沙拉



ジャコとうふ 75

*Tofu topped with crispy fish*  
脆皮鱼配豆腐



豆腐サラダ 95

*Tofu salad*  
豆腐沙拉



ユッケ 150

*Yukhoe (Beef tartar with egg yolk)*  
生拌牛肉



カクテキ 60

*Radish kimchi*  
萝卜泡菜



チャプチェ 85

*Japchae (Sauteed glass noodle with vegetables)*  
炒杂菜



オイキムチ 60

*Cucumber kimchi*  
黄瓜泡菜



キムチボック 100

*Kimchi bokkeum*  
泡菜炒猪肉



自家製キムチ盛り 70

*Kimchi*  
韩国泡菜



とうふちム 80

*Dubu Jjim (Simmered tofu with vegetables)*  
韩式豆腐蔬菜



ナムル 85

*Assorted Korean boiled vegetables*  
韩式酱菜拼盘



キムチ盛り合せ 100

*Assorted kimchi*  
韩国泡菜拼盘



# Soup, Rice and Noodles



釜炊きごはん 60

*Japanese rice cooked in traditional pot*  
日式传统釜炊饭



茹で上げ玉掛けうどん 95

*Udon noodle with egg and special soy sauce*  
乌冬面配鸡蛋和特调酱油

カレーうどん 140

*Udon noodle with curry sauce*  
加哩乌冬面

冷し中華 155

*Cold noodle with soy sauce and vinegar based dressing*  
冷面



うどん 95

*Hot udon noodle with soup, or Cold udon noodle with sauce*

乌冬面 (热・冷)

- Tempura + 40
- Beef + 50



昔ながらのカツ丼 120

*Rice bowl cooked with pork cutlet and egg*  
猪排盖饭



そば 95

*Hot soba noodle with soup, or Cold soba noodle with sauce*

荞麦面 (热・冷)

- Tempura + 40
- Beef + 50



地鶏親子丼 110

*Rice bowl cooked with chicken and egg*  
親子盖饭(鸡)

- Tempura + 40
- Beef + 50



中華そば 120

*Ramen noodle with soy based soup*  
中華汤面



バリの恵みの雑炊 85

*Japanese risotto with chicken, vegetables and fish stock*  
杂烩粥



海鮮チゲ 220

Spicy seafood soup  
海鮮鍋湯



海鮮石焼ビビンバ 185

Seafood bibimpap in korean stone bowl  
海鮮石鍋拌飯



ユッケジャン 140

Spicy Oxtail with Vegetables Soup  
辣牛尾湯



石焼ビビンバ 95

Bibimpap in korean stone bowl  
韩国拌飯



玉子ワカメスープ 60

Seaweed and egg soup  
海帶湯



ユッケビビンバ 150

Rice topped with assorted vegetable, pickles & egg  
生拌牛肉石鍋拌飯



ユッケジャンラーメン 180

Oxtail nomen with spicy soup  
香辣牛尾拉面



ビビンバ 95

Rice topped with assorted vegetable, pickles and egg  
石鍋拌飯



韓国風肉うどん 140

Korean flavored udon noodles with beef soup  
韩国牛肉乌冬面



鶏キムチラーメン 130

Chicken kimchi nomen with spicy miso soup  
韩国泡菜鸡肉味噌拉面

カルビスープ 100

Galbi tang (Beef belly soup)  
排骨湯

ユッケジャンクッパ 140

Oxtail with spicy vegetables in spicy rice soup  
辣牛尾和蔬菜湯飯

カルビクッパ 95


Galbi gukbat (Spicy Beef belly soup with rice)  
牛肚肉湯飯

クッパ 65

Gukbat (Chicken, egg and vegetables soup with rice)  
鸡肉, 鸡蛋和蔬菜湯飯

味噌汁 Miso Soup 味噌湯 25

ご飯 Rice 白飯 25



ご来店頂き、拙い料理をご賞味頂いたお客様に心より感謝申し上げますと共に、このメニューを創るに  
当たり、大いなるイメージを膨らませてくれたバリの偉大なる自然にお礼を述べたく思います。  
どうか、素晴らしいバリの休日をお過ごし下さい。

