



## BAR FOOD

### グリーン&ブラックオリーブのマリネ ¥1,300

ニンニク、生姜、レモンの皮、そして黒胡椒の香りを移したオリーブオイルで漬けた、グリーンとブラックの2種のオリーブ。一口ごとに広がる魅力的なフレーバーをお楽しみください。

### チェダーチーズ、サワードウチップス ミックスフルーツ添え ¥1,400

一口大にちぎった風味豊かなチェダーチーズと、自家製サワードウブレッドクリスピー、ドライフルーツとのこだわりのペアリングです。

### ハーブ風味のフレンチフライ 味噌とハニーマヨネーズ添え ¥1,200

京都老舗の味噌を使ったハチミツマヨネーズ、ハーブ風味のフレンチフライのサクサク食感をご堪能ください。

### オーブンロースト枝豆 ¥1,300

枝豆とガーリックの風味をそのままローストした自然な満足感をお召し上がりください。

### フライドチーズスティック ¥1,400

当店自慢のフライドチーズスティック。厳選したチーズを春巻きの皮で包み、美味しさを凝縮しました。外はサクサク中はとろ〜りの至福の一品です。

### スイートポテトウェッジ ¥1,400

揚げたて黄金色のさつまいもフライの魅惑的な甘さと食感をご賞味ください。

## BAR 11:30-23:00 (L.O. 22:30)

\*Prices inclusive of taxes and 13% service charge. If you have any allergies, please inform our staff. Menu items are subject to change based on availability

## SEASONAL COCKTAIL

### 京都サンセットモヒート ¥2,000

イチゴ、ミント、ブランシュガー、ラム、柚子リキュール、柚子シロップ、スパークリングウォーターを絶妙にブレンドした楽しいカクテルです。京都の魅力的な夕焼けを感じさせる、活気に満ちた一杯。心地よい爽快感をお楽しみください。

### 東山トワイライト ¥1,800

ローズ梅酒、エルダーフラワーリキュール、グレナディーンシロップ、季の美ジン、にごり酒を絶妙にブレンドした魅力的なカクテルです。古き良き魅力と現代の魅力が交わります。

### シルキーローズ ¥1,600

ローズ梅酒、豆乳、ライチシロップを絶妙にブレンドした贅沢なカクテル。洗練と伝統が融合した純粋なエレガンスを味わえる一杯です。

### 清水柚子ソーダ ¥1,600

柚子の酸味とラムのほのかな香りを融合させ、炭酸水で仕上げた泡立つ喜びを感じる一杯です。京都の太陽を感じるような柑橘系の爽快な美味しさが広がります。

## SIGNATURE COCKTAIL

### デスティネーションカクテル・ダブルツリー ¥1,800

ココレロとパイナップルジュースの甘さが一口で広がるオリジナルカクテル。抹茶パウダーの緑はラウンジ・バーからの風景に合うだけでなく、京都の自然の豊かさをも思い起こします。

### 清水ジントニック ¥1,800

季の美と柚子シロップをベースとした清水ジントニック。抹茶パウダーで京都らしい爽やかなひねりを加え、豊かな風味に仕上げました。

### 京都サワー ¥1,800

地酒に季の美と豆乳を合わせた独特な京都サワー。微量の柚子シロップですっきりと飲みやすいドリンクです。

### 白ネスプレッソマティーニ ¥1,600

ウォッカにネスプレッソコーヒーと香り高いコーヒーリキュールをブレンドしたネスプレッソマティーニ。シックな見た目から連想されるほろ苦さとリキュールに秘められた甘さの絶妙な味をお楽しみください。

## ORIGINAL MOCKTAIL

### 千鳥 マンゴーオレンジ ¥1,500

京都で名高いお酢の独特の酸味が効いている千鳥マンゴーオレンジモクテル。マンゴーのトロピカルな風味とオレンジのすっきりとした香りは、地元食材を取り入れたレストランのお食事にも合うドリンクです。

# OPEN } Barista. Bar. Bistro.

BAR 11:30-23:00 (L.O. 22:30)

\*Prices inclusive of taxes and 13% service charge. If you have any allergies, please inform our staff. Menu items are subject to change based on availability

