

ROKU MIDPARK LOUNGE

DRINK MENU

“六” ジャパニーズクラフトジン“ROKU”の魅力ストレートに表現。
豊かに香るジャパニーズボタニカルをお楽しみください。



1 “六”ソーダ

六 × 国産レモン × 天然水スパークリング

6種の日本ボタニカルを使用したジャパニーズジンと
国産レモンでシンプルな仕上げたハイボール。

¥500

2 “六”柚子モヒート

六 × 奏yuzu × 柚子 × 大葉 × 天然水スパークリング

柚子と大葉を使用した和スタイルモヒート。

¥800

3 “六”すだちスパークリング

六 × わつなぎすだち × すだち × 山椒 × 天然水スパークリング

すだちの爽やかな酸味と山椒が
ほのかに香るスパークリングカクテル。

¥650



デコポンドッグ×わさびソルト

六×デコボン×わさびソルト

わさびソルトがデコボン(不知火)の
甘味と程よい酸味を引き立てます。

¥950



スイカドッグ×七味・桜フレーバーソルト

六×スイカ×七味ソルト×桜フレーバーソルト

スイカの青々としたフレッシュな香りと
ほんのり香る2種のソルト。

¥950



“六”伊右衛門割り (2杯分)

六×伊右衛門×わつなぎ抹茶×梅こぶ茶

伊右衛門の旨みにわつなぎ抹茶の深みをプラス。
緑茶を感じられるカクテル。

¥1,200

白~ HAKU~ 国産米100%ジャパニーズクラフトウォッカ



HAKUレモンサワー

HAKU×国産レモン×酒粕×
天然水スパークリング

¥600



HAKU黒豆きな粉ソイミルク

HAKU×わつなぎ黒糖×
丹波黒豆きな粉×豆乳

¥700

Beer



神泡のザ・プレミアム・モルツ

素材・製法・注ぎ方、全てにこだわり実現した
きめ細かく、クリーミーな神泡のプレメル。

¥650

Others

山崎蒸溜所貯蔵 焙煎樽熟成梅酒(ロック/ソーダ) ¥500

Non-alcoholic Drinks

サントリーオールフリー ¥500

伊右衛門 ¥250

丹波黒豆きな粉ソイミルク ¥500

天然水黒糖レモネード ¥500

天然水ジンジャール ¥500



四季が生んだ6種の日本の素材を使用し、日本人の繊細な職人技で完璧なバランスを
追求してつくられた本格的でスムーズなジャパニーズクラフトジン

※価格は全て税込みです