OPEN
Barista.
Bar.
Bistro.

DRINK

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

AUTUMN SPECIAL COCKTAILS

Akikaze ¥2,100
秋風

A warm harmony of Japanese whisky, maple and yuzu, layered with bitters and delicate yuzu kombucha. Rich yet bright, with the crisp, lingering character of an autumn breeze in Kyoto

日本のウイスキーとメープル、柚子が織りなす温かみのあるハーモニーに、ビターズと繊細な柚子コンブチャを重ねて。豊かでありながら爽やかな、京都の秋風を思わせる余韻の一杯。

Kocha no Shizuku ¥2,100
紅茶の雫

A graceful harmony of Earl Grey, gin, sake, apple and honey, brightened with lemon and soft bubbles. Delicate, aromatic, and inspired by the quiet beauty of Kyoto.

アールグレイ、ジン、酒、りんご、蜂蜜が織りなす優雅なハーモニーに、レモンの爽やかさと繊細な泡を添えて。繊細で香り豊かな、京都の静かな美しさにインスパイアされた一杯。

Murasaki Yūyake ¥2,100
紫夕焼け

Inspired by Kyoto at dusk, this elegant cocktail blends purple sweet potato, vodka, fresh lemon juice, and sparkling water. Vibrant yet delicate, it captures the soft colors and refreshing spirit of a Kyoto sunset

京都の夕暮れにインスピレーションを受けた、エレガントなカクテル。紫芋、ウォッカ、フレッシュレモンジュース、炭酸水を合わせ、鮮やかでありながら繊細な味わいに仕上げました。京都の夕焼けの柔らかな色彩と、爽やかな空気を表現しています。

SIGNATURE COCKTAIL

Destination Cocktail DT Kyoto ¥1,950
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 ¥1,950
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 ¥1,950
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 ¥1,950
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 ¥1,600
千鳥 マンゴーオレンジ

Experience the tangy Chidori vinegar paired with tropical mango and citrusy 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 ¥1,300
アサヒスーパードライ

BOTTLE

Yebisu Beer ¥1,100
ヱビスビール

CRAFT

Kyoto Beer by Kizakura ¥1600
黄桜 京都麦酒

(Matcha / Yamada Nishiki)
(抹茶 / 山田錦)

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

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)

SAKE

	90ml	180ml
KARAKUCHI Tama no Hikari Junmai Ginjo Dry 玉乃光 純米吟醸	¥1000	¥1,700

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 88% 月の桂 祝88%	¥1,100	¥1,900
Kasegi Gashira Junmai 稼ぎ頭 純米	¥1,500	¥2,700
Yanagi Junmai Daiginjo 柳 純米大吟醸	¥1,500	¥2,700
Tsukinokatsura Nigori Junmai Sparkling 月の桂　純米中汲にごり酒	¥1,500	¥2,700

TASTING

2 Selection of Sake ¥3,200
日本酒2選
(Nigori Junmai Sparkling,Yanagi Junmai Daiginjo)

(純米中汲にごり酒、柳 純米大吟醸)

3 Selection of Sake ¥3,600
日本酒3選
(Iwai, Kasegi gashira Junmai, Nigori Junmai Sparkling)
(祝、稼ぎ頭、純米中汲にごり酒)

JAPANESE WHISKY

	45ml
KIRIN DISTILLERY /キリンディスティラリー	
Fuji-Sanroku 富士山麓	¥1,300
Fuji Single Grain 富士 シングルグレーン	¥1,500
Fuji Single Malt 富士 シングルモルト	¥1,500
NIKKA DISTILLERY /ニッカ ディスティラリー	
Yoichi Single Malt 余市 シングルモルト	¥2,700
SUNTORY WHISKY HOUSE /サントリーウイスキーハウス	
Hakushu Single Malt 白州 シングルモルト	¥3,200
Yamazaki Single Malt 山崎 シングルモルト	¥3,700
Hibiki Japanese Harmony 響 ジャパニーズ ハーモニー	¥4,200
Hibiki Blender's Choice 響 ブレンダーズチョイス	¥5,200
Hibiki 100th Anniversary Blend 響 100周年記念ブレンド	¥12,200

TASTING

3 Selection of Whisky ¥7,500
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 ohf Premium Whisky ¥16,500
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)

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

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)

45ml

BOURBON

Maker's Mark ¥1,200
メーカーズマーク

Blanton's Single Barrel ¥2,350
ブラントン シングル・バレル

BRANDY

Calvados Boulard Grand Solage ¥1,700
カルバドス ブラー グラン ソラージ

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

Glenmorangie Original 10 Y.O ¥1,700
グレンモーレンジィ オリジナル 10年

Bowmore 12 Y.O. ¥1,700
ボウモア 12年

GIN

Kyoto KI NO BI Dry Gin ¥1,700
季の美

UMESHU

Kyoto Joyo Aged Plum Wine Joshu ¥1,300
城陽 長期熟成梅酒 城州

Suntory Plum Liqueur Rich Amber ¥1,600
サントリー 山崎蒸溜所貯蔵リッチアンバー

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 ¥1600
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。

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

NON ALCOHOLIC BEVERAGES

BLACK & GREEN TEAS

English Breakfast / Earl Grey / Darjeeling / Ceylon Decaf / Ippodo Green Tea ¥950
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
セイロン カフェインレスティー / 一保堂の緑茶

FLAVORED TEAS

Peach / Ginger & Honey ¥950
Mango & Strawberry
ピーチ / ジンジャー&ハニー / マンゴー&ストロベリー

HERBAL TEAS

Mint / Camomile / Rosehip & Hibiscus ¥950
Green Rooibos Cardamom, Ginger & Orange
ミント / カモミール / ローズヒップ&ハイビスカス
グリーンルイボス・カルダモン、ジンジャー&オレンジ

Matcha Latte ¥1,200
抹茶ラテ

COFFEE

Coffee / Espresso ¥950
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 ¥1,200
ホットチョコレート

SOFT DRINKS

Coca Cola / Ginger Ale/ Oolong Tea ¥950
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 ¥1,200
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 ¥1,000
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。

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。