

SUI GIN & SODA Party Set

翠ジンソーダ  
パーティーセット

¥4,800

翠ジンソーダとのペアリングを  
楽しめるお肉料理や前菜が  
入ったお得なセット。ガーデン  
パーティーシートをご利用  
すると、本セットが付いてきます。

セット内容

- [ドリンク] ●翠ジンソーダ  
●翠ジンソーダ 柚子  
●翠ジン 緑茶割り  
●翠ジンソーダ 生姜  
上記からお好きな2杯
- [フード] BBQスペアリブ/グリーン  
アスパラガスのグリル/  
フライドポテト山椒塩添え



SUI GIN & SODA Casual Set

翠ジンソーダカジュアルセット ¥2,000

1皿で3種類の味が楽しめる前菜盛り合わせと  
翠ジンソーダが付いたお得なセット

セット内容

- [ドリンク] ●翠ジンソーダ ●翠ジンソーダ 柚子 ●翠ジン 緑茶割り  
●翠ジンソーダ 生姜の中から好きな2杯
- [フード] エビのフリット、水茄子と茗荷のマリネ、日替わりメニュー  
1種を盛り合わせにしました。DEAN&DELUCAが  
プロデュースする3種の前菜が楽しめます。



Main  
Dish

BBQ Spare Ribs Derved  
with Mashed Potatoes

👉 BBQスペアリブ  
マッシュポテト添え

¥2,800

オレンジの果汁を混ぜ込んだ  
BBQソースをたっぷりかけて  
焼き上げた、お肉ホロホロの  
スペアリブ、クリーミーなマッシュ  
ポテトを添えて。



Buttermilk Fried Chicken

👉 バターミルクフライドチキン ¥2,300

外はカリッと中はジューシーに仕上げたフライド  
チキン、バターミルクを混ぜ込んだ生地を纏わ  
せさっくりと揚げました。



Spice curry with seafood and summer vegetables

👉 魚介と夏野菜のスパイスカレー ¥1,500

夏パテに効くスパイスとトマト・ナス・オクラなどの  
カラフルな夏野菜が入ったシーフードカレー。生姜  
の効いたチャツネが食欲をそそります。

Side Menu



Assortment of 3 Recommended Appetizers

👉 おすすめ3種の前菜盛り合わせ ¥1,500

エビのフリット、水茄子と茗荷のマリネ、日替わりメニュー  
1種を盛り合わせにしました。DEAN&DELUCAがプロ  
デュースする3種の前菜が楽しめます。



Grilled Green Asparagus

👉 グリーンアスパラガスのグリル  
¥800

新鮮なグリーンアスパラガスを長いままグリル。  
チリパウダーや乾燥ハーブなどをブレンドした  
スパイスミックスを混ぜ込んだマヨネーズソース。



Chicken Cob Salad Board

👉 チキンコブサラダボード ¥1,900

色とりどりの夏野菜を大きめにカットし盛り合わせました。お皿  
の上でカットしても、そのままスティックサラダ感覚でつまんでも。  
チキンやチーズも入った、彩鮮やかなボリュームサラダ。



Vegan Cob Salad Board

👉 ヴィーガンコブサラダボード ¥1,800

チキンコブサラダのヴィーガンバージョン。チキンをひよこ豆で  
作ったコロック「ファラフェル」に、チーズを「レッドキドニー  
ビーンズ」へ置き換えました。

Stewed Pork and Beans with Spices  
& Sweet Potato Chips  
豚肉と豆のスパイス煮込み&  
さつまいもチップス ¥700

French Fries  
with Japanese Pepper and Salt  
フライドポテト山椒塩添え ¥700  
Marinated Eggplant and Japanese Ginger  
水茄子と茗荷のマリネ ¥600



Sweets

Cream Soda

👉 夏空クリームソーダ

¥700

ミッドタウン・ガーデンから見える夏  
空をイメージしたクリームソーダ。

Soft Serve Ice Cream

👉 選べるソフトクリーム

¥500

Vanilla / Chocolate Sauce / Strawberry Sauce / Maple Syrup

バニラ チョコレートソース ストロベリーソース メープルシロップ



Fruit Punch With Panna Cotta

👉 夏のフルーツたっぷりポンチ パンナコッタ ¥900

パイナップル、マンゴー、メロン、スイカ、ブルーベリー、といった  
夏フルーツをたっぷり使用した色鮮やかなフルーツポンチを  
パンナコッタの上に盛り付けた涼やかな一皿。



Basque Cheesecake with Passion Fruit Sauce

👉 バスクチーズケーキ パッションフルーツソース ¥950

表面は香ばしく、中はしっとり焼き上げたバスクチーズケーキ。  
香り高く、甘酸っぱいパッションフルーツソースを添えて。



SUNTORY GIN  
-SUI-



SUI GIN & SODA

1. 翠ジンソーダ ¥450

爽やかな香りと、すっきりとした清々しい味わいが特徴。食事のシーンでお楽しみいただけます。



SUI GIN & SODA with Yuzu

2. 翠ジンソーダ 柚子

¥550

柚子果汁の特製シロップを使用し、柚子の香りと酸味が爽やかに感じられるすっきりとした味わい。

SUI GIN with Green Tea

3. 翠ジン 緑茶割り

¥550

翠ジンの風味と緑茶のまろやかさが相性抜群。

SUI GIN & SODA with Grated Ginger

4. 翠ジンソーダ 生姜

¥550

すり下ろした生姜のキリッとした後味が、スッキリと軽やかに楽しめる味わい。



SUI GIN & Frozen with Yuzu

5. 翠ジン  
フローズン 柚子

¥900

翠ジンの爽やかな風味と柚子の香り、涼を感じるサマーフローズンカクテル。ミッドパークラウンジ限定のフローズンドリンクです。

BEER ビール

Beer

サントリー生ビール

¥800

All-Free (Non-alcoholic Beer)

オールフリー(ノンアルコールビール)

¥600

SOFT  
DRINK  
ソフトドリンク

Suntory Tennensui (Natural Mineral Water)

サントリー天然水(南アルプス) — ¥200

Iyemon (Green Tea)

伊右衛門 — ¥300

Muscat Soda

マスカットサイダー — ¥300



Cream Soda

夏空クリームソーダ

¥700

ミッドタウン・ガーデンから見える夏空をイメージしたクリームソーダ。



ストップ!20歳未満飲酒・飲酒運転。  
妊娠中や授乳期の飲酒はやめましょう。お酒はなによりも適量です。