



ナイトフライズ・クラブ

日本語のドリンクメニュー

(Getränkete auf Japanisch)

ウェルカム・トゥ・ザ・クラブ!

私の「世界中の有名なバーを巡る」という終わりの無いような旅が始まったのは1984年だったと思います。

その旅のきっかけとなる出来事は、リニューアルされる予定であった6区のエスターハージー・ガッセ通りの33番地にある「ホテル・バヴァリア」の(もともとは朝食用の)食堂に一つのホテル・バーを設置するという課題に接したことでした。

色々なバーを巡って勉強になったことは数多いですが、繰り返し気づいたことは、有名なバーの本質やユニークな特徴は簡単に他の場所に移すことが出来るものではないということでした。

もちろん、ドリンクメニューなどをコピーすることはたやすいことですが、その献立の基盤となっている精神や真心を真似することは無理に近いと思います。

そういうわけもあって、1993年に「ナイトフライズ・クラブ」をオープンしたときに必ず守りたいと思ったことは何よりも、誰もが安心出来る心地よいバーを経営したい、ということでした。

当然のことですが、「ナイトフライズ」ではとても優秀なバーテンダーとウエイターが絶えず、ドリンクのクオリティーに気を付けています。

カクテルに関しても、じっくりと意見交換や討論をせずにメニューに載せたものはありませんし、レシピや

プレゼンテーションに関しても毎日、より良くしようと頑張っています。

シャンペン・ドリンクを作るにいたってはただの発泡酒ではなく、いつも本物のシャンペンを使っていることをご確認下さい。

ジンやウオッカ、テキーラやラム酒とリキュール類に関しても、常にトップの銘柄を常備するように心掛けています。

私が個人的に好きなウイスキーも、同じ様に愛好家でいらっしゃる常連のお客様のおかげでよく新たな品や希少品を試して頂けます。

店内に流れる音楽は時代を超えて愛される不朽の名作が主です。

私の好きな歌手や曲を全て数えあげていくことは出来ませんが、過去に「ザ・ボイス」と呼ばれたフランク・シナトラと彼を含む

「ラットパック」、エッラ・フィッツジェラルドや

ルイ・アームストロングはもちろん、音楽のレンジは現代の

ロビー・ウィリアムズのソングなどまでに及びます。

今世紀も四分の一が過ぎようとしています。

色々な「レギュラー」の方達とも（もう「二世」でいらっしゃる方もいます）今まで、忘れることが出来ない夕べを数多く過ごしてきました。

これからも、この様な夕べを過ごせることを楽しみにしています。

では、宜しくお願い致します。

Gerhard Wanderer

ゲルハルト・ヴァンダラー

流行は何なり -
気楽さが全て！

幸せな人は幸せになると決断した人。

「ナイトフライズ」で過ごす夕べはこのようなバーで過ごす夕べに相応しいマインドセットで過ごして欲しいと思います：

まずは背もたれによりかかってゆっくりとリラックスしてから
思い切り、エンジョイする。

玄関のクローク係（ガルデローベ）にコートを預けましたか。

日常の仕事と生活をドロテーア・ガッセ通りの玄関前に
残してきましたか。

わかっています。この膨大なメニューから「貴方の」ドリンクを
選びだすのにはそれなりの時間がかかるでしょう。

もちろん、既にお気に入りのドリンクがあってそのドリンクに
忠実な場合は別ですが。

どうであれ、このメニューを何ページか拾い読みしてみるの
はとても楽しいことだと思います。

いや、特に楽しくなくてもトルストイの「戦争と平和」やその辺の
ハンドミキサーの説明書を読むよりは面白いのではありませんか。

ディーン・マーティンのアフターシェーブの香がする気がします。

ほのかに甘くてやさしい面もあるものの、マルチパンを食べている麝香牛の様な肥大
な香が。

フランク・シナトラが和やかに歌っているのが、ちょうど気持ちが良い程度に聞こえ
てきます。

あれは「マイ・ウェイ」でしょうか。

いや、「ムーン・リバー」かもしれません。

他のお客さんの話声が段々と遠ざかっていきます。

ドリンクの注文を聞いてくるウエイターさんには気にせずに、
決めるのにはもう少し時間が必要だと言って下さい。

今、肝心なのは焦らないこと。

葉巻はいかがですか。

葉巻の煙が飛行機雲の様に天井の方に向かって消え入っていくのを眺めながら、考えてみて下さい：

このバーが与える安心感はとても素朴で正直そのものです。

カウンターの後ろにある無数のボトルは人生の多様性を思い起こさせると思いませんか。

来店の際に階段を降りてくることも、その頃は無意識同然であったとはいえ、今までの人生のなかでも最も安心だった母親のお腹に帰り戻ることを象徴していると思いませんか。ですから、ここは人生の最も大事なことに集中して専念するのに完璧な場所だと思います：

リラックスして心の平穏を見つける。

それとも、話に花を咲かせてエキサイティングな会話をする。そろそろ、このドリンクメニューの奥の方に踏み込む時間になりました。

後方にはとても凝ったカクテルや豊潤に熟したウイスキーが数多くあります。

喫煙される方のウイスキーには美味しい葉巻もおすすめです。楽しい会話が続いてドリンクも何杯か重ねることになると、良い思い出として残る長めの宴になることもあるでしょう。

Klaus „Daiquiri“ Nadizar

クラウド・「ダイキリー」・ナディザー

目次 (Inhaltsverzeichnis)

ジン・ドリンク (Gin Drinks)	9
ウォッカ・ドリンク (Vodka Drinks)	18
ウイスキー・ドリンク (Whiskey/Whisky Drinks)	25
テキーラ・ドリンクとメスカル・ドリンク (Tequila & Mezcal Dr.)	32
ブランディー・ドリンク (Brandy Drinks)	36
ピスコ・ドリンク (Pisco Drinks)	40
カルヴァドス・ドリンク (Calvados Drinks)	41
ラム酒とカリビアン・ドリンク (Rum & Karibik Drinks)	43
キューバのcocktail (Kubanische Cocktails)	51
カシャッサ・ドリンク (Cachaça Drinks)	53
「ヘヴィ・ドリンク」 (Heavy Drinks)	55
ティキ・ドリンク (Tiki Drinks)	57
シャンペン・ドリンク (Champagner Drinks)	59
リキュールベースのミックス・ドリンク (Mixed Dr. auf Likörb.)	61
ホット・ドリンク (Hot Drinks)	64
インターナショナル・ロングドリンク (International Longdrinks)	66
ミニcocktail・シューター (Minicocktails – Shooters)	67
ノンアルコール・ドリンク (Alkoholfreie Drinks)	69
ノンアルコール (Non – Alcoholics)	73
ビール (Beers)	75
ウイスキー (Whisky, Whiskey)	76
アニゼット (Anisettes)	99

シェリー酒・ポートワイン・マデイラ酒 (Sherry, Port, Madeira)	9 9
ベルモット (Vermouth)	1 0 0
テキーラとメスカル (Tequila & Mezkal)	1 0 0
ジン (Gin)	1 0 1
ウオッカ (Vodka)	1 0 3
グラッパ、マールとトレストーブランド (Grappa, Marc, Tresterbrände)	1 0 6
ぶどう酒がベースのブランデー (Weinbrände)	1 0 6
コニャック (Cognac)	1 0 7
アルマニャック (Armagnac)	1 0 8
カルヴァドス (Calvados)	1 0 8
リキュール (Liqueurs)	1 0 8
ビター (Bitters)	1 1 0
プロセッコ・発泡酒 (Prosecco/Sekt)	1 1 0
シャンペン (Champagner)	1 1 1
ラム酒とアラック (Rum, Arrak)	1 1 2
バーの飲み物などに関する小さな事典 (Kleines Bar-Lexikon)	1 1 8

ジン・ドリンク (Gin Drinks)

ジンは既に17世紀頃からあるとされ、元々はオランダのライデン大学の医学部の教授であった現ドイツ生まれのフランツ・デ・レ・ボーエが治療の為にセイヨウネズを蒸留した物が事の初めではないかといわれています。

デ・レ・ボーエが発案した蒸留酒はその後、オランダの有名なジネーバーとなり、それが同国のオラニエ公であったウィレムがウィリアム3世としてイギリスの国王に迎えられた頃にオランダからイギリスへと渡ったそうです。

イギリスでは初め、血液洗浄に効き目がある物として薬局で販売されていたらしいですが、段々と今のパブの起源の一つであるジン・ショップで売られる様になったらしいです。現代ではイギリスを代表するスピリッツの一つであるといっても過言ではないジンはセイヨウネズと色々な香辛料を用いて作られますが、とても早くからミックسدリンクの材料としても使われていたことも事実であるそうです。

ドライ・マティーニ (Dry Martini)

15. 50

ジン、ベルモット・ドライ、オリーブ（種入り）

カクテルの中でも、最も綺麗なナンバーワンです。巧妙で力強く、思わず舌鼓を打たずにはいられない食前酒。ニューヨーク・シティのクニッカーボッカー・ホテルのバーキーパーであったマティーニ・アルマ・ディ・タツジャが1910年にジョン・デイヴィソン・ロックフェラーの為に発案したと言われています。米国では年に十億に及ぶマティーニが飲まれているらしいです。

ラインゴルド (Rheingold)

15. 50

ジン、コアントロー、ベルモット・ドライ、カンパーリ

このカクテルはイタリア人のロッコ・ディ・フランコが1984年にドイツのハンブルクで催されたインターナショナル・カクテル・コンペティションの食前部門で最優秀賞を得たカクテルです。

ザ・ヴェスパー (ジェームズ・ボンド・マティーニ)

(The Vesper – James Bond Martini)

15. 50

ゴードンス・ジン、リーレ・ブラン、モスコフスカヤ・ウォッカ、
レモンの皮

「ドライなマティーニを頼む」とボンドは言った。「底の深いシャンペングラスに。。。三分ぐらいはゴードンズでウォッカは一分ぐらい、キナ・リーレは半分ぐらいかな。その全てを良く振ってくれ、とても冷たくなるまで。で、薄いレモンの輪切りを添えて出すんだ。覚えたかい？」

イアン・フレミング、カジノ・ロワイヤル

“One can drink too much, but one never drinks enough.”

Gotthold Ephraim Lessing

ラ・ヴィ・アン・ローズ (La Vie en Rose) 14. 50

ジン、シュラーダラー社のキルシュヴァッサー、
レモン・ジュース、グレナデン

レシピはパリにある「ハリース・バー」より（1984年）

チャーリー・チャップリン (Charlie Chaplin) 14. 50

ジン、アプリコット・ブランデー、レモン・ジュース

マルティネス。ザ・スモーキー・ワン

(Martinez - the smoky one) 16. 50

アードベッグ・テン・シングル・モルト、オールド・トム・ジン、
ベルモット・アンティーカ・フォルムラ、
マラスキーノ・アロマティック・ピターズ

バーテンダー (Bartender) 15. 50

ジン、シェリー・ドライ、デュボネー・ルージュ、
ベルモット・ドライ、ダッシュ・グラント・マルニエー

バーテンダーの方々に捧げます。

ギムレット (Gimlet)

14

ジン、ローズ・ライム・ジュース

ジンとローズ・ライム・ジュースが無かったとしたら、
フィリップ・マーロウは一体、何を飲んだのでしょうかね。

ザ・ブロンクス (The Bronx)

14

ジン、ベルモット・ロソ、オレンジ・ジュース、レモン・ジュース

禁酒令の時代に違法だったジンを警察が味見をしても気がつかない様に
カモフラージュしようとして発案されたカクテル。カクテル名前はニューヨークのあまり評判が
芳しくない下町の一つにちなんでいます。



*The man stood at the bar for hours, telling the bartender
about all his great exploits. „Now“, said the bartender,
„tell me something you can´t do.“
„Well“, said the man „for one thing, I can´t pay the Check*

ホワイト・レディー (White Lady) 14

ジン、コアントロー、レモン・ジュース

名前は純粹さを暗示していますが、近い未来に到来するかもしれない
誘惑のフレアーを含んでいるかもしれませんね。

パーク・レーン・スペシャル (Park Lane Special) 14

ジン、アプリコット・ブランデー、オレンジ・ジュース、
ダッシュ・グレナデン、レモン・ジュース

ネグローニ (Negroni) 14

ジン、ベルモット・ロツソ、カンパーリ、ソーダ

ほのかにブロードウェーの「味」がするかの様にエレガントな食前酒の
発祥の地はイタリアのフィレンツェです。シニョーレ・ネグローニと
呼ばれた男性が行きつけのバーで古典派の「アメリカーノ」にジンを入れさせたのが事の初めと
言われています。

タキシード (Tuxedo) 14. 50

ジン、ベルモット、マラスキーノ、アブシント、オレンジ・ピターズ

ラスト・ワード (Last Word) 14. 50

ジン、ハーブ・リキュール、マラスキーノ、ライム・ジュース

ジン・サワー (Gin Sour) 14

ジン、レモン・ジュース、砂糖、オレンジ・ジュース

ペグ・クラブ (Pegu Club) 14. 50

プリマス・ジン、コアントロー、ライム・ジュース、
アンゴスチュラ・ビターズ

ピーチ・ブロッソム (Peach Blossom) 14

ジン、ピーチ・リキュール、ベルモット・ドライ、
グレープフルーツ・ジュース、グレナデン

モンキース・グランド (Monkey's Gland) 14. 50

ジン、アブシント、オレンジ・ジュース、グレナデン

プリンセス・メアリー・カクテル

(Princess Mary Cocktail)

1 4

ジン、クレーン・ド・カカオ（白）、クリーム

レシピは1922年の春のロンドンより。

ノー・ネーム（No Name）

1 4

ジン、アマレット、パイナップル・ジュース、クリーム

ゴールデン・スリッパ（Golden Slipper）

1 4

ジン、アドヴォカート、オレンジ・ジュース

ルシエン・ケスネルは1969年にこのカクテルでカナダのオンタリオ州で催されたカナディアン・カクテル・コンペティションを勝ちました。



"I must get out of these wet clothes and into a dry Martini."