本膳



**Ayana Resort & Spa** | Jl. Karang Mas Sejahtera Jimbaran - Bali | (0361) 702 222 Ext. 7801  
**Ayana Komodo Resort** | Waecicu Beach, Labuan Bajo, Manggarai Barat - NTT | (0385) 244 1033  
**Ayana midPlaza JAKARTA** | LG Floor Jl. Jend Sudirman Kav 10-11 - Jakarta | (021) 570 7796



## BEVERAGE MENU

h o n  
ZEN



**MIXED JUICE** ヨーグルトベースの  
フルーツミックスジュース

<b>Orange &amp; Banana</b>	50
ビタミンCと食物繊維がたっぷり	
<b>Apple &amp; Carrot</b>	50
腸の働きを整えます	
<b>Strawberry &amp; Ruby Grape</b>	50
ビタミンCたっぷりの美肌ジュース	
<b>Pine &amp; Apple</b>	50
消化を助け、胃もたれ解消	
<b>Raspberry &amp; Peach</b>	50
風邪の予防、美肌生成	
<b>Manggo &amp; Orange</b>	50
疲労回復、肌荒れ防止	
<b>Papaya &amp; Vanilla</b>	50
丈夫な骨づくりに	

**FRESH JUICE** フレッシュジュース

<b>Orange</b>	45
<b>Guava</b>	45
<b>Strawberry</b>	45
<b>Apple</b>	45
<b>Watermelon</b>	45
<b>Papaya</b>	45
<b>Melon</b>	45
<b>Pineapple</b>	45
<b>Mixed</b>	45



## **MINERAL WATER** ミネラルウォーター

### **Equil**

*Natural / Sparkling 380ml*

45

*Natural / Sparkling 720*

65

### **Perrier**

*Natural / Sparkling 330ml*

65

## **COFFEE / TEA** コーヒー / 茶

### **Balinese Coffee**

45

### **Japanese Green Tea**

*Free Refill*

45

### **Ice Lemon Tea**

*Free Refill*

45

### **Jasmine Tea**

*Free Refill*

45

## **RED WINE** 750ml 赤ワイン750ml

### **Zonin Montepuciano**

*Italy*

1,250

### **Luccarelli Primitivo**

*Italy*

1,000

### **Louis Latour**

*French*

1,750

### **Alexis Linchine Cab Sauv**

*French*

1,100

### **Robert Mondavi Merlot**

*California*

1,250

### **Berringer Main & Fine Cab Sauv**

*California*

900

### **J.J McWilliam Shiraz**

*Australia*

900

### **Yellow Tail Pinot Noir**

*Australia*

800

### **Luis Felipe Edward Merlot**

*Chile*

1,100

### **Lapostole Casa Merlot**

*Chile*

1,500

### **Hatten Aga Red**

*Bali*

500

## **RED WINE** glass 150ml 赤ワイン グラス

### **J.J McWilliam Shiraz**

*Australia*

200

### **Hatten Aga Red**

*Bali*

100

### **Alexis Linchine Cab Sauv**

*French*

225



**WHITE WINE** 750ml 白ワイン750ml

<b>Zonin Soave</b> <i>Italy</i>	1,250
<b>Fantinel Spumante Prosecco</b> <i>Italy</i>	900
<b>Monkey Bay Sauv Blanc</b> <i>New Zealand</i>	1,350
<b>Shearwater Sauv Blanc</b> <i>New Zealand</i>	1,050
<b>Robert Mondavi Sauv Blanc</b> <i>California</i>	1,250
<b>J.J McWilliam Chardonay</b> <i>Australia</i>	900
<b>Yellow Tail Pinot Grigio</b> <i>Australia</i>	800
<b>Alexis Linchine Sauv Blanc</b> <i>French</i>	1,100
<b>Trilogy Maule Valle Essen Char</b> <i>Chile</i>	800
<b>Lapostole Casa Sauv Blanc</b> <i>Chile</i>	1,500

