

# Alcohol

アルコール



## 自家製ジンジャーシロップとすだちの スパイシーモスコミュール

1,100yen

Homemade Ginger Syrup and Citrus Sudachi Spicy Moscow Mule

「ズブロッカ」は、バイソングラスが漬け込まれた香り豊かなウォッカで、その柔らかな風味が特徴です。このウォッカに、国産の無農薬生姜を使用したスパイシーで深みのある自家製ジンジャーシロップを加え、ピリッとしたアクセントをプラス。爽やかな酸味を持つすだちが全体を引き締め、フレッシュで心地よい後味を演出します。

"Zublocka" is a fragrant vodka made from bison grass, characterized by its soft flavor. Add a spicy homemade ginger syrup made from domestic pesticide-free ginger to add a tangy accent. The sudachi with a refreshing acidity tightens the whole and creates a fresh and pleasant aftertaste.



## 大葉とSakeモヒート

1,200yen

Shiso leaves & Japanese Sake Mojito

ミントの代わりに大葉を使った、日本酒モヒートです。  
さっぱりとした仕上がりで、食中のカクテルにもおすすめです。

It is a Japanese sake mojito using perilla leaves instead of mint. With a refreshing finish, it is also recommended as a cocktail during a meal.



## グリオットと白桃のベリーニ

1,000yen

Griotte (Cherry) and White Peach Bellini

酸味が特徴的なグリオットチェリーと、白桃を使用したベリーニをアレンジしたカクテル。とろりとした甘みや爽やかな酸味が程よく合わさり、春らしい甘酸っぱい味わいに仕上げました。

This cocktail is a variation of Bellini, using the acidity characteristic of Griotte cherry and white peach. The creamy sweetness and refreshing sourness combine well to create a spring-like sweet and sour taste.

価格はサービス料10%と税金を含みます。  
All prices include a 10% service charge and tax.

# Non-Alcohol

ノンアルコール

## フラワーフラワーフラワー

980yen

Flower Flower Flower



氷の中に色とりどりの花を閉じ込めました。エルダーフラワーのシロップと、トニックウォーターで仕上げた、可愛らしいドリンクです。

Colorful flowers trapped in ice. A lovely drink made with elderflower syrup and tonic water.

期間限定 Limited time

## 季節の柑橘とバジルのスカッシュ 1,100yen

Seasonal Citrus and Basil Squash



愛媛県にある離島「岩城島」で採れた旬の柑橘を使用しています。さっぱりとしつつも甘味を感じる柑橘に、フレッシュバジルとノンアルコールの白ワインを合わせました。

It uses seasonal citrus from Iwagi Island, a remote island in Ehime Prefecture. Fresh basil and non-alcoholic white wine are combined with refreshing yet sweet citrus.

## ライチと深蒸し煎茶のフィズ

980yen

Lychee and Deep-Steamed Sencha Fizz



通常の煎茶よりじっくり蒸され、青臭さが無く、穏やかな渋みを持つ深蒸し煎茶を使用しています。爽やかな煎茶の後味がすっきりとした一杯です。

We use deep-steamed sencha which is steamed more slowly than normal sencha, has no grassy, and has mild astringency. This is a cocktail with a refreshing green tea aftertaste.

## ストロベリー&ローズ

980yen

Strawberry & Rose



ストロベリーのピューレをベースに、優雅なバラのシロップと、ローズヒップを中心にブレンドされた Hyssopオリジナルのドライハーブティー【草花茶】を組み合わせた華やかなカクテル。

A gorgeous cocktail made with strawberry puree, elegant rose syrup and Hyssop's original dry herb tea "Sokacha" blended mainly with rose hips.

## ハーバルレモン(アイスドリンク)

1,000yen

Herbal Lemon (Ice drink)



フレッシュミントと搾りたてのレモンをブレンド。春らしいハーブの爽やかな清涼感が口いっぱい広がります。

A blend of fresh mint and freshly squeezed lemon. It's a refreshing cocktail that feels like spring.

価格はサービス料10%と税金を含みます。  
All prices include a 10% service charge and tax.