Robert Benchley

トム・コッリンス (Tom Collins) 14. 50

ジン、レモン・ジュース、砂糖、ソーダ、
アンゴスチュラ・ピターズ

ジン・フィッツ (Gin Fizz) 14. 50

ジン、レモン・ジュース、砂糖、ソーダ

ジン・フィッツは特に夏に美味しいカクテルで、いつも人気があります。

ジン・フィッツのバリエーション：

アラバマ・フィッツ (Alabama Fizz) 14. 50

ペッパーミントの小枝添え

テキサス・フィッツ (Texas Fizz) 14. 50

レモン・ジュースの代わりにオレンジ・ジュース

シルバー・フィッツ (Silver Fizz) 15. 50

卵白添え

ゴールデン・フィッツ (Golden Fizz) 1 5 . 5 0

卵黄添え

ロイヤル・フィッツ (Royal Fizz) 1 5 . 5 0

卵一個を丸々添え

シー・ブリーズ・クーラー (Sea Breeze Cooler) 1 5

ジン、アプリコット・ブランデー、レモン・ジュース、
グレナデン、アングスチュラ・ビターズ、ソーダ、
新鮮なペッパーミント

サラトoga・クーラー (Saratoga Cooler) 1 4 . 5 0

ジン、ベルモット・ドライ、レモン・ジュース、グレナデン、
ジンジャー・エール

アプリコット・クーラー (Apricot Cooler) 1 4 . 5 0

ジン、アプリコット・ブランデー、レモン・ジュース、グレナデン、
ジンジャー・エール

ピュア・ラブ (Pure Love) 1 4 . 5 0

ジン、フリーズ・ド・ボワ、レモン・ジュース、ジンジャー・エール

シティ・コラル (City Coral) 14. 50

ジン、メロン・リキュール、ブルー・クラサオ、
グレープフルーツ・ジュース、トニック・ウォーター

ブルー・ムーン (Blue Moon) 14. 50

ジン、ブルー・クラサオ、パイナップル・ジュース、
レモン・ジュース、ビター・レモン

ピムズ・ナンバーワン・カップ (Pimm's No. 1 Cup) 14. 50

ピムズ・ナンバーワン・レモネード、フルーツ

このカクテルは1880年代にロンドンでレストランを経営していたジェームズ・
ピム氏によって発案されました。この有名な薬草とリキュールで香づけされた
飲み物は現代のボトル詰めのカクテルより100年も前からあり、ピム氏は
その流れの先駆者の一人とも言えるでしょう。

シンガポール・ジン・スリング

(Singapore Gin Sling) 14. 50

ジン、レモン・ジュース、砂糖、チェリー・ブランデー、
アンゴスチュラ・ビターズ、ソーダ

ラッフルス・シンガポール・スリング

15. 50

(Raffles Singapore Sling)

ジン、チェリー・ブランデー、トリプル・セク・クラサオ、
D.O.M.ベネディクティーヌ、パイナップル・ジュース、グレナデン、
アンゴスチュラ・ビターズ

シンガポール・スリングの真の故郷は「ラッフルズ・ホテル」の「ザ・ロング・
バー」とされています。積極的にカクテルを研究したバーマンであったヌギヤム・
トン・ブームによって1915年頃に発案されたラッフルズ・シンガポール・
スリングは今日も由緒ある「ラッフルズ・ホテル」でオーダーすることが出来ます。

ベリー・バック (Berry Buck)

14. 50

ジン、レモン、シュヴェッペス・ラッシャン・ワイルド・ベリー

レシピ：A.オーバーマイヤー氏。ナイトフライズ・クラブ、2009年。
「シュヴェッペス・ラッシャン・ワイルド・ベリー」コンテストで優勝。

*A woman drove me to drink and
I never even wrote to thank her.*

W. C. Fields

ウォッカ・ドリンク (Vodka Drinks)

ロシア人の最も親しみのある国民的なお酒として有名なウォッカは元々、ポーランドから伝わった飲み物であるそうです。ポーランドでは既に17世紀頃に広まっていたらしく、その後も長い間は東欧の国々だけで飲まれるお酒でした。やがて、20世紀の初めにロシアからの移民が西方の欧米諸国に渡ったことに伴い、ウォッカはやがて西欧や米国でも広まったとされています。でも、東西を問わず、流行りのお酒として老若男女に好まれるのはわずか20年から30年ほど前からでしょうか。特に

アメリカ人はウォッカが大好きであるらしく、ウォッカを数多いカクテルの材料として使っています。

ナイトフライス・スペシャル (Nightfly's Special) 14

ウォッカ、ピーチ・リキュール、ブルー・クラサオ、
レモン・ジュース

アップル・マティーニ (Apple Martini) 14. 50

アップル・ウォッカ、ライム・ジュース、シナモン・シロップ

コスモポリタン (Cosmopolitan) 14

ウォッカ・シトロン、コアントロー、ライム・ジュース、
コケモモ・ジュース

ウォッカティーニ・ベルベデーレ

(Vodkatini Belvedere)

1 5 . 5 0

ベルベデーレ・ライ・ウォッカ、ジン、辛口のベルモット、
オレンジビターズ、オリーブ

エスプレッソ・マティーニ (Espresso Martini)

1 4 . 5 0

ウォッカ、カルーア、リコール43（スペイン産のリキュール）、
新鮮なエスプレッソ

ゴッドマザー (Godmother)

1 4

ウォッカ、アマレット

カミカゼ (Kamikaze)

1 4

ウォッカ、トリプル・セック、ローズ・ライム・ジュース、
レモン・ジュース、砂糖

ウォッカ・ギムレット (Vodka Gimlet) 1 4

ウォッカ、ローズ・ライム・ジュース

ウォッカ・サワー (Vodka Sour) 1 4

ウォッカ、レモン・ジュース、砂糖、オレンジ・ジュース
ホワイト・ラッシアン
(White Russian) 1 4. 5 0

ウォッカ、カルーア、クリーム

ブラック・ラッシアン (Black Russian) 1 4

ウォッカ、カルーア

ジョー・コリンズ (Joe Collins) 1 4. 5 0

ウォッカ、レモン・ジュース、砂糖、ソーダ、
アンゴスチュラ・ピターズ

エレクトリック・レモネード (Electric Lemonade) 14. 50

ウォッカ、ブルー・クラサオ、レモン・ジュース、レモネード

ファジー・ナヴェル (Fuzzy Navel) 14. 50

ウォッカ、ピーチ・リキュール、オレンジ・ジュース

イエロー・フィーバー (Yellow Fever) 14. 50

ウォッカ、ガッリアーノ・バニラ、パイナップル・ジュース、
レモン・ジュース

レシピは「シューマンズ」のチャールズ・シューマンより（1982年）。

モスカウ・ムール・ベルベデーレ

(Moscow Mule Belvedere) 15. 50

ベルベデーレ・ヘリテージ・176・ウォッカ、ジンジャー・ビール、
ライム・ジュース

カイピロスカ・ベルベデーレ (Caipiroska Belvedere) 15. 50

ベルベデーレ・ライ・ウォッカ、ライム、サトウキビの砂糖

シーブリーズ (Seabreeze) 14. 50

ウォッカ、コケモモ・ジュース、グレープフルーツ・ジュース

グレイハウンド (Greyhound) 14. 50

ウォッカ、グレープフルーツ・ジュース

メロン・ボール (Melon Ball) 14. 50

ウォッカ、メロン・リキュール、レモン・ジュース、
パイナップル・ジュース

アール・グレイ・コリンズ (Earl Grey Collins) 16

ベルベデーレ・ピュア・ウォッカ、
丁寧に淹れたデンマーズ社のアール・グレイ・ロワイヤル・ティー、
レモン・ジュース、砂糖、アンゴスチュラ・ビターズ

スロー・コムフォタブル・スクリュー

(Slow Comfortable Screw)

14. 50

ウォッカ、スロー・ジン、サダン・コムフォート、
オレンジ・ジュース

この活気が満ちるカクテルはイギリスの狩猟を好む人々が好きな
スロー・ジンを広く普及させました。

ハーヴェイ・ウォールバンガー (Harvey Wallbanger) 14. 50

ウォッカ、ガッリアーノ・バニラ、オレンジ・ジュース

ハーヴェイはアメリカのカリフォルニア州のサーファーで、いつも、
サーフィンのコンペティションで負けるとスクリュードライバーに
ガッリアーノ・バニラをミックスしたカクテルを泥酔するまで飲んだそうで、
帰りは千鳥足のあまり、頭をあちこちの壁にぶつけながら歩いて行ったそうです。
彼にウォールバンガーのあだ名がついたのは、その光景が原因であったと
言われています。

カサブランカ (Casablanca)

14. 50

ウォッカ、アドヴォカート、ガッリアーノ・バニラ、
レモン・ジュース、オレンジ・ジュース

ハンフリー・ボガートはこの日本のレシピのカクテルを試したことはないと言われていますが、アドヴォカートをふんだんに使う絶好の機会でもあるカクテルです。

ホワイト・クラウド (White Cloud)

14. 50

ウォッカ、クレーム・ド・カカオ (白)、クリーム、
パイナップル・ジュース

チ・チ (Chi Chi)

14. 50

ウォッカ、ココナッツ・シロップ、クリーム、パイナップル・ジュース

セックス・オン・ザ・ビーチ (Sex on the Beach)

14. 50

ウォッカ、ピーチ・リキュール、パイナップル・ジュース、
コケモモ・ジュース

ウォッカ、レモン・ジュース、塩、胡椒、タバスコ、
ウスターソース、トマト・ジュース

このカクテルは1921年にパリの「ホテル・リッツ」のバーキーパーであった
ベルタン氏が二日酔いに苦しむヘミングウェイを助ける為に発案されたと言われて
います。その後、このカクテルは「次の日の朝」にオーダーされる「ピック・ミー・アップス」
の中でも最も好評な飲み物の一つとなりました。



"I only drink to make other people seem more interesting."

George Jean Nathan

ウィスキー・ドリンク (Whiskey/Whisky Drinks)

ウィスキーは昔、オーストリアではあまりポピュラーなお酒ではなくて、
バーでウィスキーをオーダーする人がいると、たいがいはアメリカ人でした。
ですから、現地のウィスキー文化の向上を願う我々は世界中から数多い上質の
ウィスキーを集めて、お客様にお勧めしています。ピュアのウィスキーだけでは
なく、伝統的なカクテルや新しく考案したドリンクも是非、お試しください。

ウィスキー・サワー (Whiskey Sour) 1 4

バーボン・ウィスキー、レモン・ジュース、オレンジ・ジュース、砂糖

オールド・ファッションド (Old Fashioned) 1 4

バーボン・ウィスキー、アングスチュラ・ビターズ、砂糖、ソーダ

このカクテルは全てのウィスキー・カクテルのご先祖様らしくて
どのバーのドリンクメニューにも載っているみたいです。

ラスティイー・ネイル (Rusty Nail) 1 4

スコッチ・ウィスキー、ドランブイ

このカクテルは食事の後もスコッチを飲みたい人に最適です。

ジャック・ダニエルズ・サワー (Jack Daniels Sour) 14

ジャック・ダニエルズ・ブラック・ラベル、レモン・ジュース、
オレンジ・ジュース、砂糖

ビュー・カレー (Vieux Carré) 15. 50

ライ・ウイスキー、コニャック、ベルモット・ロツソ、
D.O.M. ベネディクティーヌ、ペイショード、アロマティック・ビターズ

マンハッタン (Manhattan) 11

ライ・ウイスキー、ベルモット・ロツソ、アングスチュラ・ビターズ

－ パーフェクト

ベルモット・ロツソ、辛口のベルモット (フランス産)

－ ドライ

フランス産でなおさら辛口のベルモット

名高いマンハッタン・クラブで催されたニューヨーク州知事選挙のパーティーで
チャーチルの母であるレディ・ランドルフがバーボンと甘いベルモットに
アングスチュラ・ビターを添えた飲み物を食前酒として振舞ったと言われています。

"If you drink, don't drive. Don't even putt."

Dean Martin

ロブ・ロイ (Rob Roy) 1 5

スコッチ・ウイスキー、ベルモット・ロツソ、アンゴスチュラ・ビターズ

ゴッドファーザー (Godfather) 1 4

スコッチ・ウイスキー、アマレット

カナディアン・サンセット (Canadian Sunset) 1 4

カナディアン・ウイスキー、ガッリアーノ・バニラ、ストレーガ、
アンゴスチュラ・ビターズ、レモン・ジュース、グレナデン

サゼラック (Sazerac) 1 5

ライ・ウイスキー、アブシント、砂糖、アンゴスチュラ・ビターズ、
ペイショーズ・ビターズ

ミリオネア (Millionaire) 1 4

バーボン・ウイスキー、トリプル・セック・クラサオ、グレナデン、
レモン・ジュース

ニュー・ヨーカー (New Yorker)

14

バーボン・ウィスキー、ライム・ジュース、オレンジ・ジュース、
グレナデン

スモーキー・ブレバディエー (Smokey Boulevardier) 16. 50

アードベッグ・テン・アイレー・シングル・モルト、
ベルモット・ロツソ、ビターアペリティブ

ラズロス・ケンタッキー・サワー

(Laszlo's Kentucky Sour)

14. 50

ワイルド・ターキー、コアントロー、レモン・ジュース、砂糖

ブラッド・アンド・サンド (Blood & Sand)

15. 50

アイレー・シングル・モルト、シェリー・ヒーリング、
ベルモット・アンディーカ・フォルムラ、オレンジ・ジュース

タグチさん (Taguchi San) 17. 50

日本のウィスキー、メロン・リキュール、レモン・ジュース

フォービッデン・サワー (Forbidden Sour) 14. 50

ヘネシー・コニャック、バーボン・ウィスキー、
ザクロがベースのリキュール、レモン・ジュース、砂糖

ザ・ビューティフル・ホッロー

(The Beautiful Hollow) 16. 50

ラフロイグの10年物、アンティーカ・フォルムラ、
カンパーリ、ソーダ

カーネル・コリンズ (Colonel Collins) 14. 50

バーボン・ウィスキー、レモン・ジュース、砂糖、
ソーダ、アングスチュラ・ビターズ

マイク・コリンズ (Mike Collins)

1 4 . 5 0

アイリッシュ・ウイスキー、レモン・ジュース、砂糖、ソーダ、
アンゴスチュラ・ビターズ

サンディ・コリンズ (Sandy Collins)

1 4 . 5 0

スコッチ・ウイスキー、レモン・ジュース、砂糖、ソーダ、
アンゴスチュラ・ビターズ

In 1933, President **Franklin D. Roosevelt**
announced the repeal of Prohibition with the words:

“ What America needs now is a drink! ”

アンソニーズ・スペシャル (Anthony's Special) 14. 50

バーボン・ウィスキー、カンパーリ、トリプル・セック・クラサオ、
グレープフルーツ・ジュース、グレナデン

レシピはゲルハルド・S氏より(1991年)。

ハイランド・スペシャル (Highland Special) 14. 50

スコッチ・ウィスキー、ノイリー・プラット、オレンジ・ジュース、
マスカット

ホージズ・ネック (Horse's Neck) 14. 50

バーボン・ウィスキー、アングスチュラ・ピターズ、ジンジャー・エール

サー・アンドリュー (Sir Andrew) 14. 50

バーボン・ウィスキー、アマレット、トリプル・セック・クラサオ、
ライム・ジュース、オレンジ・ジュース、グレナデン

レシピはゲルハルド・S氏より(1991年)。

ミント・ジュレップ (Mint Julep)

1 5 . 5 0

バーボン・ウィスキー、新鮮なペッパーミントの葉っぱ、砂糖、ソーダ

リンチバーグ・レモネード (Lynchburg Lemonade)

1 4 . 5 0

ジャック・ダニエルズ・ブラック・ラベル、トリプル・セック・クラサオ、
レモネード



Ballantine's
An Inspiration

*"Some American writers who have known each other for years
have never met in the daytime or when both were sober."*

James Thurber

テキーラ・ドリンクとメスカル・ドリンク

(Tequila and Mezcal Drinks)

どのテキーラもメスカルだから、どのメスカルもテキーラであるというわけではありません。また、両方とも青緑色のマゲイ・リュウゼツラン（アガーベ）の茎部の汁を蒸留したのですが、テキーラと呼ばれるお酒は同名の町のある州とその近辺の州（ナヤリット、コリーマ、グアナフアト、ミチョアカン、ハリスコ）で生産される物だけです。なお、現代もオアクサカ州の農家の土穴で蒸し焼きされる実を使って自家酒造される「メスカル」の名前は先住民の言語でリュウゼツランを指す「メトル」という言葉からきていると言われています。

マルガリータ (Margarita) 14

テキーラ、コアントロー、ライム・ジュース

この不朽の名作であるカクテルは失恋が生んだものだそうです。

マルコルム・ラウリー (Malcolm Lowry) 14

メスカル、ロン・クバーノ・カルタ・ブランカ、トリプル・セック・クラサオ、レモン・ジュース

レシピは「シューマンズ」のチャールズ・シューマンより（1984年）。

テキーラ・サワー (Tequila Sour) 14

テキーラ、レモン・ジュース、オレンジ・ジュース、砂糖

ホースシュー・サゼラック (Horseshoe Sazerac) 16. 50

ヘッラドゥーラ・アネッホ、アブシント、リュウゼツランの濃汁、
ペイショーズ・ビターズ、オレンジ・ビターズ、レモン・ビターズ

レシピは「ナイトフライズ・クラブ」のアンドレーアス・オーバーマイアー氏より
(2008年)。

エル・ディアブロ (El Diablo) 14. 50

テキーラ、クレーム・ド・カシス、ライム・ジュース、
ジンジャー・エール

フアン・コリンズ (Juan Collins) 14. 50

テキーラ、レモン・ジュース、砂糖、ソーダ、アンゴスチュラ・ビターズ

ヴードゥー (Voodoo) 14. 50

テキーラ、ココナッツ・リキュール、クリーム、グレナデン、
オレンジ・ジュース、アングスチュラ・ビターズ、パイナップル・ジュース

カラビニエーリ (Carabinieri) 15. 50

テキーラ、ガッリアーノ・バニラ、トリプル・セック・クラサオ、
卵黄、ライム・ジュース、オレンジ・ジュース

イエロー・ボクサー (Yellow Boxer) 14. 50

テキーラ、ガッリアーノ・バニラ、ローズ・ライム・ジュース、
レモン・ジュース、オレンジ・ジュース

レシピは「シューマンズ」のチャールズ・シューマンより（1981年）。

テキーラ・サンライズ (Tequila Sunrise) 14. 50

テキーラ、トリプル・セック・クラサオ、レモン・ジュース、
オレンジ・ジュース、グレナデン

ブルー・マンデー (Blue Monday) 14. 50

テキーラ、ドランブイ、ブルー・クラサオ、レモン・ジュース、
ビター・レモン

アガーベン・バニラ・スマッシュ

(Agaven Vanilla Smash)

