

TAPAS

MOLECULAR BAR

Caprese

カプレーゼ

sparkling tomato / smoked mozzarella
炭酸トマト / スモークドモッツアレラ

•

Caesar salad

シーザーサラダ

salmon / condiments
サーモン / トッピング

•

Ceviche

セビーチェ

chutoro / scallop / yuzu
中トロ / 帆立 / 柚子

Consommé on the rock

コンソメ オン・ザ・ロック

Peking duck
北京ダック

•

Cigar

シガー

duck leg / sesame ash / sweet onion
鴨モモ / 胡麻の灰 / スイートオニオン

•

Benedict

ベネディクト

fig / ham / truffle brioche
いちじく / ハム / トリュフのブリオッシュ

Fish in Chip

フィッシュ in チップ

amadai / taro potato
甘鯛 / タロ芋

•

Pizza

ピザ

camembert / summer truffle
カマンベール / サマートリュフ

•

BBQ rib

BBQ リブ

Iberico / coleslaw
イベリコ / コールスロー

•

Steak tartare

タルタルステーキ

wagyu / bell pepper / beet
和牛 / パプリカ / ビーツ

Egg and Toast

エッグ & トースト

mango / ice cream
マンゴー / アイスcream

•

Cheese Cake

チーズケーキ

fondant / liquid nitrogen
フォンダン / 液体窒素

•

B.L.T

ビーエルティー

brownies / lime / tangerine

ブラウニー / ライム / みかん

•

After Eight

アフターエイト

chocolate / mint / meringue
チョコレート / ミント / メレンゲ

18,000

All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 13% service charge.

If you have any questions about the origin of the ingredients used by our chefs, please ask your server.

上記は日本円での表示価格で、別途消費税と13%のサービス料を申し受けます。使用食材につきましては、スタッフにお尋ねください。

Cocktail Pairing for Tapas Molecular Bar

By Eric Alperin

Negroni Pops ネグローニポップス

Sipsmith Gin, Carpano Antica Formura, Campari
Fresh Orange Juice
White Sugar, Orange Zest

Laszlo's Stirred Daiquiri ラズロのステアードダイキリ

Havana Club 3 Year Rum
House made Lime cordial

Cinema Highball PDT, NYC シネマハイボール PDT, ニューヨーク

Havana Club 3 Year Rum fat washed with popcorn and butter
Coca Cola, Twizzler candy straw & Black Straw
Mini side popcorn on the side

"The Elvis" Old Fashioned "The エルビス" オールドファッションド

Bacon fat washed Angostura Bitters
Demerala Syrup, Crème de Banana
Nikka Coffey Grain Whisky infused with peanuts butter powder

Manhattan Drops マンハッタン ドロップス

Michter's Rye Whisky, Carpano Antica Formula
Angostura Bitters, Simple Syrup, Grioette Cherry

The Varnish Warm Milk Punch ヴァーニッシュ ウォームミルクパンチ

Milk, Lemon, Demerala syrup
rum, cognac
Special Infused Milk, Nutmeg

12,000

Beverage Pairing for Tapas Molecular Bar

Wine Pairing

NV Billecart Salmon Brut Rosé, Champagne, France
ビルカール サルモン ブリュット ロゼ シャンパーニュ フランス

2015 Solaris, Shinshu Sauvignon Blanc
Nagano, Japan
ソラリス 信州 ソーヴィニヨン ブラン 長野 日本

2013 Domaine Ostertag, Vignoble d'E, Gewurztraminer
Alsace, France
ドメーヌ オステルタッグ ヴィニョーブル デ
ゲヴェルトトラミネール アルザス フランス

2015 Allegrini, Poggio al Tesoro Solosole, Tuscany, Italy
アレグリーニ ポッジョ アル テソーロ ソロソーレ
トスカーナ イタリア

2011 Twomey, Merlot, Napa Valley, United States
トゥーミー メルロー ナパヴァレー アメリカ

2012 Telmo Rodriguez, MR
Malaga, Spain
テルモ ロドリゲス エメエレ マラガ スペイン

12,000

MOcktail Pairing

"Strawberry Switchblade"
ストロベリー スウィッチブレード
Non-alcoholic White Wine, Fresh Strawberry
Yuzu Juice, Rosemary

"Apple & Pepper"
アップル&ペッパー
Non-alcoholic White Wine, Apple Juice, Sansho Pepper

"Tuyu No Iri"
梅雨の入り
Lychee Juice, Shiso Leaf, Sakura Syrup

"Red Wine 2.0"
レッド ワイン 2.0
Cranberry Juice, Housemade-Raspberry Syrup
Ginger Beer

"Premium Hoji Cha"
プレミアムほうじ茶
Gyokuro "Kaho"

8,000