

BY THE GLASS グラスワイン

CHAMPAGNE シャンパン

"R" DE RUINART BRUT アール ド ルイナール ブリュット	¥3,000(3,300)*
LAURENT PERRIER CUVÉE BRUT ROSÉ ローラン ペリエ キュヴェ ブリュット ロゼ	¥4,300(4,730)*

WHITE WINE 白ワイン

ARUGABRANCA CLAREZA KOSHU 2022 YAMANASHI JAPAN アルガブランカ クラレーザ 甲州 山梨 日本	¥2,000(2,200)*
BABICH SAUVIGNON BLANC 2022 MARLBOROUGH NEW ZEALAND バビッチ ソーヴィニヨン ブラン マルボロ ニューージーランド	¥2,200(2,420)*
GOLAN HEIGHTS WINERY YARDEN PINOT GRIS 2021 GALILAYA ISRAEL ゴラン ハイツ ワイナリー ヤルデン ピノグリ ガリラヤ イスラエル	¥2,400(2,640)*
PIETRABIANCA CHARDONNAY 2021, PUGLIA ITALY ピエトラビアンカ シャルドネ プーリア イタリア	¥2,800(3,080)*

RED WINE 赤ワイン

SHERWOOD ESTATE PINOT NOIR 2022 WAIPARA NEW ZEALAND シャーウッド エステート ピノ・ノワール ワイパラ ニューージーランド	¥2,200(2,420)*
★ ALTOS IBERICOS RESERVA 2016, RIOJA SPAIN アルトス イベリコス レゼルヴァ リオハ スペイン	¥2,200(2,420)*
★ COLLEMASARI SANGIOVESE 2018, TOSCANA ITALY コッレマサーリ サンジョベーゼ トスカーナ イタリア	¥2,400(2,640)*
CHÂTEAU MARQUIS DE MONS MARGAUX CHÂTEAU LA TOUR DE MONS CABERUNET SAUVIGNON MERLOT 2017, BORDEAUX FRANCE シャトー マルキ ド モン マルゴー シャトー ラ トゥール ド モン カベルネソーヴィニヨン メルロー ボルドー フランス	¥3,000(3,300)*

SAKE 酒

JIKON TOKUBETSU JUNMAI, MIE 而今 特別純米 三重	150ml	¥1,800(1,980)*
-------------------------------------------	-------	----------------

BEER ビール

ASAHI, SAPPORO, KIRIN, SUNTORY アサヒ、サッポロ、キリン、サントリー	¥1,300(1,430)*
GUINNESS STOUT ギネススタウト	¥1,300(1,430)*
DRAFT BEER (KIRIN BRAU MEISTER) 生ビール (キリン ブラウマイスター)	¥1,300(1,430)*
NON ALCOHOLIC BEER (ASAHI DRY ZERO) ノンアルコール ビール (アサヒ ドライ ゼロ)	¥1,100(1,210)*

SOFT DRINK ソフトドリンク

FRESH JUICE - ORANGE OR GRAPEFRUIT フレッシュジュース - オレンジ グレープフルーツ	¥1,400(1,540)*
SPARKLING LEMONADE スパークリングレモネード	¥1,400(1,540)*
TOKYO CIDER トーキョーサイダー	¥1,200(1,320)*
COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, GINGER ALE コカ・コーラ、コカ・コーラゼロ、ジンジャーエール	¥800(880)*

THE WINE WITH THIS MARK IS MADE USING ORGANIC FARMING METHODS

★ このマークが付いたワインは、オーガニック農法にて造られたワインです。

*PRICES IN BRACKETS ARE TAX INCLUSIVE AND SUBJECT TO 15% SERVICE CHARGE.

