



menu

PLATFORM 9

FAMILIAR 親しみ

A taste of Japan – a superb showcase of the many and varied flavours that are common throughout the regions of Japan, both in daily use and seasonally. This classification of cocktails takes flavours not always associated with liquid refreshment and reimagines their use. Flavours like nori, rhizome, kinpira gobo, umeboshi and kinako combine with sakura, sake, yuzu and sesame to create thought provoking and taste-filled beverage concoctions.

日本の味わいー日常や季節を通して国産の食材を使用した色とりどりの風味のある素晴らしいカクテル。こちらのカクテルはスピリッツだけでなく日本の食材を想起させる風味が含まれています。海苔、根菜、牛蒡、梅干などを使用しコクのあるアルコールと調和され、日本酒、柚子などと独創的な驚きを与えます。



Shiso No Kaori 紫蘇の香り

Cocchi Americano
Shiso Cordial
Lemon
Sparkling Cloudy Sake

コッキ アメリカーノ
紫蘇コーディアル
レモン
スパークリングにごり酒

Simple in execution yet delightfully complex on the palate. This cocktail combines the subtle woody notes with the delicate floral notes of sakura and shiso and finishes with an effervescent citrus top note.

シンプルそして口の中で楽しく混ざり合い五感で楽しむ。ほのかなウッディー、桜と紫蘇の繊細なフローラル、弾けるようなシトラス。

¥1500



Ichigo-San イチゴさん

Nikka Coffey Grain
Strawberry Burdock
Carrot Tincture
Strawberry Bitters

ニッカ カフェグレーン
イチゴとゴボウのシロップ
人参ティンクチャー
ストロベリービターズ

Spirit forward and punchy with earthy tones of burdock and a softer top note from the carrot and strawberry. A perfect way to showcase a taste of Japan with an iconic whiskey as the base.

スピリッツが口先にくる。力強い大地を感じる牛蒡。人参、ストロベリーの柔らかなトップ。ベースにニッカウイスキーで和のテイストを加えた1杯。

¥1500



Buru-beri- Ume ブルーベリー梅

Umeboshi Gin
Blueberry Jam
Lemon Oleo
Lemon
Hitachino Nest White
Simple Syrup

梅干ジン
ブルーベリージャム
レモンオレオ
レモンジュース
常陸野ネスト ホワイトエール
シロップ

Showcasing a combination of Japanese Gin and Beer this ultra-refreshing drink is perfect for warm days or cool nights. Hints of breaded fruitiness invigorate without being sweet.

日本産のジンとビールのコンビネーション。ウルトラフレッシュドリンクは暖かな昼間でも冷える夜にも最適。

¥1500



Namerakana Sour なめらかなサワー

Puffed Rice Vodka
Sake
Syrup
Lime
Cucumber Juice
Egg White

ライスウオッカ
日本酒
シロップ
ライム
胡瓜
エッグホワイト

With hints of umami this cocktail has a silky mouthfeel with a delicate, lingering flavour. Puffed Rice Vodka and Sake are reinforced with a kick from the rhizome while rounded out with a splash of cucumber and citrus.

旨味をヒントにしたカクテル。ほのかな味わいが長く続くシルクのような口溶け。胡瓜とシトラスが丸みを帯びながらライスウオッカと日本酒の調和。

¥1500



Lost In Translation ロスト・イン・トランスレーション

Hibiki Harmony
Nori Tincture
Yuzu
Black Sugar Syrup
Japanese Bitters

響ジャパニーズハーモニー
海苔ティンクチャー
柚子
黒糖シロップ
ジャパニーズビターズ

A grand serve contains a flavour-paired edible component to match and compliment the cocktail while adding a theatrical element. Compressed rice, mocha and pine compliment this spirit forward tittle.

舞台は東京。2003年公開のアメリカ映画 Lost In Translation をイメージして作られたカクテル。響の繊細な味わいと柚子、そして海苔が醸し出す意外なハーモニー。

¥1500

FOREIGN 異国

Foreign flavours, though readily available, aren't usually combined with the flavours of Japan. These cocktails cover everything from herbs, sugars and fruits to spirits, amaro and liqueurs. Rosemary, thyme and tarragon are herbs that are used almost daily in other parts of the world along with spirits like Pisco or Mezcal — there is a lot to be explored.