1 4 . 5 0

テキーラ・ブランコ、リュウゼツランの濃汁、バニラシュガー、ライム、
新鮮なペッパーミント

ラティン・ラバー (Latin Lover)

1 4 . 5 0

テキーラ、カシヤッサ、トリプル・セック・クラサオ、レモン・ジュース、
ローズ・ライム・ジュース、オレンジ・ジュース、マンゴ・シロップ、
グレナデン

ストロベリー・マルガリータ

(Strawberry Margarita)

1 4

テキーラ、トリプル・セック・クラサオ、イチゴ、レモン・ジュース、
砂糖

ボニー・アンド・クライド (Bonnie and Clyde) 1 4

テキーラ、トリプル・セック・クラサオ、ココナッツ・リキュール、
クリーム、グレナデン

シルク・ストッキングス (Silk Stockings)

1 4

テキーラ、クレーム・ド・カカオ (白)、グレナデン、クリーム

ブランディー・ドリンク (Brandy Drinks)

「ブランデーはダンディー」と言う言い回しをよく使うイギリスやアメリカでは
コニャックや火酒全般のことを「ブランデー」と言うことがあります。

サイドカー (Side Car) 1 4

コニャック、コアントロー、レモン・ジュース

このカクテルの名前は、パリ駐在であったアレック・スミスと呼ばれるイギリス軍の
士官がほとんど毎日オートバイのサイドカーでパリの繁華街のバーに送迎されたことにちなんで
いると言われています。

ニュー・オーリンズ・サイドカー

(New Orleans Side Car) 1 4

コニャック、ロン・クバーノ・カルタ・ブランカ、トリプル・セック・クラサオ、
レモン・ジュース、グレナデン、ベルノー

ベトヴィーン・ザ・シーツ (Between the Sheets) 1 4

コニャック、ロン・クバーノ・カルタ・ブランカ、
トリプル・セック・クラサオ、レモン・ジュース

ピカソ (Picasso) 1 4

コニャック、デゥボナー・ルージュ、レモン・ジュース、砂糖

シャトー・ド・シャテル (Château de Chatel) 1 4. 5 0

コニャック、コアントロー、シェリー・ドライ

レシピはマドリードの「チコーテス・バー」のペドロ・チコーテより。

ブランディー・サワー (Brandy Sour) 1 4

コニャック、レモン・ジュース、オレンジ・ジュース、砂糖

ダーティー・マザー (Dirty Mother) 1 4

コニャック、カルーア

ダーティー・ホホワイト・マザー (Dirty White Mother) 1 4. 5 0

コニャック、カルーア、クリーム

ブランディー・アレクサンダー (Brandy Alexander) 1 4

コニャック、クレーム・ド・カカオ (茶色)、クリーム

リッツ・スペシャル (Ritz Special) 1 4

コニャック、キルシュヴァッサー、クレーム・ド・カカオ（白）、
ベルモット・ピアンコ

このドリンクは1926年にパリの「ホテル・リッツ」の名高い
フランク・マイヤー氏の後を継いだベルタン・アジモン氏が考案しました。

スティンガー（Stinger） 14

コニャック、クレーム・ド・マント・ブラン



“A night of good drinking is worth a year’s thinking.”

Robert Benchley

ポート・フリップ (Port Flip)

14

コニャック、ポート・ルービー、アドヴォカート、砂糖、クリーム、
マスカット

気品のある名高い1920年代のオールドタイマー。

プレリー・オイスター (Prairie Oyster)

17.50

コニャック、卵黄、ケチャップ、ウスターソース、タバスコ、
オリーブ・オイル、酢、塩

前夜のお酒の後遺症から回復するのに必要な「目覚まし効果」のあるカクテルです。

ピエール・コリンズ (Pierre Collins)

14.50

コニャック、レモン・ジュース、砂糖、ソーダ、
アンゴスチュラ・ビターズ

*“Claret is a liquor for boys, Port for men;
but he who aspires to be a hero must drink Brandy.”*

Samuel Johnson at dinner with **Sir Joshua Reynolds**

ピスコ・ドリンク (Pisco Drinks)

「ピスコ」とはケチュア語で「鳥」のことを指す言葉らしいですが、昔は火酒を運ぶ為に必要な蜜蝋で塞がれた壺を作っていたインディオ族の呼称でもあり、同名のお酒が船で輸出されるペルーの港町の名前でもあります。ピスコはマスカット・ブドウと単式蒸留器を用いて作られ、今ではペルーとチリがどちらとも本場であることを主張しているらしいですが、アンデス山脈地帯の全域でとても好まれているお酒であることは確かです。

ピスコ・サワー (Pisco Sour) 1 4

ピスコ、ライム・ジュース、砂糖、アングスチュラ・ビターズ

ピスコ・サワーを一回、ペルーのリマで飲んだことのある人はその味をもう忘れることが出来ないでしょう。

ピスコ・パッション (Pisco Passion) 1 4

ピスコ、ライム・ジュース、パッションフルーツ・シロップ

エル・カピタン (El Capitan) 1 4

ピスコ、マラスキーノ、ライム・ジュース、パイナップル・ジュース

ピスコ・コリンズ (Pisco Collins) 1 4. 5 0

ピスコ、レモン・ジュース、砂糖、ソーダ、アングスチュラ・ビターズ

カルヴァドス・ドリンク (Calvados Drinks)

カルヴァドスはフランスのノルマンディーが自慢する名物です。一番有名なカルヴァドスは原産地呼称規制されたペイ・ドージュ地帯の蒸留酒で、連続式蒸留された後に最低1年間、貯蔵されます。なお、良質のカルヴァドスは辛口でありながら、穏やかな味がするとされ、デリケートなブーケがあるのも大事な要点です。

エンジェルズ・フェイス (Angel's Face) 1 4

カルヴァドス、ジン、アプリコット・ブランデー

ジャック・デンプシー (Jack Dempsey) 1 4

カルヴァドス、ジン、トリプル・セック・クラサオ、レモン・ジュース、グレナデン、ベルノー



"Drink today and drown all sorrow: You shall perhaps not do it tomorrow. Best while you have it, use your breath; There is no drinking after death. "

The Bloody Brother, John Fletcher

スリー・スリー・スリー (3 - 3 - 3) 1 4

カルヴァドス、コアントロー、グレープフルーツ・ジュース

フィラデルフィア・スコッチマン
(Philadelphia Scotchman) 1 4 . 5 0

カルヴァドス、ポート・ルービー、オレンジ・ジュース、ソーダ

ジャック・コリンズ (Jack Collins) 1 4 . 5 0

カルヴァドス、ジン、レモン・ジュース、砂糖、ソーダ、
アンゴスチュラ・ビターズ

ムーンライト・クーラー (Moonlight Cooler) 1 4 . 5 0

アップル・ジャック、レモン・ジュース、砂糖、ジンジャー・エール

What 's drinking?

A mere pause from thinking!

Lord Byron

ラム酒とカリビアン・ドリンク

(Rum und Karibik Drinks)

ラム酒は蒸留酒の中でも最も古いお酒かもしれませんが。ミックスドリンクの歴史を振り返ってみると、ラム酒は盛あがった時も衰えた時もありました。

現代に最も近い最後の隆盛は当時、コックテイルのメッカとして有名だった1920年代のキューバだったと思います。

ラム酒は砕かれたサトウキビの汁を直接、蒸留したものや砂糖を抜き取った後に残った糖蜜（メラッセ）を蒸留したバリエーションがあります。

ダイキリ・ナチュラル (Daiquiri Natural) 14

ロン・クバーノ・アネッホ、砂糖、ライム・ジュース

ダイキリ・エル・プーロ (Daiquiri El Puro) 15

ハバナ・クラブ・セレクション・デ・マエストロス、
オーバン・14年物・シングル・モルト、ライム・ジュース、砂糖

ラテン・ナイトのバーキーパーのレイジンホ氏が発案、
ナイトフライズ、2018年

シボニー (Siboney) 14

ロン・クバーノ・アネッホ、パッションフルーツ・シロップ、
レモン・ジュース、パイナップル・ジュース

トマシート (Tomasito) 1 4

ハバナ・クラブ、トリプル・セック・クラサオ、ライム・ジュース、
グレープフルーツ・ジュース、砂糖

ラム・ギムレット (Rum Gimlet) 1 4

ロン・クバーノ・アネッホ、ロージズ・ライム・ジュース

ラム・サワー (Rum Sour) 1 4

ロン・クバーノ・アネッホ、レモン・ジュース、
オレンジ・ジュース、砂糖

ニッカーボッカー (Knickerbocker) 1 4 . 5 0

アップルトンの8年物、オレンジ・クラサオ、
ラズベリー・シロップ、ライム・ジュース

マグダレーナ (Magdalena) 1 4

ハバナ・クラブ、ライム・ジュース、
パッションフルーツ・シロップ、グレナデン

レシピ：ナイトフライズ・クラブ（2000年の2月）

マリー・ピックフォード (Mary Pickford) 14

ロン・クバーノ・アネッホ、マラスキーノ、パイナップル・ジュース、グレナデン

トマト・ダイキリ (Tomato Daiquiri) 14

ロン・クバーノ・アネッホ、ライム・ジュース、砂糖、
アングスチュラ・ビターズ、チェリートマト

ルンバ (Rumba) 14

マイヤーズ・ラム、ロン・クバーノ・アネッホ、ライム・ジュース、砂糖

バーフライズ・クラブのバーテンダー、レネ氏が考案 (ウィーン1993年)

ラ・フロリディタ・ダイキリ・フローズン (凍)

(La Floridita Daiquiri – frozen) 14. 50

ロン・クバーノ・アネッホ、マラスキーノ、ライム・ジュース、砂糖

ダイキリ・レベルデ・フローズン (凍)

(Daiquiri Rebelde – frozen) 16. 50

ロン・クバーノ・アネッホ、砂糖、ライム・ジュース、ペッパーミントの葉っぱ

バナナ・ダイキリ (Banana Daiquiri) 1 4

ロン・クバーノ・カルタ・ブランカ、砂糖、レモン・ジュース、バナナ

ストロベリー・ダイキリ (Strawberry Daiquiri) 1 4

ロン・クバーノ・カルタ・ブランカ、砂糖、レモン・ジュース、イチゴ

マンゴ・ダイキリ (Mango Daiquiri) 1 4

ロン・クバーノ・カルタ・ブランカ、砂糖、レモン・ジュース、
マンゴのペースト

ブルー・ボーイ (Blue Boy) 1 4 . 50

ロン・クバーノ・カルタ・ブランカ、ブルー・クラサオ、レモン・ジュース、
トニック・ウォーター

レシピ：ハイディ・ドルフマイスター様

カイピリッシマ (Caipirissima) 1 4

ロン・クバーノ・アネッホ、ライム、サトウキビの砂糖

マンゴスティーノ (Mangostino) 1 4. 50

ロン・クバーノ・アネッホ、シェリー・ブランデー、
レモン・ジュース、パイナップル・ジュース、グレナデン

ダーク・アンド・ストーミー (Dark and Stormy) 1 4. 50

ゴズリングス・ブラック・シール、ライム、ジンジャー・ビール

ペドロ・コリンズ (Pedro Collins) 1 4. 50

ロン・クバーノ・アネッホ、ライム・ジュース、ソーダ、
アングスチュラ・ピタズ

プランターズ・パンチ (Planter's Punch) 1 6. 50

マイヤーズ・ラム、ロン・クバーノ・カルタ・ブランカ、
トリプル・セック・クラサオ、レモン・ジュース、パイナップル・ジュース、
オレンジ・ジュース、グレープフルーツ・ジュース、グレナデン

ウェスト・インディアン・パンチ

(West Indian Punch)

16. 50

カリビアン・ラム、ロン・クバーノ・カルタ・ブランカ、クレーム・ド・バナース、
パイナップル・ジュース、オレンジ・ジュース、レモン・ジュース

ホノルル・ジューサー (Honolulu Juicer)

16. 50

ロン・クバーノ・カルタ・ブランカ、カリビアン・ラム、
サダン・コムフォート、パイナップル・ジュース、
ローズ・ライム・ジュース、レモン・ジュース

ハリケーン (Hurricane)

16. 50

マイヤーズ・ラム、ロン・クバーノ・カルタ・ブランカ、
パッションフルーツのシロップ、パイナップル・ジュース、
オレンジ・ジュース、ライム・ジュース

トロピカーノ (Tropicano)

16. 50

ロン・クバーノ・カルタ・ブランカ、アプリコット・ブランデー、
パティータ・ド・ココ、コルーバ・ラム、パイナップル・ジュース、
オレンジ・ジュース

ピニャ・コラーダ (Piña Colada) 16. 50

マイヤーズ・ラム、ロン・クバーノ・カルタ・ブランカ、
ココナッツのシロップ、バティーダ・ド・ココ、
パイナップル・ジュース、クリーム

トロピカル・ドリーム (Tropical Dream) 14. 50

ロン・クバーノ・カルタ・ブランカ、ティア・マリア、
クレーム・ド・バナナ、バティーダ・ド・ココ、
オレンジ・ジュース、ココナッツのシロップ、クリーム

レシピ：ファルハット・エッルージ氏 (ニューヨーク・ニューヨーク、ウィーン)

フライング・カンガルー (Flying Kangaroo) 14. 50

ロン・クバーノ・カルタ・ブランカ、ウォッカ、ガッリアーノ・バニラ、
ココナッツのシロップ、パイナップル・ジュース、
オレンジ・ジュース、クリーム

レシピ：チャールズ・シューマン氏 (シューマンズ、1979年)

ブルー・ハワイアン (Blue Hawaiian) 14. 50

ロン・クバーノ・カルタ・ブランカ、ブルー・クラサオ、
バティーダ・ド・ココ、パイナップル・ジュース

ドミニカン・ココ・□□

(Dominican Coco Loco)

1 4 . 5 0

ロン・クバーノ・カルタ・ブランカ、アマレット、グレナデン、
パイナップル・ジュース、ココナッツのシロップ、クリーム

スウィミング・プール (Swimming Pool)

1 4 . 5 0

ロン・クバーノ・カルタ・ブランカ、ウォッカ、ブルー・クラサオ、
ココナッツのシロップ、パイナップル・ジュース、クリーム

レシピ：チャールズ・シューマン氏（シューマンズ、1979年）



*“There are two reasons for drinking :,
one is, when you are thirsty, to cure it ; the other, when you
are not thirsty, to prevent it...”*

Thomas Love Peacock

キューバのcocktail (Kubanische Cocktails)

プレジデンテ (Presidente) 14. 50

ロン・クバーノ・アネッホ、レッド・クラサオ、ベルモット・ドライ

公共のお金に対する欲だけではなく、お酒にも目がなかったことで知られる
キューバの大統領、メノカル将軍にちなんで名づけられた飲み物です。

アーネスト・ヘミングウェイ・スペシャル 14
(Ernest Hemingway Special)

ロン・クバーノ・アネッホ、マラスキーノ、グレープフルーツ・ジュース、
ライム・ジュース

ムラータ (Mulata) 14

ロン・クバーノ・アネッホ、クレーム・ド・カカオ (茶色)、
ライム・ジュース

ペリオディスタ (Periodista) 14

ロン・クバーノ・アネッホ、アプリコット・ブランデー、
トリプル・セック・クラサオ、ライム・ジュース、砂糖

クバニート (Cubanito) 1 6 . 5 0

ロン・クバーノ・カルタ・ブランカ、トマト・ジュース、
レモン・ジュース、塩、胡椒、タバスコ、ウスターソース

クーバ・リブレ (Cuba Libre) 1 4 . 5 0

ロン・クバーノ・アネッホ、ライム、コーラ

モヒート (Mojito) 1 6 . 5 0

ロン・クバーノ・アネッホ、新鮮なペッパーミントの葉っぱ、
サトウキビの砂糖、ソーダ、ライム・ジュース

ハバナの「フロリディータ」のバーテンダーだったホセ・マリア・ヴァスケス氏が
考案した飲み物です。

*“The first glass for myself,
the second for my friends,
the third for good humor,
and the fourth for mine enemies.”*