**WHITE WINE** glass 150ml 白ワイン グラス

<b>J.J McWilliam Chardonay</b> <i>Australia</i>	200
<b>Alexis Linchine Sauv Blanc</b> <i>French</i>	225

スパークリングワイン750ml

**SPARKLING WINE** 750ml

<b>Domaine Chandon Brut</b> <i>Australia</i>	1,750
---	-------

**MOCKTAIL** non-alcoholic ノンアルコールカクテル

<b>Cool Collins</b> <i>Lemon Juice, Sugar, Mint leaves, Soda</i> レモンの酸っぱさとミントが お口の中を爽やかに	55
<b>Summer Delight</b> <i>Lime juice, Grenadine syrup, Sugar, Soda</i> 赤く染まる夏のひととき 甘味をおさえた心地よい味	55
<b>Honey Moon</b> <i>Honey, Lime juice, Orange juice, Apple juice, Soda</i> 蜂蜜の甘味が美味しい ノンアルコールカクテル	85
<b>Summer Cooler</b> <i>Lime juice, Ginger syrup, Soda</i> 甘味をおさえた爽快感ある 夏にふさわしいドリンク	55

**SOFT DRINK** ソフトドリンク

<b>Coca Cola</b>	40
<b>Sprite</b>	40
<b>Diet Coke</b>	40
<b>Soda Water</b>	40





## COCKTAIL カクテル

### Orange Fizz 165

*Dry Gin, Orange juice, Lemon juice, Sugar, Soda*  
フルーティーな味と香りの  
フィズスタイル 中口13度

### Gin Baran 125

*Dry Gin, Lemon juice, Ginger ale*  
ソフトドリンクのように  
味わえる手軽なカクテル 中口9度

### 1001 Island 140

*Dry Gin, Vodka, White Rum, Tequila, Lemon juice, Coca cola*  
ほんのり甘口  
女性のお客様に好評です 中口19度

### Margarita 165

*Tequila, Cointreau, Lemon juice*  
ロマンチックなエピソードで  
根強い人気を誇る 中口26度

### Bali Sea 120

*Tequila, Blue curacao, Lemon juice, Sugar*  
見るからに涼し気で  
夏の気分がいっぱい 中口7度

### Tequila Sunrise 200

*Tequila, Orange juice, Grenadine syrup*  
口当たりが良く  
フレッシュな味わい 中口12度

### Mojito 180

*Light rum, Lime juice, Mint*  
ミントとライムの香りが広がる  
清涼感のあるカクテル 中口24度

### Mai Tai 210

*White rum, White curacao, Pineapple, Orange, Lemon juice, Dark rum*  
トロピカルカクテルの女王 中口25度

### Pina Colada 240

*White rum, Pineapple juice, Coconut milk, Malibu*  
甘く、まろやかなカクテル 甘口8度

### Golden Screw 130

*Vodka, Orange juice, Manggo juice, Lemon juice*  
フレッシュジュースに似た  
飲みやすいカクテル 中口12度

### Salty Dog 110

*Vodka, Rubbi grape fruit juice*  
スタンダードの中でも古くから  
人気のあるカクテル 中口13度

### Capirosca 150

*Vodka, Sliced Lime, Brown Sugar*  
きりっと引き締まった大人のカクテル  
中口30度

## JAPANESE COCKTAIL 日本カクテル

### Umeshu Soda 290

梅酒ソーダ

### Green Tea Hai 150

緑茶ハイ

## WHISKY ウイスキー

### Chivas Regal 12 years 200

### Jack Daniels 200

## BEER ビール

### Bintang 55

### Heineken 70

### Corona 150

### Sapporo 150