## JAPANESE WHISKY

富士山麓 ¥1,200

キリン シングルグレーン 富士 ¥1,400

キリン シングルモルト 富士 ¥1,400

## SAKE 90ML/180ML

玉乃光 純米吟醸 KARAKUCHI ¥900/¥1,600

月の桂 祝80% ¥1,000/¥1,800

月の桂 稼ぎ頭 ¥1,400/¥2,600

## NIGORI SAKE 300ML

月の桂 純米中汲にごり酒 ¥3,200

## BEER

アサヒスーパードライ (生) ¥1,200

エビスビール (瓶) ¥1,500

アサヒドライゼロ (瓶) ¥1,200

黄桜 クラフトビール 抹茶 (瓶) ¥1,500

黄桜 クラフトビール 山田錦 (瓶) ¥1,500

## GIN

季の美 ¥1,500

## UMESHU

城陽 長期熟成梅酒 城州 ¥1,200

サントリー 山崎蒸溜所貯蔵リッチアンバー ¥1,400

## SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

グレンモーレンジィ オリジナル ¥1,500

ボウモア 12年 ¥1,500

## BOURBON

メーカーズマーク ¥1,000

ブラントン シングル・バレル ¥2,200

## BRANDY

カルバドス ブラー グラン ソラージ ¥1,500

## WHITE WINE GLASS/BOTTLE

フォルタン ソーヴィニヨンブラン ¥1,000/¥5,500

ブレッド&バター シャルドネ ¥1,800/¥12,000

## RED WINE GLASS/BOTTLE

フォルタン メルロー ¥1,000/¥5,500

ブレッド&バター ピノノワール ¥1,800/¥12,000

## SPARKLING WINE GLASS/BOTTLE

シャンドン ブリュット ¥1,200/¥7,500

## CHAMPAGNE BOTTLE

モエ・エ・シャンドン・ブリュット・アンペリアル ¥22,000

## COFFEE

1杯 各¥800

コーヒー/エスプレッソ/カフェラテ/カプチーノ

## TEA

1杯 各¥800

イングリッシュブレックファースト/アールグレイ

ダーズリン/マンゴー&ストロベリーセイロン

カモミール/ミント/一保堂の緑茶

抹茶ラテ ¥1,000

## SOFT DRINK

1杯 各¥800

コカ・コーラ/ジンジャーエール/ウーロン茶

オレンジジュース/アップルジュース/パイナップルジュース

## KYOTO WATER

伏水 スティル / スパークリング ¥1,000



BAR 11:30-23:00 (L.O. 22:30)

\*Prices inclusive of taxes and 13% service charge. If you have any allergies, please inform our staff. Menu items are subject to change based on availability

## BAR FOOD

### Marinated Green and Black Olives ¥1,300

Enjoy our Marinated Green and Black Olives, infused with olive oil, garlic, manganji pepper, lemon peel, and whole black pepper—an irresistible blend of flavors in every bite!

### Cheddar Cheese with Sourdough Crisps and Mixed Fruits ¥1,400

Savor the pairing of Cheddar Cheese with homemade Sourdough Crisps and dried Mixed Fruits—an enticing blend of textures and flavors for a delightful snacking experience.

### Herbed French Fries with Miso and Honey Mayonnaise ¥1,200

Savor our Herbed French Fries served with Tamba Black Bean Miso and Honey Mayonnaise—a delightful fusion of flavors in every crispy bite!

### Oven Roasted Edamame ¥1,300

A delightful snack that brings out the natural goodness of edamame. Enjoy the satisfying simplicity!

### Fried Cheese Sticks ¥1,400

Try our Fried Cheese Sticks—crafted in-house with a spring roll wrapper and a delectable blend of cheeses. Crispy perfection on the outside and gooey goodness on the inside.

### Sweet-Potato Wedges ¥1,300

Savor the irresistible crunch and sweetness of our Sweet-Potato Wedges, perfectly seasoned and fried to golden brown perfection.

## SEASONAL COCKTAIL

### Kyoto Sunset Mojito ¥2,000

A delightful blend of fresh strawberries, mint, brown sugar, rum, yuzu liqueur, yuzu syrup, and sparkling water. This vibrant cocktail captures the essence of Kyoto's mesmerizing sunsets, offering a refreshing and invigorating taste.

### Higashiyama Twilight ¥1,800

A captivating blend of rose umeshu, elderflower liqueur, grenadine, seasonal gin, and nigori sake. It's a cocktail that mirrors the enchanting dusk of Kyoto's Higashiyama district, where ancient charm meets modern allure.

### Silky Rose ¥1,600

A luscious mix of rose umeshu, creamy soy milk, and sweet lychee syrup. It's a smooth tribute to Kyoto's textile district, where refinement meets tradition—a taste of pure elegance in every sip.