異国のフレーバーは、いつも日本の風味と混じり合うとは限りません。カクテルには、ハーブ、砂糖、フルーツからアマロやリキュールまで様々なものが入っています。ローズマリー、タイム、タラゴンやビスコやメスカルは共に世界で日常的に使われています。一味違った探検を。



Monkey Business

モンキービジネス

Burnt Pecan Monkey Shoulder
Laphroaig
Rosemary Tincture
Maple Syrup
Angostura Bitters

ピーカンナッツモンキーショルダースコッチウイスキー
ラフロイグ
ローズマリーティンクチャー
メープルシロップ
アンゴスチュラ・ビターズ

From Scotland to Canada whisky is a global favourite with its warming qualities that are coupled here with maple and rosemary that lend the long finish to this Old Fashioned style drink.

スコットランドからカナダまで世界中で愛されるウイスキー。メープルとローズマリーが融合した温かな口当たり。後味が長く続くオールドファッションスタイル。

¥1500



Platform 9 3/4

プラットフォーム9¾

Pisco
Absinthe
Lemon • Lime
Rich Simple
Egg White
Orange Juice
Full Cream

ビスコ
アブサン
レモン・ライム
シロップ
エッグホワイト
オレンジ
クリーム

Like its distinctive and much loved cousin, the Ramos, this cocktail can be described as an alcoholic milkshake that leaves you coming back for more. Silky, creamy and flavour-filled with a house-made fruit leather for garnish.

ザ・ラモスジンフィズに近い特徴のあるアルコール版ミルクシェイク。シルキーかつクリーミー。自家製のフルーツレザーを添えて。

¥1500



Tokyo Calling

東京コーリング

Pierre Ferrand 1840
Raspberry Champagne Syrup
Shiitaki Tinture
Lemon
Lime
Soda

ピエール フェラン 1840
ラズベリーシャンパン
シロップ
椎茸ティンクチャー
レモン
ライム
ソーダ

Rich Cognac combines with a champagne and raspberry syrup to offer a tall and elegant beverage with spice and umami hints coming through to create a well rounded and robust cocktail.

芳醇なコニャックがシャンパンとラズベリーシロップと合わさったエレガントな1杯。スパイスと旨味をヒントに丸みのあるバランス。

¥1500



Hawaiiankappu

ハワイアンカップ

Plantation Dark
Five Spice Pineapple Cordial
Orgeat
Lime

プランテーションダーク
5種スパイス バイナップルの
コーディアル
ナッツシロップ
ライム

Refreshing, balanced and a little punchy this rum cocktail conjures images of the high seas and tropical islands. The five spiced pineapple combines beautifully with the Demerara Rum to create a cocktail that leaves an impression.

爽やかでバランスの取れた少しパンチを利かせたラムベースのカクテル。広い海とトロピカルアイランドを思い出させます。5種のスパイスで味付けしたバイナップルとラムが調和した印象。

¥1500



Oaxacan Wine

オアハカワイン

Mezcal
Don Julio Blanco
Cocchi Americano
Camomile Honey
Agave Syrup

メスカル
ドンフリオブランコ
コッキ アメリカーノ
カモミールハニー
アガベシロップ

This cocktail will be pre-batched and carbonated allowing for easy service and a wholly alternative experience for the standard tequila drinker.

テキーラドリンカーに。3種のテキーラを1つに飽和したカクテル。

¥1500

LAST TRAIN 最終電車

Our 'after dinner favourites' draw in those who may prefer something akin to a liquid dessert. These cocktails are fun and flavourful while experimenting with textures. Of course, if you are after a spirit forward offering that appeals to those with a cleaner palate, head for the Last Stop.

食後のデザートのようなカクテル。口触り、香りを楽しんで。もちろんこちらを注文したら、もうあなたは終着駅に向かっています。



Champagne Odoroki

シャンパンの驚き

House Made Fruit Sorbet
Champagne

自家製フルーツシャーベットシャンパン

For the imbiber who loves a complex and intricate cocktail instead of dessert. Simple in execution but fun and playful for the guest. A house made sorbet combines with champagne.

食後のデザート代わりにお酒好きな呑兵衛へ。シンプルでありながら、楽しく遊び心のあるカクテル。自家製フルーツシャーベットを添えて。

¥1900



Yoi Yume O

良い夢を

Cognac / Rum / Whisky
Matcha Cordial
Bitter Chocolate
Mint Tincture
Warm Milk

コニャック/ラム/ウイスキー
抹茶コーディアル
ビターチョコレート
ミントティンクチャー
温かいミルク

A unique cocktail that allows the guest to pick their base spirit and can be served either warm or cold – depending on season and personal preference. The epitome of dessert in a glass without being overly sweet.