*()内の税込料金に別途サービス料 (15%) を加算させていただきます。

COCKTAIL カクテル

¥2,200 (2,420)*

CREATION クリエイション

L. I. T. JAPANESE SAKE, SAKURA LIQUEUR
PEACH TREE, CRANBERRY DRINK

エル.アイ.ティー. 日本酒、サクラリキュール
ピーチツリー、クランベリードリンク

CHILLI CORIANDER MARGARITA PATRÓN ANEJO CHILLI INFUSED
CORIANDER, SALT CIDER

チリコリアンダー マロンアネホ チリインフューズド
マルガリータ コリアンダー、塩サイダー

HAYATE "TSUMUGI" JAPANESE CRAFT SPIRITS
SEASONAL CITRUS, TONIC WATER

颯 "ツムギ" 麹スピリッツ、季節の柑橘
トニックウォーター

CLASSIC クラシック

GIN FIZZ BEEFEATER 24, LEMON
SYRUP, SODA WATER

ジンフィズ ビーフィーター24、レモン
シロップ、ソーダウォーター

COSMOPOLITAN GREY GOOSE, GRAND MARNIER
CRANBERRY PURÉE, ORANGE

コスモポリタン グレイグース、グランマニエ
クランベリーピューレ、オレンジ

CAIPIRINHA CACHAÇA 51, LIME, MANUKA HONEY

カイピリーニャ カシャッサ51、ライム、マヌカハニー

NEGRONI BOMBAY SAPPHIRE PREMIER CRU
CAMPARI, CARPANO ANTICA FORMULA

ネグロニ ボンベイサファイア プレミア クリュ
カンパリ、カルパノアンティカフォーミュラー

MOSCOW MULE GREY GOOSE, GINGER SYRUP
LIME JUICE, GINGER BEER

モスコミュール グレイグース、ジンジャーシロップ
ライムジュース、ジンジャービール

PISCO SOUR ALTO DEL CARMEN, LEMON JUICE, SYRUP
EGG WHITE, ABBOTT'S BITTERS

ピスコサワー アルトデルカルメン、レモンジュース、シロップ
卵白、アボッツビターズ

BELLINI CHAMPAGNE, PEACH PURÉE

ベリーニ シャンパン、ピーチピューレ

NEW YORK

ニューヨーク

MAKER'S MARK, POMEGRANATE JUICE
LIME JUICE

メーカーズマーク、ザクロジュース
ライムジュース

MANHATTAN

マンハッタン

TEMPLETON RYE, ABBOTT'S BITTERS
CARPANO ANTICA FORMULA

テンプレトンライ、アボッツビターズ
カルパノアンティカフォーミュラー

OLD
FASHIONED

オールド
ファッシュョンド

JIM BEAM RYE
CLASSIC STYLE OR US STYLE

ジムビームライ
クラシックスタイル または USスタイル

WHISKY SOUR

ウイスキーサワー

RITTENHOUSE RYE, LEMON JUICE, EGG WHITE
SUGAR SYRUP, ABBOTT'S BITTERS

リッテンハウスライ、レモンジュース、卵白
シュガーシロップ、アボッツビターズ

ESPRESSO
MARTINI

エスプレッソ
マティーニ

GREY GOOSE, ESPRESSO
CHOCOLATE BITTERS, VANILLA SYRUP

グレイグース、エスプレッソ
チョコレートビターズ、バニラシロップ

GOLDEN
MARGARITA

ゴールド
マルガリータ

CUERVO ANEJO 1800, PATRON CITRÓN
SWEET & SOUR, ORANGE

クエルボ アネホ 1800、パトロン シトロンジ
スウィート アンド サワー、オレンジ

DARK & STORMY

ダーク&ストーミー

BACARDI WHITE, BACARDI BLACK
GINGER SYRUP, GINGER BEER

バカルディホワイト、バカルディブラック
ジンジャーシロップ、ジンジャービール

LEMON DROP

レモンドロップ

ABSOLUT CITRON, LEMON JUICE
TOKYO CIDER

アブソリュート シトロン、レモンジュース
トーキョーサイダー

MOCKTAILS モクテル

¥1,800 (1,980)*

MORMO RANDO

モルモランド

MANGO, PASSIONFRUIT JUICE
COCONUT MILK, LIME

マンゴー、パッションフルーツジュース
ココナッツミルク、ライム

MAISON DE
DOLCE

メゾン ド
ドルチェ

BLUEBERRY, RASPBERRY, FROMAGE BLANC

ブルーベリー、ラズベリー、フロマージュブラン

*PRICES IN BRACKETS ARE TAX INCLUSIVE AND SUBJECT TO 15% SERVICE CHARGE.