Joseph Addison

カシャッサ・ドリンク (Cachaça Drinks)

カシャッサはブラジルの国民的なお酒で、何百年にも及ぶ伝統を守りながらサトウキビの汁をベースに作られます。

蒸留の際に用いられるボイラーも普通はサトウキビの収穫などの際に残った廃棄物を使って加熱されます。

また、カシャッサは根木や松ぼっくりを炭焼きして構成されるカーボンフィルターを通してろ過されますが、最終的な香づけや色に関しては、ゆっくりと熟すために用意される檜の木の樽の木材の出所や特徴がキーポイントだといわれています。

カシャッサはこの様に念入りなトリートメントを受けることによって焦りや急ぐことを知らない、ブラジルが誇る申し分ないクオリティーのオリジナルとして完成します。

ブラジル (Brasil) 1 4

カシャッサ、クレーム・ド・カカオ (茶色)、パイナップル・ジュース

カイピリニア (Caipirinha) 1 4

カシャッサ、ライム、サトウキビの砂糖

トロピリニア (Tropirinha) 1 4

カシャッサ、ライム、パッションフルーツのシロップ

サンバ・ブラジル (Samba Brasil) 1 4 . 5 0

カシャッサ、ピーチ・リキュール、パイナップル・ジュース、
レモン・ジュース、オレンジ・ジュース

ゴールド・オブ・ブラジル (Gold of Brasil) 1 4 . 5 0

カシャッサ、トリプル・セック・クラサオ、レッド・クラサオ、
パイナップル・ジュース、レモン・ジュース、オレンジ・ジュース

ナイトフライズ・フィッツ (Nightfly's Fizz) 1 4 . 5 0

カシャッサ、ピーチ・リキュール、ブルー・クラサオ、
レモン・ジュース、砂糖、ソーダ

「ヘヴィ・ドリンク」 (Heavy Drinks)

ロング・アイランド・アイスド・ティー 20

(Long Island Iced Tea)

ウォッカ、ジン、ロン・クバーノ・カルタ・ブランカ、テキーラ、
トリプル・セック・クラサオ、レモン・ジュース、砂糖、コーラ

ロング・ビーチ・アイスド・ティー 20

(Long Beach Iced Tea)

ウォッカ、ジン、ロン・クバーノ・カルタ・ブランカ、テキーラ、
トリプル・セック・クラサオ、レモン・ジュース、
コケモモ・ジュース

ペトリファイヤー (Petrifier) 20

ウォッカ、コニャック、ジン、ロン・クバーノ・カルタ・ブランカ、
グランド・マルニエー、カルヴァドス、トリプル・セック・クラサオ、
アングスチュラ・ピターズ、グレナデン、ジンジャー・エール

レシピ：アンディ・マクエルホーン氏 (ハリーズ・バー、パリ、1964年)

バハマ・ママ (Bahama Mama)

16.50

マイヤーズ・ラム、ココナッツ・リキュール、コルーバ74%、
ティア・マリア、レモン・ジュース、パイナップル・ジュース

ボリンケン (Borinquen)

16,50

ロン・クバーノ・カルタ・ブランカ、パッションフルーツのシロップ、
オーバープルーフ・ラム、ライム・ジュース、オレンジ・ジュース

ラム・ランナー (Rum Runner)

20

マイヤーズ・ラム、ロン・クバーノ・カルタ・ブランカ、
コルーバ74%、クレーム・ド・バナース、
クレーム・ド・ミュア、グレナデン、ライム・ジュース、
パイナップル・ジュース

プッサーズ・ペインキラー (Pussers Painkiller) 15.50

ブリティッシュ・ネイビー・プッサーズ・ラム、
ココナッツ・リキュール、オレンジ・ジュース、
パイナップル・ジュース、ナツメグ

*"You know you've had too much to drink when you
can light candles on a birthday cake by blowing on them ! "*

Dean Martin

ティキ・ドリンク (Tiki Drinks)

アク・アク・ラブ (Aku Aku Lapu)

20

ロン・クバーノ・カルタ・ブランカ、「オーバーブルーフ」ラム、
マイヤーズ・ラム、ファレルナム、レモン・ジュース、
オレンジ・ジュース、グレープフルーツ・ジュース、
パイナップル・ジュース

キャプテンズ・グログ (Captain's Grog)

20

ロン・クバーノ・カルタ・ブランカ、ダーク・ラム、マイヤーズ・ラム、
アプリコット・ブランデー、クラサオ・オレンジ、
ファレルナム、メープルシロップ、ライム・ジュース、
グレープフルーツ・ジュース、バニラ・エキス、
アーモンド・エキス、ソーダ

カーネル・ビーチズ・プランテーション・パンチ 20

(Colonel Beach's Plantation Punch)

ロン・クバーノ・カルタ・ブランカ、マイヤーズ・ラム、
ロン・クバーノ・アネッホ、ペルノー、
ファレルナム、アロマティック・ビターズ、ライム・ジュース、
パイナップル・ジュース、ジンジャー・ビール

プカ・パンチ (Puka Punch)

20

ロン・クバーノ・カルタ・ブランカ、ロン・クバーノ・アネッホ、
マイヤーズ・ラム、「オーバーブルーフ」ラム、ファレルナム、ハチミツシロップ、アロマティ
ック・ビターズ、パッションフルーツのシロップ、ライム・ジュース、
オレンジ・ジュース、パイナップル・ジュース

マイ・タイ (Mai Tai)

16.50

マイヤーズ・ラム、ロン・クバーノ・カルタ・ブランカ、オルザ・シロップ、
トリプル・セック・クラサオ、ライム・ジュース、パイナップル・ジュース

ポリネシアン・ペッパーポット

15.50

(Polynesian Pepperpot)

ジン、ロン・クバーノ・アネッホ、オルザ・シロップ、レモン・ジュース、
パイナップル・ジュース、タバスコ、カイエン・ペッパー、カレー粉

スコルピオン (Scorpion)

1 6 . 5 0

マイヤーズ・ラム、ロン・クバーノ・カルタ・ブランカ、コニャック、
トリプル・セック・クラサオ、オルザ・シロップ、オレンジ・ジュース、
レモン・ジュース

ゾンビー (Zombie)

1 6 . 5 0

コルーバ74%、マイヤーズ・ラム、ロン・クバーノ・カルタ・ブランカ、
パッソーア、シェリー・ブランデー、グレナデン、レモン・ジュース、
オレンジ・ジュース、パイナップル・ジュース

*“Some American writers who have known each
other for year have never met in the daytime or
when both were sober.”*

James Thurbe

シャンペン・ドリンク (Champagner Drinks)

仕事が大変だった一日の後や落ち込んでいる時、シャンペンはとても助かります。

元気に湧き出る泡の新鮮さが血の循環を活性化させるのかもしれない。

日常の悩みや心配がいきいきに吹き飛ばしがしませんか。

シャンパニア・コックテイル

16.50

(Champagner Cocktail)

シャンペン、トリプル・セック・クラサオ、コニャック、
アンゴスチュラ・ビターズ、角砂糖

リッツ (Ritz)

16.50

シャンペン、コニャック、トリプル・セック・クラサオ、
オレンジ・ジュース

ベッリーニ (Bellini)

16.50

シャンペン、桃のペースト、ピーチ・ブランデー

ベネチアの「ハリース・バー」考案され、とても好まれている伝説の様なドリンク。

オールド・キューバン (Old Cuban) 16. 50

シャンペン、ロン・クバーノ・アネッホ、新鮮なペッパーミントの葉っぱ、
ライム・ジュース、シロップ、アンゴスチュラ・ビターズ

フレンチ75 (French 75) 16. 50

シャンペン、ジン、レモン・ジュース、砂糖

キール・ロイヤル (Kir Royal) 16. 50

シャンペン、ジン、クレーム・ド・カシス

キール・インペリアル (Kir Imperial) 16. 50

シャンペン、フランボワーズ

ヘミングウェイ「デス・イン・ザ・アフタヌーン」
(Hemingway's "Death in the Afternoon") 16. 50

シャンペン、アブシント

自分も冗談で「午後の死」と呼んでいたこのドリンクをヘミングウェイは
「ゆっくりと3杯から5杯くらい飲みなさい」とすすめていたそうです。

リキュールベースのミックス・ドリンク

(Mixed Drinks auf Likörbasis)

アマレット・サワー (Amaretto Sour) 1 4

アマレット、レモン・ジュース、オレンジ・ジュース、砂糖

サダン・コムフォート・サワー 1 4
(Southern Comfort Sour)

サダン・コムフォート、レモン・ジュース、オレンジ・ジュース、砂糖

ゴールドデン・キャディラック 1 4
(Golden Cadillac)

ガッリアーノ・バニラ、オレンジ・ジュース、
クレーン・ド・カカオ (白)、クリーム

ゴールドデン・ドリーム (Golden Dream) 1 4

ガッリアーノ・バニラ、トリプル・セック・クラサオ、
オレンジ・ジュース、クリーム

リーロイ・シャロン、マリーナランド、カリフォルニア。
1959年のWCCで一等賞。

グラスホッパー (Grasshopper) 1 4

クレーム・ド・メンテ (緑)、クレーム・ド・カカオ (白)、クリーム

セックス・マシーン (Sex Machine) 1 4

カルーア、グランド・マルニエー、クリーム

トーステッド・アーモンド (Toasted Almond) 1 4

ティーア・マリーア、アマレット、クリーム

ピーエス・アイ・ラブ・ユー (P. S. I Love You) 1 4

アマレット、カルーア、ベイリーズ・アイリッシュ・クリーム、クリーム

ホワイト・サテン (White Satin) 1 4

ガッリアーノ・バニラ、ティーア・マリーア、クリーム

ビアンカス・ドリーム (Bianca's Dream) 1 4

アプリコット・ブランデー、カルーア、オレンジ・ジュース、クリーム

ナタリーズ・ドリーム (Nathalie's Dream)	1 4
マイヤーズ・ラム、パッションフルーツのシロップ、グレナデン、 クリーム、オレンジ・ジュース	
ヴァイリッシュ (Virish)	1 4
ベイリーズ・アイリッシュ・クリーム、ウォッカ、 クレーム・ド・バナヌ、クリーム、ナツメグ	
アポテーケ (Apotheke)	1 4
フェルネット・ブランカ、クレーム・ド・メンテ (緑)、プント・エ・メス	
イエロー・フィンガーズ (Yellow Fingers)	1 4 . 5 0
サダン・コムフォート、ウォッカ、ガッリアーノ・バニラ、 オレンジ・ジュース、ソーダ、レモン・ジュース	
アラバマ・スランマー (Alabama Slammer)	1 4 . 5 0
アマレット、サダン・コムフォート、スロー・ジン、 レモン・ジュース、ビター・レモン	
ビービーシー (BBC)	1 4 . 5 0
ベイリーズ・アイリッシュ・クリーム、バナナ、ココナッツのシロップ、 パイナップル・ジュース、クリーム、ナツメグ	

ホット・ドリンク (Hot Drinks)

アイリッシュ・コフィー (Irish Coffee) 16.50

アイリッシュ・ウィスキー、コーヒー、サトウキビの砂糖、クリーム

ストロベリー・パンチ (Strawberry Punch) 16.50

ロン・クバーノ・アネッホ、フリーズ・ド・ボワ、イチゴ、レモン・ジュース、砂糖

グログ (Grog) 15.50

マイヤーズ・ラム、ミカン・リキュール、オレンジ・ジュース、レモン・ジュース、シナモン、クローブ、ハチミツ

アイリッシュ・カウ (Irish Cow) 15.50

アイリッシュ・ウィスキー、ベイリーズ・アイリッシュ・クリーム、ガッリアーノ・バニラ、ミルク

プッサーズ・ペインキラー (Pusser's Painkiller) 15.50

ブリティッシュ・ネーヴィー・プッサーズ・ラム、ココナッツのシロップ、オレンジ・ジュース、パイナップル・ジュース、ナツメグ

オレンジ・パンチ (Orange Punch)

1 5 . 5 0

マイヤーズ・ラム、サダン・コムフォート、オレンジ・ジュース、
レモン・ジュース、シナモン、クローブ、サトウキビの砂糖

ネーナズ・スペシャル (ノンアルコール)

1 1 . 5 0

(Nana's Special • non alcoholic)

カリビアン・シロップ、オルザ・シロップ、ライム・ジュース、
オレンジ・ジュース、シナモン、クローブ

インターナショナル・ロングドリンク

(International Longdrinks)

*) マークのついたロングドリンクスは全て、お好きな銘柄のお酒を使って作ることが出来ます。また、このサービスをご利用する場合には3.5ユーロの手数料が加算されますことをご了承下さい。

カンパリー・オレンジ (Campari Orange) 1 4

カンパリー・ソーダ (Campari Soda) 1 3

カンパリー・グレープフルーツ
(Campari Grapefruit) 1 4

*) ジン・オレンジ (Gin Orange) 1 4

*) スクリュードライバー (ウォッカ・オレンジ)
(Screw Driver/Vodka Orange) 1 4

*) ジン・トニック (Gin Tonic) 1 3. 5 0

*) テキーラ・トニック (Tequila Tonic) 1 3. 5 0

- *) ウォッカ・ビター・レモン 1 3 . 5 0
(Vodka Bitter Lemon)
- *) ウィスキー・コーク (Whisky/Whiskey Coke) 1 3 . 5 0
- サダン・コムフォート・ジンジャー・エール 1 3 . 5 0
(Southern Comfort Ginger Ale)
- *) バーボン・ジンジャー・エール 1 3 . 5 0
(Bourbon Ginger Ale)



ミニcocktail・シューター

(Minicocktails – Shooters)

以下の飲み物は「一気に飲み干す」飲み物です。

その日のおすすめを2ショット 1 3
(2 Shots Of The Day)

パンター (Panther) 7. 5 0

テキーラ、ローズ・ライム・ジュース

アフター・ファイブ (After 5) 7. 5 0

カルーア、ベイリーズ・アイリッシュ・クリーム、ペーパーミントの火酒

ホット・ショット (Hot Shot) 7. 5 0

ウオッカ、ペーパーミントの火酒、タバスコ

アブシント・ショット (Absinth Shot) 7. 5 0

アブサン、ミドリ、ローズ・ライム・ジュース、レモン・ジュース

ライムズ (Limes)

7. 5 0

ウオッカ、ローズ・ライム・ジュース、

メキシカン・ミサイル (Mexican Missile)

7. 5 0

テキーラ、緑のシャルトリューズ、タバスコ

B 5 2 (B52)

8

カルーア、ベイリーズ・アイリッシュ・クリーム、
グラン・マルニエー、コルーバ74%



*"You are not drunk if you can lie on the floor
without holding on"*

Dean Martin

ノンアルコール・ドリンク

(Alkoholfreie Drinks)

ココナッツ・キス (Coconut Kiss) 9

ココナッツのシロップ、クリーム、パイナップル・ジュース、
オレンジ・ジュース、グレナデン

ココナッツ・バナナ (Coconut Banana) 9

バナナのシロップ、ココナッツのシロップ、クリーム、ミルク

パーム・ビーチ (Palm Beach) 9

ペッパーミントのシロップ、パッションフルーツのシロップ、
レモン・ジュース、グレープフルーツ・ジュース、オレンジ・ジュース

フロリダ (Florida) 9

パッションフルーツのシロップ、レモン・ジュース、オレンジ・ジュース、
パイナップル・ジュース、グレープフルーツ・ジュース、グレナデン

フルーツ・パンチ (Fruit Punch) 9

マンゴのシロップ、パッションフルーツのシロップ、レモン・ジュース、
オレンジ・ジュース、パイナップル・ジュース、グレープフルーツ・ジュース、
グレナデン

レシーフェ (Recife) 9

バナナのシロップ、パッションフルーツのシロップ、オレンジ・ジュース、
パイナップル・ジュース、クリーム

サマー・クーラー (Summer Cooler) 9

オレンジ・ジュース、ライム・ジュース、セブンアップ、アングスチュラ・ビターズ

キリマンジャロ (Kilimandscharo) 9

パッションフルーツのシロップ、レモン・ジュース、
オレンジ・ジュース、パイナップル・ジュース、ヨーグルト

チョコ・チョコ (Choco Choco) 9

ココナッツのシロップ、チョコレートシロップ、クリーム、ミルク

バージン・メアリー (Virgin Mary) 1 2

トマト・ジュース、レモン・ジュース、塩、胡椒、タバスコ、ウスターソース

ドリーム・オフ・ストロベリーズ 1 0
(Dream of Strawberries)

