



OPEN } Barista.
Bar.
Bistro.

DRINK

11:30~23:00 (L.O. 22:30)

SUMMER SPECIAL COCKTAILS

Mango Silk

¥2,000

マンゴーシルク

Vodka, ripe mango and lychee unfold through bright lime and sparkling water, softened by a veil of soy milk. Smooth and delicate, like lantern light through a Kyoto summer evening

ウォッカ、熟したマンゴーとライチに、爽やかなライムと炭酸を重ね、豆乳のやさしい口当たりで仕上げた一杯。

京都の夏の夜に揺れる灯りのように、繊細でやわらかな味わい。

Kamogawa Breeze

¥2,000

鴨川ブリーズ

Chamomile tea and sake meet white rum, lime, and fresh mint in a light, fragrant blend. Cool and gentle, like a breeze along the Kamogawa after a summer rain in Kyoto, where the river air carries quiet relief into the night

カモミールティーと日本酒にホワイトラム、ライム、フレッシュミントを合わせた、軽やかで香り高い一杯。夏の

雨上がりの京都、鴨川沿いを吹き抜ける風のように、静かな安らぎを夜へと運ぶ。

Hanamikoji Berry Burst

¥1,900

花見小路ベリーバースト

Step into the allure of Kyoto's maiko district. This returning favorite, popular two years ago, blends KI NO BI Kyoto plum and berry liqueur with pineapple juice, lemon, and a touch of bitters. A pink-hued delight with a bright balance of fruit and citrus, evoking the elegance of Japan's cultural heart

京都の舞妓の街の魅力へと誘う一杯。

2年前に人気を博し、再びご提案するリバイバルカクテルです。

KI NO BI京都プラムとベリーリキュールに、パイナップルジュース、レモン、そしてビターズを合わせたピンク色の一杯。

フルーティーな甘さと爽やかなシトラスが調和し、日本文化の中心を思わせます。

SIGNATURE COCKTAIL

Destination Cocktail DT Kyoto

¥1,800

Sip on our sweet and delightful original cocktail, featuring Cocalero, pineapple juice, and matcha powder- a perfect blend for a deliciously refreshing experience!

コカ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京都の自然の豊かさをも思い起こします。

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

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。京都らしい爽やかなひねりのある、豊かな風味に仕上げました。

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 refreshing experience

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。

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

ウォッカにネスプレッソコーヒーとコーヒーリキュールをブレンド。コーヒーの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

Chidori Mango Orange

¥1,500

千鳥 マンゴーオレンジ

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

京都で名高いお酢の独特な酸味が効いているモクテル。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。

BEER

DRAFT

Asahi Super Dry

¥1,200

アサヒスーパードライ

BOTTLE

Yebisu Beer

¥1,000

エビスビール

CRAFT

Kyoto Beer by Kizakura

¥1,500

黄桜 京都麦酒

(Matcha / Yamada Nishiki)

(抹茶 / 山田錦)

DRINK

11:30~23:00 (L.O. 22:30)

SAKE

KARAKUCHI 90ml 180ml ¥900 ¥1,600

Tama no Hikari Junmai Ginjo Dry

玉乃光 純米吟醸

TSUKINOKATSURA

Founded in 1675, Tsukino Katsura is the oldest brewery in Fushimi with a history of more than 300 years.

「月の桂」は創業1675年、伏見で300年余の最も古い歴史を持つ蔵元です。

Tsukinokatsura Iwai 80% ¥1,000 ¥1,800

月の桂 祝80%

Kasegi Gashira Junmai ¥1,400 ¥2,600

稼ぎ頭 純米

Yanagi Junmai Ginjo ¥1,400 ¥2,600

柳 純米吟醸

Tsukinokatsura Nigori ¥1,200 ¥1,900

Junmai Sparkling

月の桂 純米中汲にごり酒

Heian-kyo Junmai Daiginjo ¥1,800 ¥3,400

平安京 純米大吟醸



TASTING

3 Selection of Sake ¥3,000

日本酒3選

(Iwai, Kasegi gashira Junmai, Nigori Junmai Sparkling)

(祝、稼ぎ頭、純米中汲にごり酒)

3 Selection of Sake ¥3,400

日本酒3選

(Nigori Junmai Sparkling, Yanagi Junmai Ginjo, Heian-kyo Junmai Daiginjo)

(純米中汲にごり酒、柳、平安京)

Prices inclusive of taxes and service charge
Menu items are subject to change based on availability