*()内の税込料金に別途サービス料 (15%) を加算させていただきます。

SCOTCH スコッチ

BLENDDED ブレンデッド

BALLANTINE'S 17Y ¥1,850(2,035)*
バラントイン 17年

CHIVAS REGAL 18Y ¥2,050(2,255)*
シーバス リーガル 18年

DEWAR'S 18Y ¥2,200(2,420)*
デュワーズ 18年

OLD PARR SUPERIOR ¥2,800(3,080)*
オールド パー スーパーリア

DEWAR'S 25Y ¥3,800(4,180)*
デュワーズ 25年

JOHNNIE WALKER BLUE LABEL ¥4,000(4,400)*
ジョニー ウォーカー ブルーラベル

ROYAL HOUSE HOLD ¥6,800(7,480)*
ロイヤル ハウスホールド

MALT モルト

SPEYSIDE スペイサイド

THE GLENLIVET 18Y ¥2,250(2,475)*
ザ・グレンリベット 18年

THE MACALLAN RICH CACAO ¥6,800(7,480)*
マッカラン リッチカカオ

THE MACALLAN 18Y ¥11,500(12,650)*
マッカラン 18年

HIGHLAND ハイランド

CLYNELISH 14Y ¥1,800(1,980)*
クライヌリッシュ 14年

GLENMORANGIE 18Y ¥2,250(2,475)*
グレンモーレンジ 18年

GLENMORANGIE TOKYO ¥2,400(2,640)*
グレンモーレンジ トーキョー

GLENDRONACH 15Y ¥2,650(2,915)*
グレンドロナック 15年

ISLAY アイラ

ARDBEG 10Y ¥1,800(1,980)*
アードベッグ 10年

LAGAVULIN 16Y ¥1,950(2,145)*
ラガヴァーリン 16年

TOMATIN CASK STRENGTH ¥2,200(2,420)*
トマーティン カスクストレングス

ARDBEG CORRYVRECKAN ¥2,600(2,860)*
アードベッグ コリーブレッカ

ARDBEG ARDCORE ¥3,900(4,290)*
アードベッグ アードコア

LAPHROAIG 15Y HUNTER LAING ¥4,900(5,390)*
ラフロイグ 15年 ハンターレイン

BOWMORE 21Y HUNTER LAING KINSHIP ¥6,800(7,480)*
ボウモア 21年 ハンターレイン キンシップ

JAPANESE ジャパニーズ

BLENDDED ブレンデッド

ICHIRO'S MALT DOUBLE DISTILLERIES ¥2,400 (2,640)*
イチローズモルト ダブル ディスティラリーズ

ICHIRO'S MALT MIZUNARA WOOD RESERVE ¥2,850 (3,135)*
イチローズモルト 水樽 ウッド リザーブ

GREEN DRAM ¥3,100(3,410)*
グリーン ドラム

ICHIRO'S MALT LIMITED EDITION'S ¥4,200(4,620)*
イチローズモルト リミテッド エディション

HIBIKI BLENDAR'S CHOICE ¥6,800(7,480)*
響 ブレンダーズ チョイス

HIBIKI 21Y ¥13,000(14,300)*
響 21年

HIBIKI ANNIVERSARY BLEND ¥25,000(27,500)*
響 アニバーサリー ブレンド

MALT モルト

YUZA OLOROSO SHERRY CASK 2023 ¥6,200(6,820)*
遊佐 オロロソ シェリーカスク 2023

HINOMARU PORT CASK FINISH ¥6,800(7,480)*
日の丸 ポートカスク フィニッシュ

HAKUSHU 18Y ¥13,000(14,300)*
白州 18年

YAMAZAKI 18Y ¥20,000(22,000)*
山崎 18年

BOURBON バーボン

BASIL HAYDEN ¥1,800(1,980)*
ベイゼル ハイデン

MAKERS MARK 46 ¥1,800(1,980)*
メーカーズ マーク 46

FOUR ROSES SUPER PREMIUM ¥1,950(2,145)*
フォア ローゼズ スーパー プレミアム

WILD TURKEY 12Y ¥2,100(2,310)*
ワイルドターキー 12年

WOODFORD RESERVE DOUBLE OAKED ¥2,200(2,420)*
ウッドフォード リザーヴ ダブルオークド

BOOKER'S ¥2,400(2,640)*
ブッカーズ

*PRICES IN BRACKETS ARE TAX INCLUSIVE AND SUBJECT TO 15% SERVICE CHARGE.