イチゴ、レモン・ジュース、砂糖、パイナップル・ジュース

ドリーム・オフ・バナナス 1 0
(Dream of Bananas)

バナナ、パッションフルーツのシロップ、レモン・ジュース、クリーム、ミルク

マハラジャ (Maharadja) 1 0

マンゴのペースト、オレンジ・ジュース、ハチミツ、ヨーグルト、
ローズ・ウォーター



*"Drive safely -
the life you save may be mine"*

James Dean 1933 - 1955

ノンアルコール

(Non - Alcoholics)

シュヴェッス・ビター・レモン	0.2L	4
(Schweppes Bitter Lemon)		
シュヴェッペス・トニック・ウオーター	0.2L	4
(Schweppes Tonic Water)		
シュヴェッペス・ジンジャー・エール	0.2L	4
(Schweppes Ginger Ale)		
シュヴェッペス・ジンジャー・ビール	0.2L	4
(Schweppes Ginger Beer)		
フィーバー・ツリー・トニック・ウオーター	0.2L	4.50
(Fever Tree Tonic Water)		
コカ・コーラ	0.33L	4
(Coca Cola)		

セブンアップ 0.3 L 4
(7 Up)

フェスラウアー・プリッケルンド 0.3 3L 3. 5 0
(Vöslauer Prickelnd)

炭酸ガス入りのミネラル・ウォーター

フェスラウアー・シュティツル 0.3 3L 3. 5 0
(Vöslauer Still)

炭酸ガス無しのミネラルウォーター

オーランジェン・ザフト 0.2 L 3. 5 0
(Orangensaft)

オレンジ・ジュース

グレープフルーツ・ザフト 0.2 L 3. 5 0
(Grapefruitsaft)

グレープフルーツ・ジュース

アナナス・ザフト 0.2 L (Ananassaft) 3. 5 0

パイナップル・ジュース

トマーテン・ザフト 0.2 L (Tomatensaft) 5

トマト・ジュース

フリッシュ・ゲプレスター・

オーランジェン・ザフト 0.2 L 7

(Frisch gepresster Orangensaft)

搾りたてのオレンジ・ジュース

フリッシュ・ゲプレスター・グレープフルーツ・

ザフト 0.2 L 7

(Frisch gepresster Grapefruitsaft)

搾りたてのグレープフルーツ・ジュース

ソーダ・ヴァッサー 0.2 L 1. 5 0

(Sodawasser)

炭酸ガス入りのソーダ水

ソーダ・ヴァッサー・ミット・ツイトローネ 0.2L 2
(Sodawasser/Zitrone)

炭酸ガス入りのソーダ水、レモン・ジュース

ビール
(Beers)

テーガンゼーエル・ヘッル 0.3 3L 5
(Tegernseer Hell)

ギネス (ドロート・クオリティー) 0.3 3L 6. 5 0
(Guinness, draught quality)



ウイスキー

(Whisky, Whiskey)

穀物ベースのお酒として現代、世界屈指の「ウイスキー」の名称はゲール語で「生命の水」を意味する「ウイスゲ・ベアータ」から由来しているようで、元々はアイルランドとスコットランドで大麦とオート麦をベースに作られていたそうです（現代は小麦やコーンとライ麦も使われています）。

また、お客様のシングルモルトに対する興味が大きいので、初心者にもおすすめのモルトウイスキーのセレクションを提供することにしました。

さらに、以下に始まるウイスキーの部を読んで頂いてもすぐわかると思いますが、我々はたまに「Non Aged Statement's」があることを（ラベルに何年物と書いてないこと）を特に問題視しておりません。

「あっさりとした、軽口の」ウイスキー („Leichte“ Whiskies)

AUCHENTOSHAN AMERICAN OAK 40%

1 2 . 5 0

地域: Lowland

三回も蒸留され、辛口であっさりとした典型的なローランドモルト。

DALWHINNIE 15年物 43%

12.50

地域: Speyside

ハチミツを思い起こさせる甘い後口を持つあっさりとしたモルト、
スコットランドでも最も高地の蒸留酒製造所から。

GLENLIVET 12年物 40%

17.50

地域: Speyside

同地域の代表的なウイスキー。あっさりとした辛口。
この様なハイクオリティではもう作られていないので、すでに希少品。

ISLE OF JURA 10年物 40%

12.50

地域: Isle of Jura

ほのかに泥炭土の味がしてヨードと塩の跡が残っているウイスキー。
ハイランドとアイラ諸島のウイスキーの間のつなぎ目であるウイスキー。

「力強い」ウイスキー („Kräftigere“ Whiskies)

CRAGGANMORE 12年物 43%

12.50

地域: Speyside

麦芽独特の特徴と煙たい香りをあわせ持つ濃厚なモルト。
同地域の典型的なウイスキー。

THE EDRADOUR 10年物 40%

16.50

地域: Southern Highlands

フルーティーで麦芽独特の特徴と濃厚な「マルチパンの味」を持つウイスキー。
スコットランドの最小規模の蒸留酒製造所で作られるウイスキー。

OBAN 14年物 43%

15.50

地域: Western Highlands

濃厚な味で泥炭土と麦芽独特の香りを漂よせながら、
やさしい後口を持つ沿岸地域のモルト。

「とても力強い」ウイスキー („Sehr kräftige“ Whiskies)

BOWMORE 12年物 43%

12.50

地域: Islay

泥炭土の味を持つ力強いアイラ/アイレー諸島のウイスキー。泥炭土の特徴が
和らげられ、全体が丸くおさまるのは、シェリー酒の酒樽と同酒の甘さのおかげ。

LAGAVULIN 16年物 43%

19

地域: Islay

とても力強く濃厚な味のモルト。ほのかな甘さを感じ取れることが出来て長期の
後口を持つ。ウイスキーの経験の浅い初心者には不向きなモルトかもしれないが、
長年にわたる経験を持つ人には好まれる。

LAPHROAIG 10 年物 40%

11.50

地域: Islay

アイラ/アイレー諸島のウイスキーの中でも最も、「良薬」に近いモルトかもしれない。力強くて濃厚な味と煙たい泥炭土の香りを持つ。また、塩の味やほのかな甘さもあると言われる。

TALISKER 10 年物 45.8%

12.50

地域: Skye

スカイ島の唯一のモルト。力強いが、他のほとんどの島のモルトと比べてみると、泥炭土の香りがあまりしない。濃厚なお味とほのかな甘さがこのウイスキーの特徴。

「興味をそそる」ウイスキー („Interessante“ Whiskies)

BUSHMILLS THREE WOOD 10 年物 40%

20

地域: Ireland

バーボンの樽、シェリーの樽とポートワインの樽のコンビネーションを経たウイスキー。伝統のある蒸留酒製造所の複雑で気骨のある試み。アイルランドのモルトにしてはびっくりするサプライズ。残念ながら、この様なハイクオリティではもう作られていない。

LAPHROAIG 15 年物 43%

28

地域: Isle of Islay

多くの賞を勝ち取ったアイラ/アイレー諸島のシングル・モルト。

コクのある力強いウイスキー。軽い泥炭土の下味がする。

近年の物は値段は相応なもの、味の面ではこれに及ばない。

REDBREAST PURE POT STILL 15 年物 46%

20

地域: Ireland

アイルランドのポット・スティル・ウイスキー。製造の面ではモルトの様に

製造されるが、発芽前的大麦なども使われる。コクのあるフルーティーな味を持つ。



スコットランドのウイスキー

(Schottische Whiskies)

ブレンドウイスキー (Blended) 価格は4 c l につきの価格

BALLANTINE'S FINEST	1 0	BALLANTINE'S
GOLD SEAL 12 年物	1 1 . 5 0	
BALLANTINES FOUNDER`S RESERVE	1 1 . 5 0	
BALLANTINE'S 17 年物	2 0	
BALLANTINE'S 21 年物	2 3	
BALLANTINE'S 30 年物	5 5	
BELL'S 12 年物	1 1 . 5 0	
BELL'S DE LUXE 12 年物	1 2 . 5 0	
BELL'S FINEST	1 1 . 5 0	
BELLS ROYAL RESERVE 20 年物	1 7 . 5 0	
BLACK BOTTLE	1 0	
BUCHANAN'S DE LUXE 15 年物	1 4 . 5 0	
CATTO'S	1 0	
CHIVAS CHAIRMAN'S RESERVE II 25 年物	7 5	
CHIVAS 18 年物	1 6 . 5 0	
CHIVAS REGAL 12 年物 (ボトル 0 . 7L 1 2 0)	1 1 . 5 0	
CHIVAS ROYAL SALUTE 21 年物	3 0	
CUTTY SARK 12 年物	1 0	
CUTTY SARK DISCOVERY 18 年物	1 3 . 5 0	

DEWAR'S ANCESTOR 12年物	14.50
DIMPLE ROYAL SOVEREIGN 21年物	50
FAMOUS GROUSE	10
FAMOUS G. GOLD RESERVE 12年物 43%VOL.	14.50
FAMOUS GROUSE 15年物	17.50
GRANT'S 21年物	18
J & B	10
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL (ボトル0.7L 120)	11.50
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	25
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL	16.50
JOHNNIE WALKER RED LABEL (ボトル0.7L 100)	10
JOHNNIE WALKER SWING	20
JOHNNIE WALKER PREMIER	30
LANGS SELECT 12年物	10
LOGAN DE LUXE 12年物	11.50

MONKEY'S SHOULDER	1 0
MORRISON'S ISLAY LEGEND 8年物	1 0
OLD PARR 1 2年物	1 0
SOMETHING SPECIAL	1 0
TEACHER'S ROYAL HIGHLAND 1 2年物	1 3 . 5 0
VAT 69 RESERVE	1 0
WHITE HORSE	1 0
WHITE & MACKAY SPECIAL RESERVE	1 0
WHITE & MACKAY 1 2年物	1 5 . 5 0
WILLIAM LAWSON'S 1 2年物	1 0



ヴァッテド・ウイスキー (Vatted Malts)

複数の蒸溜所で作られたモルトウイスキーのみを混合して作られたウイスキーのこと。

	Vol. %	4 c l につき
BALLANTINES PURE MALT 12年物	40%	11.50
GLEN ARGYL 8年物	40%	11.50
FAMOUS GROURSE MALT W. 12年物	40%	14.50
GLEN ARGYL 12年物	40%	14.50
GLEN TURNER 12年物	40%	14.50
GLEN TURNER 8年物	40%	12.50
GLEN BLAIR 12年物	40%	11.50
GLENFORRES 12年物	43%	13.50
J. W. PURE MALT 15年物	43%	20
POIT DHUBH 12年物	46%	16.50
SHEEP DIP 8年物	40%	12.50
STRATHCONON 12年物	43%	12.50
THE CENTURY OF MALTS (CHIVAS BRO.)	43%	16.50
TOBERMORY 40%		14.50

グレイン・ウイスキー (Grain)	Vol. %	4 c l につき
CAMERON BRIG 40%		11.50
INVERGORDON 10年物 40%		11.50



“There ’s no such thing as bad whisky.

*Some whiskies just happen to be better than
others. But a man shouldn ’t fool with booze until
he ’s fifty; then he ’s a damn fool if he doesn ’t.”*

William Faulkner

シングルモルト・ウイスキー

(Single Malt Whiskies)

アイラ/アイレー諸島 (Isle of Islay) Vol. % 4 c lにつき

ARDBEG 1998/09 (CHIEF.)	11年物	46%	お問い合わせください
ARDBEG TEN	10年物	46%	13.50
ARDBEG UIGEDAIL	54.2%		17
ARDBEG AN OA	46.6%		17.50
ARDBEG AURIVERDES (2014)	49.9%		55
ARDBEG "LORD OF ISLES"	25年物	46%	お問い合わせください
ARDBOG (2013)	52.1%		50
ARDBEG PERPETUUM (2015)	47.4%		45
BOWMORE LEGEND	40%		11.50
BOWMORE	12年物	43%	12.50
BOWMORE ENIGMA	12年物	40%	23
BOWMORE	17年物	43%	20
BOWMORE	18年物	43%	22
BOWMORE	21年物	43%	75
BOWMORE	30年物	43%	115
BRUICHLADDICH OCTOMORE 06.1_167			
5年物	57%		30
BRUICHLADDICH	21年物	43%	お問い合わせください
BUNNAHABHAIN	12年物	43%	14.50
BUNNAHABHAIN	25年物	46.3%	75

CAOL ILA 2000/08 ZINFANDEL FINISH		
8年物	56.6%	45
CAOL ILA DISTILLERS EDITION		
MOSCATEL CASK	43%	22
CAOL ILA 1998/09. NATURAL (CHIEF.)		
11年物	43%	45
CAOL ILA 1979/05	25年物 58.4%	60
KILCHOMAN MACHIR BAY	46%	17
LAGAVULIN	16年物 43%	19
LAGAVULIN DISTILLERS EDITION		
PEDRO-XIMENEZ C.	43%	22
LAPHROAIG	10年物 40%	11.50
LAPHROAIG QUARTER CASK	48%	14.50
LAPHROAIG TRIPLE WOOD	48%	14.50
LAPHROAIG	15年物 43%	28
LAPHROAIG PX CASK TRIPLE MATURED	48%	20
LAPHROAIG	25年物 40%	80
LAPHROAIG	30年物 43%	115
MC CLELLANDS	40%	11.50
PORT ELLEN 1982/99 (MM)	46%	お問い合わせください

*"My grandmother is eighty-two and still doesn't need glasses
... drinks right out of the bottle."*

Henny Youngman, American comedian

オークニー諸島 (Orkney Islands) Vol. % 4 c l につき

HIGHLAND PARK	12年物	40%	14.50
HIGHLAND PARK	18年物	43%	27
SCAPA		40%	29

スカイ島・ジュラ島 (Isle of Skye/Jura) Vol. % 4 c l につき

TALISKER	10年物	45.8%	12.50
TALISKER	18年物	45.8%	22
TALISKER DISTILLERS EDITION		45.8%	22
ISLE OF JURA	10年物	40%	12.50

キャンベルタウン (Campbeltown) Vol. % 4 c l につき

GLEN SCOTIA	12年物	40%	14.50
SPRINGBANK	10年物	46%	14.50
SPRINGBANK 2014 BATCH 10	12年物		
		53.2%	40
SPRINGBANK	21年物	46%	お問い合わせください

ローランドモルト (Lowland Malts)	Vol. %	4 c l につき
AUCHENTOSHAN AMERICAN OAK 40%	12.50	
AUCHENTOSHAN 12年物 43%	16.50	
GLENKINCHIE 12年物 43%	17.50	
LITTLEMILL (OLD EDITION) 8年物 40%		お問い合わせください
LITTLEMILL 1989/97 (SIG.) 8年物 43%	25	

*"The trouble with the world is that everybody
in it is three drinks behind!"*

Humphrey Bogart, American actor

ハイランドモルト・スペイサイド (Highland Malts – Speyside)

	Vol. %	4 c l につき
ABERLOUR 12年物	11.50	
ABERLOUR A'BUNADH BASK STRENGHT	16.50	
BALVENIE DOUBLE WOOD 12年物 40%	14.50	
BALVENIE SINGLE BARREL 15年物 47.8%	25	
BALVENIE CLASSIC 18年物 43%		お問い合わせください
CARDHU 12年物 40%	14.50	
CARDHU 18年物 40%	25	
CRAIGELLACHIE 13年物 46%	13.50	