JAPANESE WHISKY

KIRIN DISTILLERY / キリンディスティラリー

Fuji-Sanroku ¥1,200

富士山麓

Fuji Single Grain ¥1,400

富士 シングルグレイン

Fuji Single Malt ¥1,400

富士 シングルモルト

NIKKA DISTILLERY / ニッカ ディスティラリー

Yoichi Single Malt ¥2,500

余市 シングルモルト

SUNTORY WHISKY HOUSE / サントリーウイスキーハウス

Hakushu Single Malt ¥3,000

白州 シングルモルト

Yamazaki Single Malt ¥3,500

山崎 シングルモルト

Hibiki Japanese Harmony ¥3,500

響 ジャパニーズハーモニー

Hibiki Blender's Choice ¥4,000

響 ブレンダーズチョイス

Hibiki 100th Anniversary Blend ¥12,000

響 100周年記念ブレンド



TASTING

3 Selection of Whisky ¥6,000

ウイスキー3選

(Fuji Single Malt, Yoichi Single Malt, Hibiki Japanese Harmony)

(富士 シングルモルト、余市 シングルモルト、響 ジャパニーズハーモニー)

2 Selection of Premium Whisky ¥16,000

プレミアム ウイスキー2選

(Hibiki Blender's Choice, Hibiki 100th Anniversary Blend)

(響 ブレンダーズチョイス、響 100周年記念ブレンド)

表示価格は税金とサービス料を含みます。
内容は仕入れ状況により変わる場合があります。

DRINK

11:30~23:00 (L.O. 22:30)

NON ALCOHOLIC BEVERAGES

45ml

BOURBON

Maker's Mark
メーカーズマーク

¥1,000

Blanton's Single Barrel
ブラントン シングル・バレル

¥2,200

BRANDY

Calvados Boulard Grand Solage
カルバドス ブラー グラン ソラージ

¥1,500

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

Glenmorangie Original 10 Y.O
グレンモーレンジィ オリジナル 10年

¥1,500

Bowmore 12 Y.O.
ボウモア 12年

¥1,500

GIN

Kyoto KI NO BI Dry Gin
季の美

¥1,500

UMESHU

Kyoto Juyo Aged Plum Wine Joshu
城陽 長期熟成梅酒 城州

¥1,200

Suntory Plum Liqueur Rich Amber
サントリー 山崎蒸溜所貯蔵リッチアンバー

¥1,400

NON-ALCOHOLIC - Fermented / Probiotic

ノンアルコール / 発酵・プロバイオティクス飲料

SHIP Kombucha

¥1500

Yuzu Heads / Shiso Future

SHIPコンブチャ (ゆずフレーバー/シソフレーバー)

A naturally fermented tea, crafted with organic ingredients for authentic quality. Rich in probiotics, offering digestive benefits with a light, refreshing sparkle. Free from artificial additives, a healthy alternative to conventional soft drinks.

有機素材を使用し、自然発酵で丁寧に仕上げた本格コンブチャ。豊富なプロバイオティクスを含み、腸内環境を整えるサポートをします。

やさしい微炭酸の軽やかな口当たりで、すっきりとした飲み心地。フレーバーは、爽やかな香りの「ゆず」と、和の清涼感が広がる「しそ」の2種類をご用意しています。

TEA

English Breakfast / Earl Grey / Darjeeling

¥800

Mango & Strawberry / Ceylon / Camomile

Mint / Ippodo Green Tea

イングリッシュブレックファースト / アールグレイ / ダージリン

/ 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

Matcha Latte

¥1,000

抹茶ラテ

COFFEE

Coffee / Espresso /

¥800

Cafè Latte / Cappucino

コーヒー / エスプレッソ / カフェラテ / カプチーノ

Hot Chocolate

¥1,000

ホットチョコレート

SOFT DRINKS

Coca Cola / Ginger Ale / Oolong Tea

¥800

Orange Juice / Apple Juice / Pineapple Juice /

Milk

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 / 牛乳

KYOTO WATER

Fushimizu Still / Sparkling

¥1000

伏水 スティル / スパークリング

CRAFT COLA クラフトコーラ

Iyoshi Craft Cola

¥950

伊良コーラ

Inspired by a 100-year-old recipe, this refreshing blend of over seven spices and citrus fruits, including kola nut, is handcrafted by the grandson of a traditional Japanese herbalist using time-honoured techniques.

100年前のレシピに着想を得た、7種類以上のスパイスと柑橘(コーラナッツを含む)をブレンドした爽やかな一杯。伝統的な日本の薬草師の孫が、受け継がれた技術で丁寧に手作りしています。