* ()内の税込料金に別途サービス料 (15%) を加算させていただきます。

IRISH & CANADIAN アイリッシュ & カナディアン

RED BREAST 21Y レッド ブレスト 21年	¥2,700(2,970)*
CANADIAN CLUB 20Y カナディアン クラブ 20年	¥2,500(2,750)*

COGNAC コニャック

MARTELL CORDON BLUE マーテル コルドン ブルー	¥4,800(5,280)*
REMY MARTIN X.O. レミー マルタン X.O.	¥5,500(6,050)*
HENNESSY X.O. ヘネシー X.O.	¥5,680(6,248)*
HENNESSY PARADIS IMPERIAL ヘネシー パラディー アンペリアル	¥32,000(35,200)*

CALVADOS カルヴァドス

COEUR DE LION POMME PRISONNIÈRE クール ド リヨン ポム プリゾニエール	¥2,300(2,530)*
---------------------------------------------------------	----------------

GRAPPA グラッパ

NICOLINI MONOVITIGNO REFOSCO ニコリーニ モノヴィティーニョレフォスコ	¥4,100(4,510)*
NICOLINI MONOVITIGNO MALVASIA ニコリーニ モノヴィティーニョ マルヴァジア	¥4,100(4,510)*

PORT ポート

TAYLOR'S TAWNY PORT 20Y テイラーズ トゥニーポート20年	¥2,700(2,970)*
---------------------------------------------	----------------

SHERRY シェリー

TIO PEPE ティオペペ	SHOT COCKTAIL	¥1,200(1,320)* ¥2,000(2,200)*
DON ZOILO ドン ソイロ	SHOT COCKTAIL	¥1,200(1,320)* ¥2,000(2,200)*

PLUM WINE 梅酒

SHIROKAGA 白加賀	SHOT COCKTAIL	¥1,200(1,320)* ¥2,000(2,200)*
------------------	------------------	----------------------------------

SHOCHU 焼酎

BARLEY 麦

JYUHUKU KINUKO, KUMAMOTO 寿福絹子 熊本	SHOT COCKTAIL	¥1,200(1,320)* ¥2,000(2,200)*
-------------------------------------	------------------	----------------------------------

SWEET POTATO 芋

TSUKINONAKA, MIYAZAKI 月の中 宮崎	SHOT COCKTAIL	¥1,200(1,320)* ¥2,000(2,200)*
---------------------------------	------------------	----------------------------------

RICE 米

AMAKUSA, KUMAMOTO 天草 熊本	SHOT COCKTAIL	¥1,200(1,320)* ¥2,000(2,200)*
----------------------------	------------------	----------------------------------

SNACKS スナック

MARINATED OLIVES, PAN CON TOMATE, JAMÓN SERRANO
各種オリーブの盛り合わせとパンコントマテ ハモンセラノ
¥2,300 (2,530)*

SPICED MIX NUTS, PISTACHIOS
スパイスミックスナッツとピスタチオ
¥1,600 (1,760)*

FRENCH FRIES
フレンチフライ
¥1,000 (1,100)*

ASSORTED EUROPEAN CHEESES, PAPRIKA JAM
各種ヨーロッパ産チーズ パプリカジャム
¥2,800 (3,080)*

SEA BREAM CARPACCIO, CITRUS, RADISH, LEMON VINAIGRETTE
シトラス風味の真鯛のカルパッチョ ラディッシュ レモンのヴィネグレット
¥2,500 (2,750)*

SEARED SCALLOPS, LEEKS, BACON, PURPLE RADISH, YUZU FOARM
帆立貝の炙り 洋葱 ベーコン 紅しぐれ大根 柚子のフォーム
¥2,800 (3,080)*

LOBSTER ROLL, CRISPY POTATO CHIPS
ロブスターロールとクリスピーポテトチップス
¥2,800 (3,080)*
+KAVIARI CAVIAR キャヴィアアリ キャビア +¥1,500 (1,650)*

SNOW CRAB TARTAR, GRAPEFRUIT ESPUMA, ORANGE POWDER
ズワイ蟹のタルタル グレープフルーツのエスプーマ オレンジパウダー
¥3,000 (3,300)*

PORCINI RISOTTO
ボルチーニ茸のリゾット
¥2,500 (2,750)*
+BLACK TRUFFLE 黒トリュフ +¥1,500 (1,650)*