CRAGGANMORE 1 2年物 4 0 %	1 2 . 5 0
CRAGGANMORE DISTILLERS EDITION	
PORT CASK 4 0 %	2 2
DALLAS DHU (RARE MALTS SELECTION)	
2 1年物 6 1 . 9 %	6 0
DALWHINNIE 1 5年物 4 3 %	1 2 . 5 0
DALWHINNIE DISTILLERS EDITION	
OLOROSO CASK 4 3 %	2 2
GLEN DEVERON 1 2年物 4 0 %	2 0
GLEN GRANT 1 0年物 4 0 %	1 0
GLEN GRANT (G&M) 1 0年物 5 7 %	1 6 . 5 0
GLENDRONACH ORIGINAL (SHERRY C.)	
1 2年物 4 0 %	1 2 . 5 0
GLENDRONACH ALLARDICE (SHERRY C.)	
1 8年物 4 6 %	2 5
GLENDRONACH CASK STRENGHT BATCH NR. 2	
5 5 . 2 %	2 5
GLENDRONACH PARLIAMENT 2 1年物 4 8 %	2 8
GLENFARCLAS 1 7年物 4 3 %	2 0
GLENFARCLAS «105» CASK STRENGTH 6 0 %	1 7
GLENFIDDICH SPECIAL OLD RESERVE	
1 2年物 4 0 %	1 1 . 5 0

GLENFIDDICH CASK STRENGTH

1 5 年物	5 1 %	2 0	
GLENLIVET	1 2 年物	4 0 %	1 7 . 5 0
GLENLIVET	1 8 年物	4 3 %	2 0
G. SMITH'S GLENLIVET (G&M)	1 5 年物	4 0 %	1 7 . 5 0
GLENROTHES 1992/04 LTD. EDITION.			
1 2 年物	4 3 %	2 0	
GLEN MORAY	1 2 年物	4 3 %	1 6 . 5 0
GLENSCOMA 1982/94	1 2 年物	5 7 %	1 7
KNOCKANDO	1 2 年物	4 3 %	1 2 . 5 0
KNOCKANDO OLD SLOW MATURED 1 9 9 8			
1 2 年物	4 3 %	2 0	
LINKWOOD	1 2 年物	4 3 %	1 6 . 5 0
LINKWOOD (G&M)	1 5 年物	4 0 %	4 0
LINKWOOD 1 9 9 5 (SIG.)	2 2 年物	4 3 %	5 0
MACALLAN	7 年物	4 0 %	お問い合わせください
MACALLAN 1991 "SPEYMALT" (G&M)	4 0 %	4 5	
MACALLAN TWENTIES/THIRTIES/FOURTIES/FIFTIES			
4 0 %		4 5	
MACALLAN SHERRY OAK CASK JEREZ			
1 8 年物	4 3 %		お問い合わせください
MILTON DUFF	1 2 年物	4 3 %	1 1 . 5 0
MORTLACH "THE DISTILLER'S DRAM"			
1 6 年物	4 3 . 4 %	1 8 . 5 0	

STRATHISLA (G&M) 8年物 40%	28
STRATHISLA (G&M) 15年物 40%	50
TAMDHU BATCH STRENGTH NO.3 58.3%	16.50
TAMNAVULIN 10年物 40%	11.50

ハイランドモルト・北ハイランド

(Highland Malts – Northern Highlands)

	Vol. %	4 c l につき
BALBLAIR (G&M) 10年物 40%		12.50
BRORA '77/'01 (RARE MALTS SEL.)		
24年物 56.1%		60
DALMORE 12年物 43%		16.50
GLENMORANGIE THE ORIGINAL 10年物 40%		12.50
GLENMORANGIE MADEIRA FINISH 43%		38
GLENMORANGIE SHERRY CASK THE LASANTA		
12年物 46%		16.50
GLEN ORD 12年物 40%		30
ROYAL BRACKLA 1972 (CON.) 40%		40

ハイランドモルト・南ハイランド

(Highland Malts – Southern Highlands)

THE EDRADOUR 10年物 43%	16.50
GLENTURRET 12年物 40%	14.50
TULLIBARDINE 10年物 40%	13.50

ハイランドモルト・東ハイランド

(Highland Malts – Eastern Highlands)

GLEN GARIOCH 1 2 年物	4 0 %	1 6 . 5 0
GLEN GARIOCH 1 5 年物	4 3 %	2 0
GLEN GARIOCH 2 1 年物	4 3 %	4 5
OLD FETTERCAIRN 1 0 年物	4 3 %	1 1 . 5 0
ROYAL LOCHNAGAR 1 2 年物	4 0 %	1 1 . 5 0

ハイランドモルト・西ハイランド・マル島

(Highland Malts – Western Highlands/Isle of Mull)

	Vol. %	4 c l につき
BEN NEVIS 2 1 年物	4 3 %	6 0
GLENGOYNE 1 2 年物	4 3 %	1 1 . 5 0
GLENGOYNE VINTAGE RESERVE 1968		
5 0 . 3 %		6 0
OBAN 1 4 年物	4 3 %	1 5 . 5 0
OBAN DISTILLERS EDITION MONTILLA CASK		
4 3 %		2 2
OBAN (LIMITIERTE ABFÜLLUNG)		
1 2 年物	4 0 %	3 0
TOBERMORY		1 4 . 5 0

アイランド (Irish Whisky)	Vol. %	4 c l につき
BUNRATTY POTCHEEN	1 0	
BUSHMILLS THE ORIGINAL 4 3 %	1 0	
BUSHMILLS SINGLE MALT 1 0 年物	1 1 . 5 0	
BUSHMILLS THREE WOOD 1 6 年物	2 0	
BUSHMILLS SINGLE MALT MADEIRA FINISH 2 1 年物 4 0 %	4 0	
BUSHMILLS BLACK BUSH	1 1 . 5 0	
CONNEMARA PEATED SINGLE MALT CASK STRENGTH 5 8 . 9 %	1 6 . 5 0	
CONNEMARA PEATED SINGLE MALT 1 2 年物	1 7	
CONNEMARA PEATED SINGLE MALT TURF MÓR 5 8 . 2 %	2 0	
GREEN SPOT	1 1 . 5 0	
JAMESON	1 0	
JAMESON SELECT RESERVE BLACK BARREL	1 2 . 5 0	
JAMESON 1 2 年物	2 0	
OLD COMBER PURE POT STILL 3 0 年物	4 0	
PADDY	1 1 . 5 0	
POWERS GOLD LABEL	1 1 . 5 0	
REDBREAST PURE POT STILL 1 5 年物 4 6 %	2 0	
THE TYRCONNELL SINGLE MALT	1 2 . 5 0	
TULLAMORE DEW	1 0	

カナダ (Canadian Whisky) Vol. % 4 c l

BUSH PILOT PRIVATE RESERVE (SINGLE CASK)

1 3 年物 1 5 . 5 0

CANADIAN CLUB 1 0

CANADIAN CLUB CLASSIC 1 2 年物 1 0

CROWN ROYAL 1 1 . 5 0

CROWN ROYAL SPECIAL RESERVE 1 5 . 5 0

MC NAUGHTON `S 1 0

SEAGRAM `S V. O. 1 0

TANGLE RIDGE 1 0 年物 1 1 . 5 0

アメリカ (American Whisky)	Vol. %	4 c l につき
BAKER'S 7年物 53.5%		17.50
BASIL HAYDEN'S 8年物		15.50
BEAMS'S CHOICE OLD NO. 8		16.50
BERNHEIM (SMALL BATCH) WHEAT WHISKEY 45%		17
BOOKER'S (SINGLE BARREL) 7年物 63.25%		17
BLANTONS GOLD EDITION (SINGLE BARREL)		20
BUFFALO TRACE		12.50
BULLEIT KENTUCKY STRAIGHT BOURBON		11.50
BULLEIT KENTUCKY STRAIGHT BOURBON 10年物		13.50
BULLEIT STRAIGHT RYE 45%		11.50
ELIJAH CRAIG KENT. STRAIGHT BOURBON 12年物 47%		13.50
EVAN WILLIAMS 1783 SMALL BATCH 43%		12.50
EVAN WILLIAMS SINGE BARREL VINTAGE		13.50
FOUR ROSES SMALL BATCH		12.50
FOUR ROSES SINGLE BARREL		13.50
GEORGE DICKEL OLD NO. 8		20
GEORGE DICKEL NO. 12 43%		16.50

HANCOCK'S PRESIDENT'S RESERVE (S.B. 44,4%)	2 0
JACK DANIEL'S BLACK LABEL OLD NO.7	1 0
JACK DANIEL'S GREEN LABEL OLD NO. 7	2 5
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL SELECT 4 5%	1 3. 5 0
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL RYE 4 5%	1 3. 5 0
JACK DANIEL'S GENTLEMAN JACK	1 3. 5 0
JACK DANIEL'S SINATRA SELECT 4 5%	2 5
JIM BEAM BLACK LABEL 8年物	1 0
JIM BEAM RYE	1 0
KNOB CREEK 9年物 5 0%	1 4. 5 0
KOVAL BOURBON 4 7%	1 4. 5 0
KOVAL RYE	1 4. 5 0
MAKER'S MARK RED CAP 4 5%	1 2. 5 0
MAKER'S MARK GOLD CAP 5 0. 5%	1 2. 5 0
MAKER'S 46 4 7%	1 7. 5 0
MAKER'S MARK CASK STRENGTH	
5 5. 7 5%	2 0
MAKER'S MARK VIENNA BAR COMMUNITY	
5 5. 4 5%	1 9
NOAH'S MILL SMALL BATCH BOURBON, HANDMADE	
5 7. 2%	1 7. 5 0
OLD CHARTER 1 0年物 4 3%	1 0
OLD CROW	1 0
OLD FITZGERALD'S 1849 8年物	5 0

OLD FORESTER	1 3 . 5 0
OLD GRAND DAD 86 PROOF	1 0
OLD GRAND DAD 5 7 %	1 5 . 5 0
OLD OVERHOLT STRAIGHT RYE 4 3 %	1 1 . 5 0
OLD WELLER ANTIQUE 5 3 . 5 %	5 0
REBELL YELL	1 1 . 5 0
RITTENHOUSE FAMOUS STRAIGHT RYE	1 1 . 5 0
ROCK HILL FARMS (SINGLE BARREL) 5 0 %	2 0
ROWANS CREEK SMALL BATCH 5 0 . 0 5 %	1 1 . 5 0
SEAGRAM'S SEVEN CROWN	1 0
SAZERAC STRAIGHT RYE	1 6 . 5 0
W. L. WELLER SPECIAL RESERVE 4 5 %	1 3 . 5 0
WALKER'S DE LUXE 8 年物	1 0
WILD TURKEY 81 4 0 . 5 %	1 0
WILD TURKEY 101 5 0 . 5 %	1 1 . 5 0
WILD TURKEY 1 2 年物 5 0 . 5 %	1 1 . 5 0
WILD TURKEY STRAIGHT RYE 5 0 . 5 %	1 6 . 5 0
WILD TURKEY KENTUCKY SPIRIT (SINGLE BARREL)	
1 5 年物 4 6 %	1 7 . 5 0
WILD TURKEY RARE BREED 5 4 . 8 %	1 7 . 5 0
WOODFORD RESERVE 4 3 . 2 %	1 6 . 5 0
YELLOWSTONE 4 3 %	1 1 . 5 0

日本 (Japanese Whisky)	Vol. %	4 c l につき
NIKKA PURE MALT	43%	16.50
NIKKA MIYAGIKO SINGLE MALT	45%	20
NIKKA FROM THE BARREL	51%	16.50
NIKKA YOICHI SINGLE MALT	10年物 45%	30
SUNTORY WHITE (BLEND)	40%	13.50
SUNTORY TOKI (BLEND)	43%	11.50
SUNTORY CHITA DISTILLERS RESERVE		
SINGLE GRAIN	43%	13.50
SUNTORY ROYAL (BLEND)	12年物 43%	55
SUNTORY HIBIKI (BLEND)	12年物 43%	55
SUNTORY HIBIKI (BLEND)	17年物 43%	95
SUNTORY YAMAZAKI DISTILLERS RESERVE		
43%		20
SUNTORY YAMAZAKI SINGLE MALT		
12年物	43%	45
SUNTORY HAKUSHU SINGLE MALT		
12年物	43%	30

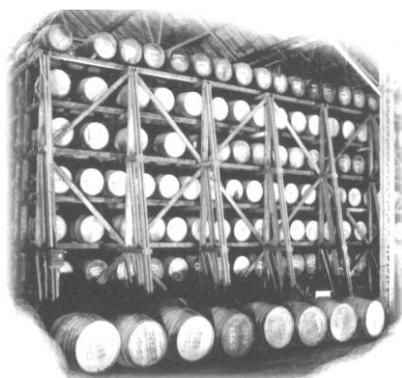


アニゼット

(Anisettes)

4 c l につき

ABSENTE 55 VOL. %	1 0
ANIS DEL MONO DULCE	1 0
CASANIS	1 0
OUZO 12	1 0
PASTIS BERGER	1 0
PASTIS 51	1 0
PERNOD	1 0
RICARD	1 0
SAMBUCA MOLINARI	1 0



シェリー酒・ポートワイン・マデイラ酒

(Sherry, Port, Madeira)

5 c l につき

GRAN BARQUERO PEDRO XIMENEZ	1 0
HARVEY'S BRISTOL CREAM	9
SANDEMAN DON FINO	9
SANDEMAN MEDIUM DRY	9
SANDEMAN RICH GOLDEN	9
BURMEISTER TAWNY PORT	1 0
NIEPORT TAWNY PORT 1 0 年物	1 3 . 5 0
NIEPORT TAWNY PORT 2 0 年物	1 7
POCAS PORTO COLHEITA 1 9 6 7	2 9
ROYAL OPORTO TAWNY PORT	9
SANDEMAN PORT RUBY	9
SANDEMAN PORT WHITE	9



ベルモット

(Vermouth)

5 c l につき

CARPANO ANTICA FORMULA	1 0
CARPANO PUNT E MÈS	9
DUBONNET ROUGE, BLANC	9
LILLET ROUGE, BLANC	1 0
MARTINI BIANCO, ROSSO, ROSÉ, DRY, D'ORO	9
MARTINI RISERVA SPECIALE AMBRATO, RUBINO	1 0
NOILLY PRAT EXTRA DRY	9

テキーラとメスカル

(Tequila & Mezkal)

*) は「100%、青緑色のリュウゼツランを使っている」ということです。

	4 c l につき
CABRITO BLANCO *)	1 0
CABRITO REPOSADO *)	1 0
CAZADORES BLANCO / REPOSADO*)	1 0
DON JULIO BLANCO *)	1 5 . 5 0
DON JULIO AÑEJO *)	1 5 . 5 0
EL JIMADOR REPOSADO *)	1 3 . 5 0
ESPERANTO SELECCION AÑEJO *)	1 7
HERRADURA PLANTA / BLANCO *)	1 1 . 5 0
HERRADURA AÑEJO *)	1 5 . 5 0
HERRADURA SELECCION SUPREMA EDICION LIMITADA *)	4 c l 4 0
JOSE CUERVO 1800 AÑEJO RESERVA *)	1 5 . 5 0
MEZCAL SAN COSME *)	1 1 . 5 0
PATRON AÑEJO SHERRY CASK AGED LTD EDIT.	1 6 . 5 0
SAUZA HORNITOS *)	1 1 . 5 0
SAUZA CONMEMORATIVO *)	1 7 . 5 0
SAUZA TRES GENERACIONES *)	1 7 . 5 0
SIERRA MILENARIO EXTRA AÑEJO *)	1 6 . 5 0

ジン

(Gin)

4 c l につき

BOTANIC LONDON DRY GIN	1 3 . 5 0
BEEFEATER 24 VOL. 45%	1 1 . 5 0
BEEFEATER CROWN JEWEL VOL. 50%	1 9
BLUE GIN (オーストリア・AUT) VOL. 43%	1 1 . 5 0
BLUE GIN SLOEBERRY (オーストリア・AUT)	1 1 . 5 0
CAORUNN SMALL BATCH (スコットランド・SCT)	1 3 . 5 0
G'VINE FLORAIISON	1 3 . 5 0
FILLERS OUDE GRAAN JENEVER 1 2 年物	1 2 . 5 0
GIN MARE (スペイン・SPANIEN) VOL. 42,7%	1 3 . 5 0
JINZU VOL. 4 1 , 3 %	1 2 . 5 0
JOSEPHINE GIN (フランス・FRANCE)	1 0
JUNIPERO (アメリカ合衆国、サンフランシスコ・ USA-SAN FRANCISCO) VOL. 49,3%	1 6 . 5 0
KOVAL GIN (アメリカ合衆国・USA)	1 5 . 5 0
MONKEY 47 SCHWARZWALD DRY GIN	1 6 . 5 0
NAPUE RYE GIN(フィンランド・FIN)VOL. 4 6 , 3 %	1 6 . 5 0
ORGANIC PREMIUM GIN (オーストリア・ÖSTERREICH)	1 2 . 5 0
PLYMOUTH GIN VOL. 4 1 , 3 %	1 1 . 5 0