ベーススピリッツを選べるユニークなカクテル。季節やお好みで、ホットでも。グラス込めたデザート縮図。

¥1500



Last Stop

ラストストップ

Beefeater
Rosemary Olives
Rosemary Smoked Salt Syrup
Vermouth

ビーフィーター
ローズマリースモークソルトシロップ
ベルモット
オリーブ

The house variation on a classic martini is the perfect way to unwind after a long day, or a long meal. By offering the gin of choice the guests can enjoy the perfectly balanced martini.

長い一日の終わりの食後に最高にバランスの取れたホテルオリジナルクラシックマティーニ。

¥1500

MOCKTAILS ノンアルコールカクテル



Shōga Highball

ショウガハイボール

Ginger Cordial
Lime
Soda Water

ジンジャーコーディアル
ライム
ソーダウォーター

Delicate notes of ginger and lime brings you refreshing highball style mocktail and trust us, we take seriously our mocktails.

自家製ジンジャーシロップとライムのほのかな香り。すっきりとしたハイボールスタイル。

¥1000



Tamachi

田町

Shiso Cordial
Lime
Butterfly Blue Pea Flower Water
Sesame Oil

紫蘇コーディアル
ライム
バタフライピー青花水
ごま油

Simple, yet delicious. Subtle shiso notes with hint of blue pea flower, finished off with nutty flavor from sesame oil.

シンプルでかつ美味。バタフライピーの青花もエッセンスに微かな紫蘇の香りそして風味豊かな芳香やナッツのような余韻を楽しんで。

¥1000

DRINKS

BEER/WINE/

BUBBLES/

SOFT DRINKS

Beer – Draft

麒麟一番搾り
Kirin Ichiban Shibori..... ¥900

Beer – Bottle

サッポロ エビス
Yebisu..... ¥950

箕面ビール ピルスナー
Minoh Pils..... ¥1,500

箕面ビール
Minoh W-IPA ¥1,500

箕面ビール スタウト
Minoh Stout..... ¥1,500

常陸野ネスト ホワイトエール
Hitachino Nest White ¥1,500

Wine – By The Glass

WHITE

2017 グレイス グリド甲州・日本
2017 Grace Gris de Koshu, Yamanashi, Japan ¥1,400

2017 エイリアス・シャルドネ・カリフォルニア・アメリカ
2017 Alias, Chardonnay, California, U.S. ¥1,300

2017 ローゾンスドライヒルズ・ソーヴィニヨンブラン
マルボロー・ニュージーランド
2017 Lawson's Dry Hills, Sauvignon Blanc,
Marlborough, New Zealand..... ¥1,200

2016 ドメーヌ ポール ブランク・リースリング・
アルザス・フランス
2016 Domaine Paul Blank, Riesling,
Alsace, France ¥1,500

RED

2017 グレイス 茅ヶ岳・マスカットベリーA・メルロ・
カベルネ ソーヴィニヨン・山梨・日本
2017 Grace Kayagatake, Muscat Bailey A, Merlot,
Cabernet Sauvignon, Yamanashi, Japan ¥1,400

2017 エイリアス・ピノノワール・カリフォルニア・アメリカ
2017 Alias, Pinot Noir, California, U.S. ¥1,300

2015 ダーレンベルグ・ハイ・トレリス・カベルネ・ソーヴィニヨン
2015 d'Arenberg, High Trellis, Cabernet Sauvignon,
McLaren Vale, Australia ¥1,200

2014 シャトーダングレス グランヴァン ルージュ
2014 Château d'Anglès Grand Vin Rouge, Rhône blend,
Languedoc, France ¥1,500

2015 シャトー マルテ・レオード マルテ・
メルロ・カベルネ フラン・ボルドー・フランス
2015 Château Martet, Les Hauts de Martet,
Merlot, Cabernet Franc, Bordeaux, France ¥1,300