### Kiyomizu Yuzu Soda ¥1,600

A bubbly delight that brings the zesty tang of yuzu together with a hint of rum, all topped off with fizzy soda. It's like taking a sip of Kyoto's sunshine on a warm day—a refreshing burst of citrusy goodness that's sure to lift your spirits!

## SIGNATURE COCKTAIL

### Destination Cocktail DT Kyoto ¥1,800

Sip on our sweet and delightful Destination Cocktail DT Kyoto, featuring Cocalero, pineapple juice, and matcha powder—a perfect blend for a deliciously refreshing experience!

### Kiyomizu Gin & Tonic ¥1,800

Savor our Kiyomizu Gin & Tonic—a crafted delight featuring Ki no Bi Gin, Matcha Powder, Yuzu Syrup, and Tonic Water. It's a refreshing twist that adds a touch of Kyoto's charm to the classic cocktail.

### Kyoto Sour ¥1,800

Sip on the Kyoto Sour cocktail, expertly crafted with Kyoto Sake, Ki No Bi Gin, Soy Milk, and Yuzu Syrup—an exquisite fusion of flavors that promises a delightful and refreshing experience.

### NESPRESSO Martini ¥1,600

Indulge in our Nespresso Martini—a tempting blend of Nespresso coffee, vodka and coffee liqueur. A luscious and invigorating martini that's sure to elevate your senses.

## ORIGINAL MOCKTAIL

### Chidori Mango Orange ¥1,500

Experience the tangy Chidori vinegar from Kyoto paired with tropical mango and citrusy orange for a unique flavor blend.



BAR 11:30-23:00 (L.O. 22:30)

\*Prices inclusive of taxes and 13% service charge. If you have any allergies, please inform our staff. Menu items are subject to change based on availability

### JAPANESE WHISKY

Fuji-Sanroku ¥1,200  
Kirin Single Grain Whiskey - Fuji ¥1,400  
Kirin Single Malt Whiskey - Fuji ¥1,400

### SAKE 90ML/180ML

Tama no Hikari Junmai Ginjo Dry ¥900/¥1,600  
Tsukinokatsura Iwai 80% ¥1,000/¥1,800  
Tsukinokatsura Kasegi Gashira ¥1,400/¥2,600

### NIGORI SAKE 300ML

Tsukinokatsura Nakakumi Junmai Nigori Sake ¥3,200

### BEER

ASAHI Super Dry ¥1,200  
Yebisu Beer ¥1,500  
Asahi Dry ZERO (Non-Alcohol) ¥1,200  
Kyoto Beer by KIZAKURA Matcha ¥1,500  
Kyoto Beer by KIZAKURA Yamadanishiki ¥1,500

### GIN

KYOTO KI NO BI Dry Gin ¥1,500

### UMESHU

Kyoto Juyo Long-Aged Plum Wine Joshu ¥1,200  
Suntory Plum Liqueur Rich Amber ¥1,400

### SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

Glenmorangie Original 10 Y.O. ¥1,500  
Bowmore 12 Y.O. ¥1,500

### BOURBON

Maker's Mark ¥1,000  
Blanton's Single Barrell ¥2,200

### BRANDY

Calvados Boulard Grand Solage ¥1,500

### WHITE WINE GLASS/BOTTLE

Fortant Terroir Littoral Sauvignon Blanc ¥1,000/¥5,500  
Bread and Butter Chardonnay ¥1,800/¥12,000

### RED WINE GLASS/BOTTLE

Fortant Terroir Littoral Merlot ¥1,000/¥5,500  
Bread and Butter Pinot Noir ¥1,800/¥12,000

### SPARKLING WINE GLASS/BOTTLE

Chandon Brut ¥1,200/¥7,500

### CHAMPAGNE BOTTLE

Moët & Chandon Brut Imperial ¥22,000

### COFFEE

ONE CUP FOR ¥800 EACH  
Coffee/Espresso/Cafè Latte/Cappucino

### TEA

ONE CUP FOR ¥800 EACH  
English Breakfast/Earl Grey/ Darjeeling  
Mango & Strawberry Ceylon/Chamomile  
Mint/Ippodo Green Tea  
Matcha Latte ¥1,000

### SOFT DRINK

ONE GLASS FOR ¥800 EACH  
Coca Cola/Ginger Ale  
Oolong Tea/Orange Juice  
Apple Juice/Pineapple Juice

### KYOTO WATER

Fushimizu Still/Sparkling ¥1,000