ROKU JAPANESE CRAFT GIN (SUNTORY)	
VOL. 43%	1 1 . 5 0
SIPSMITH LONDON DRY GIN VOL. 41,6%	1 1 . 5 0
SIPSMITH LONDON V.J.O.P. VOL. 57,7%	1 5 . 5 0
TANQUERAY BLOOMSBURRY LONDON DRY GIN	
VOL. 47,3%	1 4 . 5 0
TANQUERAY NO.: TEN VOL. 47,3%	1 4 . 5 0
TANQUERAY RANGPUR VOL. 41,3%	1 2 . 5 0
TANQUERAY OLD TOM GIN VOL. 47,3%	1 2 . 5 0
TANQUERAY MALACCA GIN	1 9
THE BOTANIST ISLAY GIN (BRUICHLADDICH)	
NCF VOL. 46%	1 2 • 5 0
WIEN GIN GUSTAV KLIMT EDIT. VOL. 43%	2 0



ウオッカ

(Vodka)

4 c l につき

ABSOLUT LEVEL	スウェーデン・SCHWEDEN	1 1 . 5 0
BELUGA ALLURE	ロシア・RUSSLAND	1 9
BELUGA EXPORT	ロシア・RUSSLAND	1 1 . 5 0
BELVÉDÈRE RYE	ポーランド・POLEN	1 2 . 5 0
BELVÉDÈRE LAKE BARTEZEK RYE		
ポーランド・POLEN		1 3 . 5 0
BELVÉDÈRE SMOGORY FOREST RYE		
ポーランド・POLEN		1 3 . 5 0
CAVIAR	ドイツ・DEUTSCHLAND	1 1 . 5 0
CHOPIN POTATOE/RYE	ポーランド・POLEN	1 2 . 5 0
FIDDLER	ポーランド・POLEN	1 2 . 5 0
FINLANDIA „21“	フィンランド・FINNLAND	1 5 . 5 0
GRASOVKA BISON BRAND	ポーランド・POLEN	1 0
GREEN MARK CEDAR NUT	ロシア・RUSSLAND	1 0
GREY GOOSE		
フランス/アメリカ合衆国・FRANCE/USA		1 2 . 5 0
KETEL ONE/CITROYEN	オランダ・HOLLAND	9 . 5 0
KOSKENKORVA	フィンランド・FINNLAND	1 0
KRÓLEWSKA	ポーランド・POLEN	1 2 . 5 0
MAMONT	シベリア・SIBIRIEN	1 2 . 5 0

MOSKOVSKAYA CRISTALL	ロシア・RUSSLAND	1 1 . 5 0
ORGANIC PREMIUM VODKA		
(IWSC 2012 gold medal, J. Farthofer)		
オーストリア・ÖSTERREICH		1 1 . 5 0
OVAL 42%	オーストリア・ÖSTERREICH	1 2 . 5 0
OVAL STRONG 56%	オーストリア・ÖSTERREICH	1 3 . 5 0
RUSSIAN STANDARD PLATINUM		
ロシア・RUSSLAND		1 2 . 5 0
SKYY	アメリカ合衆国・USA	1 1 . 5 0
SMIRNOFF BLACK LABEL	ロシア・RUSSLAND	1 1 . 5 0
STOLICHNAJA ELIT	ロシア・RUSSLAND	1 6 . 5 0
STOLICHNAJA GOLD (VORM. CRISTALL)		
ロシア・RUSSLAND		1 1 . 5 0
TANQUERAY CITRON	イギリス・ENGLAND	1 1 . 5 0
TANQUERAY STERLING	イギリス・ENGLAND	1 1 . 5 0
WYBOROWA EXQUISITE	ポーランド・POLEN	1 3 . 5 0



グラッパ、マールとトレスターブランド
(トラウベントレスター = ブドウの絞り粕)

(Grappa, Marc, Tresterbrände)

4 c l につき

GRAPPA CARLO BOCCHINO 12YRS	2 0
GRAPPA SASSICAIA JACOPO POLI	2 2 2
GRAPPA NONINO	1 1 . 5 0
GRAPPA NONINO ANTICA CUVÉE	1 1 . 5 0
GRAPPA NONINO DI MONOVITIGNO REFOSCO	1 6 . 5 0
MARC DE CORTON GRANCEY	1 1 . 5 0
MARC DE CHAMPAGNE	1 3 . 5 0
PISCO OCUCAJE (PERU) "PURO QUEBRANTA"	1 0

ぶどう酒がベースのブランデー

(Weinbrände)

4 c l につき

ASBACH URALT	1 0
CARDENAL MENDOZA	1 2 . 5 0
CARDENAL MENDOZA SOLERA RESERA	1 3 . 5 0
CARLOS 1. SOLERA GRAN RESERVA	1 2 . 5 0
CARLOS 1. IMPERIAL	1 6 . 5 0
CONDE DE OSBORNE SOLERA GRAN RESERVA	1 1 . 5 0

GRAN DUQUE D'ALBA	1 2 . 5 0
LEPANTO	1 2 . 5 0
METAXA *****	1 0
METAXA GOLDEN AGE	1 5 . 5 0
METAXA *****	1 0
REAL TESORO SOLERA GRAN RESERVA	1 0
SOUZA AGUARDENTE V.V.S.O.P. 5年物	1 3 . 5 0
VECCHIA ROMAGNA ETICHETTA NERA	1 0 0
VECCHIA ROMAGNA RISERVA RARA 15年物	1 5 . 5 0

コニャック

(Cognac)

4 c l につき

COURVOISIER V.S.O.P.	1 2 . 5 0
FRAPIN V.S.O.P.	1 4 . 5 0
HENNESSY FINE DE COGNAC	1 3 . 5 0
HENNESSY X.O.	3 5
HENNESSY NOSTALGIE DE BAGNOLET	1 3 0
HENNESSY NO. 1	1 5 0
HINE V.S.O.P.	1 2 . 5 0
MARTELL V.S.O.P.	1 2 . 5 0
MARTELL CORDON BLEU	2 2
MARTELL X.O. SUPREME	3 0

OTARD XO	2 5
PRUNIER X.O.	3 0
REMY MARTIN V.S.O.P.	1 2 . 5 0
REMY MARTIN CLUB	2 0
REMY MARTIN X.O.	3 0
REMY MARTIN LOUIS XIII MINIATUR 0,05L GESCHENKBOX (ギフト・ボックス)	お問い合わせください

アルマニャック

(Armagnac)

4 c l につき

CLES DES DUCS V.S.O.P	1 2 . 5 0
-----------------------	-----------

カルヴァドス

(Calvados)

4 c l につき

BOULARD PAYS D'AUGE	1 1 . 5 0
PERE MAGLOIRE V.S.O.P.	1 1 . 5 0
PERE MAGLOIRE X.O.	1 5 . 5 0
PAPIDOUX X.O.	1 1 . 5 0

リキュール

(Liqueurs)

4 c l につき

AGAVERO LIKÖR	1 0
AMARETTO DI SARONNO	1 0
AMARULA	1 0
BAILEYS IRISH CREAM	1 0
B AND B	1 0
CHAMBORD	1 1 . 5 0
CHARTREUSE JAUNE 4 0 VOL.%	1 0
CHARTREUSE VERTE 5 5 VOL.%	1 1 . 5 0
COINTREAU	1 0
DANZIGER GOLDWASSER 24 KARAT GOLD	1 0
D.O.M. BÉNÉDICTINE	1 0
DRAMBUIE	1 0
DE KUYPER LIKÖRE	1 0
FRANGELICO	1 0
GALLIANO VANILLA	1 0
GOLD STRIKE 24 KARAT GOLD	1 0
GRAND MARNIER CORDON ROUGE	1 0
IRISH MIST	1 0
LICOR CUARENTA Y TRES „43“	1 0
MARIE BRIZARD LIKÖRE	1 0

MIDORI MELON LIQUEUR	1 0
MOZART	1 0
PETER HEERING CHERRY BRANDY	1 0
PISANG AMBON	1 0
SOUTHERN COMFORT	1 0
SOUTHERN COMFORT RESERVE	1 0
ST. GERMAIN ELDERFLOWER LIKÖR	1 0
STREGA	1 0
TIA MARIA	1 0

ビター

(Bitters)

4 c l につき

AMARO 18	1 0
AVERNA AMARO SICILIANO	1 0
CAMPARI	1 0
CYNAR	1 0
FERNET BRANCA / MENTA	1 0
JÄGERMEISTER	1 0
RAMAZZOTTI	1 0
ROSSO ANTICO	1 0
UNDERBERG	1 0
ZWACK UNICUM	1 0

プロセッコ・発泡酒

(Prosecco/Sekt)

GLAS PROSECCO	0,10 L (グラス一杯)	6. 5 0
ZONIN PROSECCO DOC SPUMANTE	0,75 L	4 3
SCHLUMBERGER SPARKLING BRUT	0,75 L	5 5

シャンペン

(Champagner)

GLAS CHAMPAGNER	0,10 L	1 6. 5 0
HAUSCHAMPAGNER	0,75 L	9 5
POL ROGER BRUT	0,75 L	1 4 5
POL ROGER ROSÈ	0,75 L	1 9 5
POL ROGER SIR WINSTON CHURCHILL	0,75 L	4 2 0
LOUIS ROEDERER CRISTAL JAHRGANG	0,75 L	4 2 0
MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL	0,75 L	1 4 5
MOET & CHANDON DOM PERIGNON	0,75 L	4 2 0
VEUVE CLIQUOT BRUT	0,75 L	1 4 5



Sol Roger
C H A M P A G N E

*“No government could survive without Champagne.
Champagne in the throats of our diplomatic people is like oil in the
wheels of an engine. ”*

Joseph Dargent

ラム酒とアラック

(Rum, Arrak)

アンティグア (ANTIGUA)	4 c につき
ENGLISH HARBOUR 3年物	1 0
オーストラリア (AUSTRALIEN)	4 c につき
BUNDABERG UNDERPROOF 37%	1 0
BUNDABERG OVERPROOF 57,7%	1 2
オーストリア (AUSTRIA)	4 c につき
HAWIENERO RUM 4 3 %	1 0
ORGANIC PREMIUM RUM JOSEF V.FARTHOFER	1 1 . 5 0
バルバドス (BARBADOS)	4 c につき
COCKSPUR V.S.O.R. 8年物	1 3 . 5 0
MOUNT GAY ECLIPSE	1 0
MOUNT GAY EXTRA OLD	1 5 . 5 0
MOUNT GAY 1703 OLD CASK SELECTION	2 0
PLANTATION EXTRA OLD 20TH ANNIVERSARIO	1 6 . 5 0
バミューダ諸島 (BERMUDAS)	4 c につき
GOSLING'S BLACK SEAL	1 1 . 5 0
GOSLING'S FAMILY RESERVE	2 0
コロンビア (COLOMBIA)	4 c につき
RON VIEJO DE CALDAS 3年物	1 1 . 5 0
コスタリカ (COSTA RICA)	4 c につき

RON CENTENARIO FUNDACION XX ANOS 20Y	2 0
キューバ (CUBA)	4 c につき
EDMUNDO DANTES HAVANA CLUB 1 5 年物	2 2
HAVANA CLUB AÑEJO ESPECIAL	1 0
HAVANA CLUB SELECCION DE MAESTRÓS 45%	1 2 . 5 0
HAVANA CLUB AÑEJO RESERVA	2 0
HAVANA CLUB 7 年物	1 0
RON LEGENDARIO ANEJO	1 6 . 5 0
RON MULATA AÑEJO 7 年物	1 0
RON CANEY AÑEJO	1 0
SANTIAGO DE CUBA CARTA BLANCA	1 0
SANTIAGO DE CUBA AÑEJO SUPERIOR	
1 1 年物	1 6 . 5 0
SANTIAGO DE CUBA EXTRA AÑEJO	
2 0 年物	3 0
SANTIAGO DE CUBA EXTRA AÑEJO	
2 5 年物	お問い合わせください
ULTIMA REVOLUCION 5 年物	1 1 . 5 0
VARADERO 7 年物	1 0
VARADERO 1 5 年物	1 9
ドミニカ共和国 (DOMINICAN REPUBLIC)	4 c につき
BARCELÓ GRAN AÑEJO	1 2 . 5 0
BARCELÓ IMPERIAL	1 4 . 5 0

BERMUDEZ RON AÑEJO SELECTO	1 1 . 5 0
BERMUDEZ DON ARMANDO	1 1 . 5 0
BERMUDEZ ANIVERSARIO	1 6 . 5 0
BRUGAL CARTA DORADA	1 0
BRUGAL AÑEJO	1 1 . 5 0
BRUGAL EXTRA VIEJO	1 2 . 5 0
MACORIX AÑEJO 8年物	1 6 . 5 0
MATUSALEM SOLERA 7年物 BLENDER	1 1 . 5 0
MATUSALEM GRAN RESERVA	1 4 . 5 0
OPHIMUS 15Y SOLERA, PORT WOOD	1 7
フィジー (FIJI)	4 c につき
SEVEN TIKI AGED RUM	1 2 . 5 0
グアテマラ (GUATEMALA)	4 c につき
RON BOTRAN 12Y SISTEMA SOLERA	1 1 . 5 0
RON BOTRAN AÑEJO	1 3 . 5 0
RON BOTRÀN SOLERA 1893	1 7 . 5 0
RON BOTRÀN SOLERA 1893 GRAN RESERVA 1 8年物	1 6 . 5 0
RON MALTECO 1 5 AÑOS RESERVEA	2 0
RON VALZOLA AÑEJO	1 1 . 5 0
RON ZACAPA CENTENARIO 23 SOLERA	1 6 . 5 0
RON ZACAPA CENTENARIO XO	2 6

ガイアナ (GUYANA)	4 c につき
DOS MADERAS PX 5 + 5 年物	13.50
DEMERARA, POT STILL 12 年物	20
PYRAT XO RESERVE	14.50
ハイチ (HAITI)	4 c につき
BARBANCOURT *** 4 年物	11.50
BARBANCOURT RESERVE DU DOMAINE 15 年物	17.50
インド (INDIA)	4 c につき
OLD MONK	16.50
インドネシア (INDONESIA)	4 c につき
BOVEN'S ARRAK	10
ジャマイカ (JAMAICA)	4 c につき
ALFRED LAMB'S NAVY RUM JAMAICA	12.50
ALFRED LAMBS LAMB'S NAVY RUM	
PALE GOLD 40 %	16.50
ALFRED LAMB'S RESERVE	16.50
APPLETON RESERVE 8 年物	11.50
APPLETON 151° PROOF	14.50
APPLETON DARK DE LUXE	10
APPLETON EXTRA 12 年物	16.50
APPLETON AGED IN OAK V/X	13.50
CAPTAIN MORGAN BLACK LABEL 73 %	11.50
LEMON HART 40 %	9.50



LEMON HART 73 %		1 3 . 5 0
MONYMUSK POT STILL 9年物	46 %	1 4 . 5 0

マルティニーク (MARTINIQUE) RHUM AGRICOLE

4 c l につき

CHANTAL COMTE EXTRA VIEUX 1975		5 0
CLEMENT CLÉMENT TRÉS VIEUX SINGLE CASK		1 7 . 5 0
DILLON DARK CIGAR RESERVE		1 6 . 5 0
J. BALLY RHUM VIEUX ANS D'AGE 1 2年物		1 7
J. BALLY HERITAGE RHUM VIEUX X.O. 4 3%		2 5
J. BALLY 1985		2 8
J. BALLY 1975		4 0
LA MAUNY RHUM VIEUX AGRICOLE XO		1 7 . 5 0
SAINT JAMES BLANC		1 0
SAINT JAMES ROYAL AMBRE		9 . 5 0
SAINT JAMES VIEUX HORS D'AGE		1 6 . 5 0
TROIS RIVIERES 1975		5 0

