

## Botanical Cocktail

## すだち・トニック ¥650

"SUDACHI" Gin Tonic

8種のボタニカルを漬け込んだジンと、  
すだちを皮ごと使用した特製シロップを使用。  
すだちの酸味がすっきりとした味わいのカクテル。

## ハーバル・ソルクバーノ ¥750

Herbal Sol Cubano

グレープフルーツとラム酒の爽やかなカクテル。  
フレッシュのタラゴン・タイム・ローズマリーに、  
コリアンダーのエキスをアクセントに使用。

## チル・モヒート ¥900

Chill Mojito

夏の定番モヒートに「ラベンダービターズ」の  
リキュールをプラス。ほのかにラベンダーの香りが  
広がり、軽快でフレッシュな飲み心地に。

## Wellness Tea

## グリーンティー・レモネード

Green Tea Lemonade

¥750

レモンの酸味と緑茶の爽やかな  
風味が相性抜群。

## ハイビスカス・ベリー

Hibiscus Berry

¥750

美容効果の高いハイビスカスと  
ビタミン豊富なローズヒップ、ミント、  
2種のベリーをブレンド。

## Smoothie

## スイカラッシー・スムージー

Watermelon Soy Lassi Smoothie

¥900

VEGAN MENU

スイカのジューシーな果肉と  
植物性のアガベシロップ、豆乳を  
使用したヴィーガンスムージー。

## Craft Beer 各¥1,000

- ① TOKYO BLUES 〜セッションエール〜 Session Ale  
広がる豊かな香りを、余韻に残るシャープな苦味
- ② TOKYO BLUES 〜ゴールデンエール〜 Golden Ale  
綺麗な味わいと飲みやすさ、特徴的な香りとコク味のバランス
- ③ TOKYO BLUES 〜シングルホップウィート〜 Single Hop Wheat  
小麦麦芽の円やかな口あたりのなかにシングルホップ由来の  
白ワインをしのばせる華やかな香り
- ④ OSAKA BAY BLUES 〜ベルジャンホワイト〜 Belgian White  
六甲長男山系流水の地下水を使用。オレンジピール、コリアンダー  
そして発酵からくる爽やかな香りのホワイトエール
- ⑤ KYOTO CLASSIC 〜レッドエール〜 Red Ale  
京都の紅葉や夜景を思わせる赤みを帯びたレッドエールでありながら、  
すっきりとした味わいとアロマホップの香り

## Other

- アサヒスーパードライ ¥800  
Draft Asahi Super Dry
- クラフト・コーラ ¥700  
Craft Cola
- 東京サイダー ¥600  
Tokyo Cider
- 麦茶 ¥400  
Barley Tea
- オレンジジュース ¥400  
Orange Juice
- ミネラルウォーター ¥250  
Mineral Water



## Oriental Tacos



ラム肉のタコミート×トムヤムクンソース ¥550  
Lamb Taco Meat × Tom Yum Kung Sauce

ラム肉の風味とトムヤムクンソースの辛味・酸味の相性が抜群! たっぶりの野菜とミントの爽やかさをプラスした食べ応えあるタコス。

豆アジのフリット×イカ墨ソース ¥550  
Baby Jack Mackerel Frit × Squid Ink Sauce

旬の食材“豆アジ”とイカ墨のソースを使った新感覚なシーフードタコス。しっかりと揚げた事で頭も骨も丸ごと食べられる豆アジに、魚介の旨味たっぷりのイカ墨のソースがプラスされ濃厚な味わいに。



ヤンニョムチキン×パッションフルーツソース ¥550  
Yan'nyomu Chicken × Passion Fruit Sauce

食欲そそる甘辛いヤンニョムチキンと甘酸っぱいパッションフルーツのソースが絶妙にマッチ! アジアンフレーバーが口いっぱい広がります。食感のコントラストを楽しめる見た目も鮮やかなタコス。



## Tacos Party Set ¥3,000

3種のメイン具材やトッピング、  
変わり種ソースを自由にアレンジ!  
最後に爽やかなミントをのせ、ライムを  
ぎゅっと絞るのがおすすめです。



## メイン Main

ラム肉のタコミート・ヤンニョムチキン・豆アジのフリット  
Lamb Taco Meat/Yan'nyomu Chicken/Baby Jack Mackerel Frit

## トッピング Topping

ミント・アーリーレッド・レタス・トマト・ライム  
Mint/Early Red/Lettuce/Tomato/Lime

## ソース Sauce

トムヤムクンソース・パッションフルーツソース・イカ墨ソース  
Tom Yum Kung Sauce/Passion Fruit Sauce/Squid Ink Sauce

## A La Carte



BBQポークバックリブと  
パイナップルのグリル ¥2,800

BBQ Pork Back Ribs And Grilled Pineapple

柔らかい肉質・少ない脂身が特徴のポークバックリブを、オリジナルのBBQソースで焼き上げたスペアリブ。グリルしたパイナップルとの相性も抜群。



鯖トマトカレー ¥1,100  
Mackerel Tomato Curry With Rice

鯖の旨味に、トマトの甘みと酸味、さらにオリジナルの配合でスパイスを効かせたカレーソースが調和した、濃厚で風味豊かな味わいのカレー。暑い夏に食欲をそそる一品です。

## 完熟トマトのジンジャーマリネ

Ginger Marinated Ripe Tomatoes

VEGAN MENU

¥500

枝豆ファラフェルのフリット  
～豆乳ヨーグルトソース～

Edamame Falafel Frit  
～ Soy Milk Yogurt Sauce ~

VEGAN MENU

¥700



## クレソンと茗荷のポテトサラダ ¥650

Potato Salad With Watercress And Myoga

## 豆腐干スードルのカップサラダ ¥1,000

Dried Tofu Noodles Cup Salad

## フライドポテト チーズソース ¥900

French Fries With Cheese Sauce

## Sweets



“ふんわり”  
エスプーマかき氷  
苺ミルク/マンゴー

Fluffy Espuma Shaved Ice  
Strawberry Milk/Mango  
各 ¥1,100



フルーツ杏仁豆腐

Almond Tofu With Fruits

¥600



レモンシュガーの  
クロッフル

Lemon Sugar Croffle

¥500