CRISPY FRIED CHICKEN, LEMON SOUR CREAM, KAVIARI CAVIAR
クリスピーフライドチキン レモンサワークリーム キャヴィアアリ キャビア
¥2,500 (2,750)*

SAUCISSON BRIOCHE, PISTACHIO, TRUFFLE SAUCE
ソシソンブリオッシュ ピスタチオ トリュフソース
¥3,400 (3,740)*

TOASTED PANINI, HAM, GRYUYERE CHEESE, TRUFFLE PASTE
ハムとグリエールチーズのパニーニ トリュフの香り
¥2,450 (2,695)*

JAPANESE BEEF SIRLOIN STEAK SANDWICHES, RED WINE SAUCE
国産牛サーロインのステーキサンドウィッチ 赤ワインのソース
¥5,400 (5,940)*

PLEASE ADVISE OUR ASSOCIATES IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS.

FOR INQUIRIES ABOUT RICE-BASED FOODS, KINDLY ASK OUR SERVICE STAFF.

アレルギー食材、食事制限などのご要望につきましてはご注文の際にスタッフへお申しつけください。

米飯類・米加工品の産地情報については、スタッフにお尋ねください。

*PRICES IN BRACKETS ARE TAX INCLUSIVE AND SUBJECT TO 15% SERVICE CHARGE.

*()内の表示料金は消費税を含み、別途サービス料 (15%) を加算させていただきます。

DESSERT デザート

“FRAISE”

STRAWBERRY JAM, YUZU FINANCIER, VANILLA CREAM
STRAWBERRY SORBET, TART

“フレーズ”

ストロベリージャム 柚子フィナンシェ バニラクリーム
ストロベリーソルベ、タルト

¥1,500 (1,650)*

COOKIES AND CHOCOLATES

クッキーとチョコレート

¥2,400 (2,640)*

ICE CREAM AND SORBETS SELECTION

アイスクリームとシャーベットの盛り合わせ

¥1,200 (1,320)*

DESSERT & COCKTAIL PAIRING

デザート&カクテル ペアリング

¥3,500(3,850)*

ENJOY THE STUNNING AND UNIQUE PAIRING OF SEASONAL DESSERTS
PREPARED WITH EXECUTIVE PASTRY CHEF JULIEN PERRINET AND
COCKTAILS CREATED THOUGHTFULLY
BY BARTENDERS AT THE PEAK BAR.

エグゼクティブパストリーシェフ、ジュリアン ペリネの
感性が生きる季節感溢れるスイーツと
「ピークバー」バーテンダーによるカクテルが織りなす
唯一無二のマリアージュをどうぞ

"PAVLOVA" パブロヴァ

VANILLA, MERINGUE, BLUEBERRY JAM

WILLIAMS PEAR SORBET, TONKA BEAN CHANTILLY CREAM

バニラメレンゲ、ブルーベリージャム

ポワールウィリアムソルベ、トンカ豆のクリーム

KI NO BI, LILLET BLANC, GRAPEFRUITS, MINT, CHAMPAGNE

季の美、リレブラン、グレープフルーツ、ミント、シャンパン

"CHOCOLAT" ショコラ

DARK CHOCOLATE 66% NAMELAKA CREAM, PRALINE ANGLAISE

ALMOND, POPCORN, VANILLA ICE CREAM, TUILE

66%チョコレートなめらかクリーム、プラリネアングレーズ

アーモンド、ポップコーン、バニラアイスクリーム、チュイル

CUERVO 1800, ESPRESSO, SMOKED SYRUP, ORANGE

クエルボ1800、エスプレッソ、スモークシロップ、オレンジ

PLEASE ADVISE OUR ASSOCIATES IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS.

FOR INQUIRIES ABOUT RICE-BASED FOODS, KINDLY ASK OUR SERVICE STAFF.

アレルギー食材、食事制限などのご要望につきましてはご注文の際にスタッフへお申しつけください。

米飯類・米加工品の産地情報については、スタッフにお尋ねください。

*PRICES IN BRACKETS ARE TAX INCLUSIVE AND SUBJECT TO 15% SERVICE CHARGE.

*（）内の表示料金は消費税を含み、別途サービス料（15%）を加算させていただきます。