モーリシャス (MAURITIUS)

4 c l につき

GREEN ISLAND EXTRA DRY		1 1 . 5 0
------------------------	--	-----------

メキシコ (MEXICO)

4 c l につき

RON GRAN BLASON AÑEJO ESPECIAL		1 2 . 5 0
--------------------------------	--	-----------

ニカラグア (NICARAGUA)

4 c l につき

FLOR DE CAÑA GRAND RESERVE	7年物	1 5 . 5 0
FLOR DE CAÑA CENTENARIO	1 2年物	1 7 . 5 0

ペルー (PERU)	4 c につき
RON MILLONARIO 15 SOLERA	
RESERVA ESPECIAL	1 6 . 5 0
(2 0 0 8 年と 2 0 0 9 年に世界一とされたラム酒)	
RON MILLONARIO SOLERA	
RESERVA ESPECIAL XO	2 6
CARTAVIO 1929 RON ANTIGUO	
DE SOLERA 1 2 年物	1 3 . 5 0
CARTAVIO XO 1 8 年物	2 0
プエルトリコ (PUERTO RICO)	4 c につき
CAPTAIN MORGAN PRIVATE STOCK	1 6 . 5 0
MATUSALEM GRAN RESERVA	1 4 . 5 0
トリニダード (TRINIDAD)	4 c につき
ANGOSTURA 1 9 1 9	1 1 . 5 0
PUSSERS NAVY RUM “NELSONS BLOOD” 1 5 年物	1 7
(木製の蒸留器具で蒸留されたラム酒。)	
ベネズエラ (VENEZUELA)	4 c につき
CACIQUE AÑEJO	1 1 . 5 0
CACIQUE 500	1 6
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA	1 6 . 5 0
OCUMARE	1 2 . 5 0
PAMPERO ANIVERSARIO	1 4 . 5 0
SANTA TERESA RON SELECTO AÑEJO	1 4 . 5 0

SANTA TERESA AÑEJO GRAN RESERVA	1 3 . 5 0
SANTA TERESA RON ANTIGO DE SOLERA	1 9
バージン諸島 (VIRGIN ISLANDS)	4 c につき
CRUZAN SINGLE BARREL	1 4 . 5 0



バーの飲み物などに関する小さな事典

(Kleines Bar-Lexikon)

アブシント (Absinth)	この苦い緑色のアルコール飲料 (アブサンとも) は、ニガヨモギにアニスやフェネルを加えて作られている。
アドボカート (Advocaat)	愛好家の多いオランダの卵リキュールです。ブランデー、砂糖と卵黄を使って作られている。
アグアルデンテ (Aguardente)	ポルトガル語でワインベースのブランデーを指す言葉。
アマロ・ラマゾッティ (Amaro Ramazzotti)	イタリアで好まれているハーフビター・リキュール。 先祖伝来のレシピをもとに、33種類のハーブを使って作られている。
アメリカン・バー (American Bar)	バーのもともとの形式であり、現在でも一番ポピュラーなバーのありかた。 数多いインターナショナルなアルコールのプレゼンテーションが行われ、もともとは飲食の大半のスポットでもあったカウンターがバーの中心。 インテリアに関しては、居心地の良い椅子や机がトレードマーク。 クラシックなアメリカン・バーの雰囲気は控えめのバックグラウンドミュージックが形成する。

アンゴスチュラ・ビター (Angostura Bitter)	この有名なビターリキュールはベネズエラの同名の町にちなんで名づけられました。ジャクダンやリンドウを含む40種以上のハーブのエキスなどを使って作られている。
アルマニャック (Armagnac)	フランスの同名の地方にちなんで、同国最古のハイクオリティ・ブランデー。
アラック (Arrak)	アジア産の強いブランデー。一番有名なのはジャワ島産のサトウキビの糖蜜(メラッセ)とお米を使ったバタバア・アラック。
アウルム (Aurum)	ワインに浸したハーブとオレンジの皮から蒸留したアブルッツォ地方産の苦い、金色のリキュール。
バラック・パリンカ (Barack Palinka)	アブリコットがベースでハンガリー名物の蒸留酒。
ベネディクティーヌ (Bénédictine)	1510年にノルマンディーのフェカンブ修道院でお薬として作られたフランスのハープリキュール。28種類にも及ぶハーブやスパイスを使ったレシピは今も大の秘密として守られている。
ブレンデッド・ウイスキー (Blended Whisky/Whiskey)	スタンダード・ブレンドは50種類に及ぶこともあるウイスキーが色々な年代物をブレンドしたもの。デラックス・ブレンドは古い年代物のシェアが普段より大きい。

ブレンデッド・スコッチ・ウイスキー (Blended Scotch Whisky)	色々なスコッチ・ウイスキーのブレンドを指す言葉。 年代の表示は含まれているアルコールが熟すのに要した期間を意味している。
バーボン・ウイスキー (Bourbon Whiskey)	穀物ベースでコーンが少なくとも原料の51%を占める米国産の蒸留酒。 米国のウイスキーは書き方が英国とは違って、語尾を「-ey」と書く。
ブランデー (Brandy)	ワインベースのブランデーを指す英国英語の名称。
ビール (Byrrh)	ワインとキナ皮のエキスを使ったフランスの食前酒。
カシャツサ (Cachaça)	「Aguardiente de Cana」としても知られるカシャツサは約3週間の間、木製か銅製の樽で発酵した後に3回も煮られたサトウキビの汁を蒸留して作られる。
カド。(Cad.)	独立した製造元である「William Cadenhead」社のこと。
カルバドス (Calvados)	フランスで作られるリンゴの果汁がベースの蒸留酒。
カルパーノ (Carpano)	現代もベルモットを生産している最古の製造元の名前。 アントニオ・ベネデット・カルパーノがハーブをワインに漬けてみたのが始まりで、ポピュラーになった飲み物を原料のベルモットにちなんで名づけたといわれる。
カシス (Cassis)	ブルゴーニュ地方のディジョン市あたりの黒スグリを使った濃い赤色のリキュール。

チーフ (Chief)	「Chieftain's Choice」のこと。 スコットランドのエジンバラ市にある 「Peter J. Russel & Co Edinburgh」社の 商品ライン。
チャイナ・マルティーニ (China Martini)	1880年に「Martini & Rossi」社に よって発案されたこのビターリキュールの レシピは力強い苦みを与えるキナ皮だけ ではなく、35種にも及ぶナチュラルな 原料の有効成分や香りを使っています。
シャルトリューズ (Chartreuse)	「リキュールの王」とも呼ばれる シャルトリューズには緑色と黄色が あり、130種にも及ぶハーブを使って いるとされるレシピやとても複雑な 製造法は現代も、ラ・グランド・ シャルトリューズ修道院の修道僧のみが 知るトップシークレットの秘密。
コアントロー (Cointreau)	ビターオレンジの皮がベースで後述の クラサオに似たりキュール。
コン。(Conn.)	「Connoisseurs Choice」の意味。 独立した製造元である「Gordon & MacPhail」社の希少な年代物のこと。
コーディアル・カンパーリ (Cordial Campari)	コニャックに漬けたラズベリーがベースで 長い間、榿の木の樽に貯蔵された リキュール。
クラサオ／キュラソー (Curaçao)	アンティル諸島の一部である キュラソー島のビターオレンジを使って 作られるリキュール。 色は5つにも及ぶ(白・オレンジ・赤・ 緑・青)。

チナール (Cynar)	ビターズに類するイタリア産の食前酒。製造するにはアーティチョークやハーブをベースとする。
ダンチガー・ゴールドヴァッサー (Danziger Goldwasser)	きらびやかな24カラットの金箔が浮かび、バラの花やオレンジの葉とコリアンダー、ヒメウイキョウ (キャラウェイとも)、ナツメグと胡椒などのスパイスを原料とするリキュール。
ドランブイ (Drambuie)	ウイスキーがベースでヒースのハチミツの甘さとハーブの香りを備え持つノーブルなリキュール。
デュボネ (Dubonnet)	赤ワインと白ワインがベースでキナ皮の香がするフランス産の食前酒。
ドゥニー／デューン (DunE.)	「Signatory」社の子会社でありながら、独立した製造元の「Dun Eidean」社のことを指す略称。
フェルネット・ブランカ (Fernet Branca)	ポピュラーなイタリア産のビター。
フランジェリコ (Frangelico)	ヘイゼルナッツをベースとするイタリア産のリキュール。
フリーズ・ド・ボワ (Fraise des Bois)	野イチゴをベースとするフランス産のリキュール。
ジー・アンド・エム (G&M)	独立した製造元である「Gordon & MacPhail」社のこと。
ジン (Gin)	主流はジュニパーベリーで香づけられた蒸留酒。香づけはナチュラルな原料による香づけに限られ、アルコール度数も最低37, 5% VOL.なくてはならない。

<p>蒸留されたジン (Destilierter Gin)</p>	<p>最低9 6% VOL. のエチルアルコールを蒸留してジュニパーベリーと他の原料によつての香づけを経たジンのことを指す。ジュニパーベリーの香 (アローマ) が肝心で、これが失われてはならない。また、アルコール度数も最低3 7, 5% VOL. ほどと決められている。</p>
<p>ロンドン・ドライ・ジン (London Dry Gin)</p>	<p>ただし、色々なアローマをまずはそれぞれ別個に蒸留することは許されている。英国ロンドン市にちなんで名づけられたローカルなスタイルで、ジュニパーベリーの蒸留が数次にわたる作業ではなく、蒸留の段を一挙に仕上げることを肝心とする。また、この蒸留の結果はアルコール度数が最低7 0% VOL. なければならないとされ、後に加えられる砂糖も1リットルにつき、0, 1グラムを超えることは許されていない。</p>
<p>ニュー・ウエスタン・ドライ・ジン (New Western Dry Gin)</p>	<p>他に添加される原料に関しても、水以外はダメと厳しい。</p> <p>定義がはっきりしないスタイルの名称ではあるが、香がジュニパーベリーの香だけではないという点は共通している。ジュニパーベリーの香は相変わらず優勢だが、花の香を思い起こさせる品もあれば、フルーティーな香やハーブの香も楽しめる品がある。</p>
<p>プリマス・ジン (Plymouth Gin)</p>	<p>英国プリマス市で製造されたジンの総称。製造法は種種雑多。</p>
<p>ガッリアーノ・バニッラ (Galliano Vanilla)</p>	<p>バニラなどスパイスやハーブと花の香がするリキュール。</p>

グレイン・ウイスキー (Grain Whisky/Whiskey)	通常は麦芽を用いたモルティングをしない 大麦・小麦・オート麦・コーンなどの穀物 をベースとするウイスキーの総称。 モルティングをしたものは モルト・ウイスキー (Malt Whisky/Whiskey) と呼ばれる。
グラン・マルニエー (Grand Marnier)	カリブ海のビターオレンジを使い、 ブランデーかコニャックをベースとした ノーブルなりキュール。
グラッパ (Grappa)	新鮮なブドウの絞り粕を使って作られる グラッパの名称はイタリア語のブドウの 房状を指す「grappolo」から由来する。
グレナデン (Grenadine)	グレナディーンとも呼ばれ、ザクロの 果汁がベースのシロップ。
カルーア (Kahlúa) MM Murray Mc David	メキシコ産のコーヒーリキュール。 ウイスキーに特に手を加えない (いわゆる 自然そのまま) ことで有名な スコットランドの製造元。
マデイラ (Madeira)	アフリカ大陸の西海岸前に位置する ポルトガル領マデイラ島で作られる 酒精強化されたワイン。 発酵が終了する前にアルコールと ミステーラ (スペインのカタロニア地方の リキュール) などを追加することによって 甘さとアルコール度数が増加する。
パッソーア (Passoã)	パッソアとも。 パッションフルーツがベースの リキュール。
パスティーシュ (Pastis)	アニスをベースとするフランスの食前酒の 総称。

	<p>アニゼットやアニゼース (Aniséés) とも。</p> <p>通常は水割りとして飲む。</p> <p>地中海のコルシカ島を代表するお酒ともいわれ、フランスでは愛好家が多い。</p>
ピスコ (Pisco)	<p>ブランデーに似ていて、ペルーの港町であるピスコ市近くのイカ谷に栽培されるマスカテッラ種のぶどうを使って作られる蒸留酒。</p>
プント・エ・メス (Punt e Mes)	<p>ハーブのエキス、白ワインとビターをベースしているカルパーノ社の食前酒の名称。</p>
ライ・ウイスキー (Rye Whisky/Whiskey)	<p>ライ麦が最低 5 1% のマッシュされた穀物のミックスがベースの蒸留酒。</p>
シグ。(Sig.)	<p>独立した製造元である「Signatory」社のこと。</p>
シングル・モルト (Single Malt)	<p>製造元が単独で大麦のモルトを蒸留し、他のウイスキーとブレンドしなかったウイスキーのことを指す名称。</p>
スコッチ・ウイスキー (Scotch Whisky)	<p>スコットランドの製造元が自然そのままに穀物、水とイーストのみを用いて蒸留したウイスキーのことを指す名称。</p>
スロー・ジン (Sloe Gin)	<p>イギリスのスペシャリティ。</p> <p>ジンが何カ月間のあいだ、スピノーサスモモ (英語 : Sloe) と一緒に貯蔵されることによってスモモの香がジンに移る。</p>
サダン・コムフォート (Southern Comfort)	<p>このポピュラーなアメリカのリキュールのレシピは 1 0 0 ページ以上だといわれ、前世紀にニューオーリンズの「Francis E. Fowler」氏が発案したと伝わる。</p>

サン・ラファエル (St. Raphael)	元々はこの食前酒を作るのに欠かせない原料だった薬木の皮が採取出来たペルーが発祥の地だといわれている。 現在はフランスでワインやキナ皮とハーブのエキスとミステーラ（スペインのカタロニア地方のリキュール）を用いて作られている。
ストレーガ (Strega)	ペパーミント、アニス、コリアンダー、ビターオレンジ、サルビア、バニラ、フェネルやローズマリーなど70種以上のハーブなどがベースのリキュール。
スーズ (Suze)	フランス産でリンドウの黄色の根っこがベースの食前酒。
ティア・マリア (Tia Maria)	ジャマイカ島のコーヒーリキュール。
トリプル・セック (Triple Sec)	アルコール度数が最低38% VOLの柑橘類系のリキュールに付けられる追加名称。
ヴァッテド・モルト (Vatted Malt)	色々な製造元のモルト・ウイスキーをブレンドしたウイスキーのこと。
ウォッカ (Vodka)	ウォッカは通常、アルコール度数が最低37, 5% VOL.で添加物も無く、香もしない無色透明のスピリットです。 元来はウォッカも大麦か小麦を蒸留したお酒でしたが、1800年代ごろからジャガイモを蒸留したウォッカが広まったようです。



免責条項など

欧州連合の食品情報規制 No.1169/2011 によると、私たちは提供する飲食物のアレルゲンの有無について、お客様にお知らせする義務があります。

全ての原材料はは当社のドリンクメニューに一つ一つ、書かれています。

飲食物に含まれるアレルゲンについては各メーカーの製品情報を基に喜んでご説明いたします。

このドリンクメニューは少額の印刷費を支払うことによって購入することが出来ます。

購入の正当性は「ナイトフライズ・クラブ」のスタンプと従業員のサインによってコンファームされます。

スタンプとサインのないドリンクメニューは「ナイトフライズ・クラブ」のプロパティです。



このドリンクメニューの内容は予告なく変更されることがあります。

価格と情報は全て、保証されたものではありません。

このカードに記載されている価格はユーロ（€）の価格で税込価格です。

コンテンツ、レイアウト及び全ての権利は
ゲルハルト・ヴァンダラー氏が所有しています。

A-1010 ウィーン、ドロテアガッセ 14 番地 <http://www.nightflys.at>

e-mail: americanbar@nightflys.at

電話番号：+4315129979 か +4369917128767

「ナイトフライズ・クラブ」では

や Visa、American Express、および Mastercard を使うことが
出来ます。最低額は 20 ユーロです。

以上は 2022 年 10 月の状況下で作成されました。