Champagne and Sparkling Wine

N.V. ポメリー・ブリュット・ロイヤル
N.V. Pommery Brut Royal ¥2,400

N.V. ルイ ポメリー・カリフォルニア スパークリング
N.V. Louis Pommery, California sparkling ¥1,700

月の桂 中汲にごり酒
Tsuki no Katsura nakagumi nigori sake ¥850

Soft Drinks

コココーラ瓶
Coca Cola ¥450

コココーラゼロ
Coca Cola Zero. ¥450

ジンジャーエール
Ginger Ale ¥450

フィーバーツリー プレミアムジンジャービア
Fever Tree Ginger Beer. ¥650

フィーバーツリー プレミアムトニックウォーター200瓶
Fever Tree Tonic ¥650

レッドブル(Red Bull)
Red Bull ¥650

Water

サンペレグリーノ
San Pellegrino 500ml. ¥600

サンペレグリーノ
San Pellegrino 1000ml. ¥750

アクアパナナ
Acqua Panna 500ml ¥600

アクアパナナ
Acqua Panna 1000ml. ¥750

SPIRITS

VODKA/
GIN/RUM/
TEQUILA

VODKA

スウィングング ドアーズ Swinging Doors	¥900
ケテル ワン Ketel One	¥900
テイトス Tito's	¥950
ベルヴェデーレ Belvedere	¥1100
グレイ・グース Grey Goose	¥1300
アブソルート エリクス Absolut Elyx.	¥1300
ニッカ カフェウオッカ Nikka Coffey Vodka.	¥1500

GIN

タンカレー No. TEN Tanqueray No. TEN.	¥900
ビーフィーター Beefeater	¥900
プリマス Plymouth	¥900
タンカレー Tanqueray.	¥900

オールドトム Boords Old Tom.	¥900
ボルス ジュネヴァ Bols Genever Amsterdam.	¥1100
ヘンドリックス Hendrick's.	¥1100
G'(ジー)ヴァイン ジン フロレゾン G'Vine Floraison	¥1100
ニッカ カフェジン Nikka Coffey Gin.	¥1100
季の美 京都 Ki No Bi Dry.	¥1200
シップスミス Sipsmith Dry	¥1200
モンキー47 Monkey 47.	¥1900

RUM

バカルディ Bacardi Carta Blanca.	¥900
プランテーション スリースターズ Plantation 3 Stars	¥900
ロンリコ Ronrigo.	¥900
プランテーション オリジナルダーク Plantation Dark	¥900
バカルディ ラム エイト Bacardi 8y.	¥1000

レモンハート ラム デメララ Lemonhart & Son 1804 Original.	¥1000
パッサーズ Pusser's Spiced	¥1000
ロンサカパ センテナリオ 23年 Ron Zacapa 23y	¥1400
エルドラド ラム 12年 El Dorado 12y	¥1400
プランテーション バルバドス XO Plantation XO.	¥1700

TEQUILA

ドン フリオ ブランコ Don Julio Blanco	¥900
ドンフリオ レポサド Don Julio Reposado	¥1000
バトロン テキーラ レポサド Patrón Reposado	¥1600
バトロン テキーラ アネホ Patrón Añejo Gold.	¥1800
フォルタレサ ブランコ Fortaleza Blanco.	¥2000

WHISK(E)Y

JAPANESE/
SCOTCH/
AMERICAN/
WORLD

JAPANESE

ブラックニッカ リッチブレンド エクストラシェリー	
Black Rich Blend Extra Sherry	¥900
ホワイトオーク ウイスキー 明石	
Akashi White Oak	¥900
フロム・ザ・バレル	
Nikka From The Barrel	¥1000
シングルモルト余市	
Nikka Yoichi.	¥1000
シングルモルト宮城峡	
Nikka Miyagikyo	¥1000
イチローズ モルト&グレイン	
Ichiro's Malt & Grain.	¥1300
ニッカ カフェモルト	
Nikka Coffey Malt	¥1300
ニッカ カフェグレイン	
Nikka Coffey Grain	¥1300
響 ジャパニーズハーモニー	
Hibiki Japanese Harmony	¥1300
山崎 12年	
Yamazaki 12y	¥2600
響 ブレンダーズチョイス	
Hibiki Blender's Choice	¥2800

SCOTCH – SINGLE MALT

アードモア	
Ardmore	¥900
グレンフィディック 12年	
Glenfiddich 12y	¥1200
タリスカー 10年	
Talisker 10y	¥1200
グレンモーレンジ オリジナル	
Glenmorangie The Original.	¥1200

アードベック 10年	
Ardbeg 10y	¥1200
ラフロイグ 10年	
Laphroig 10y	¥1200
バルヴェニー 12年 ダブルウッド	
The Balvenie DoubleWood 12y	¥1200
ザ・マッカラン 12年	
Macallan 12y	¥1600
ラガヴェリン 16年	
Lagavulin 16y.	¥1600
オーバン 14年	
Oban 14y	¥1600
オーヘントツシャン スリーウッド	
Auchentoshan Three Wood	¥1600
アベラワー 18年 ダブルカスクマチュアード	
Aberlour 18y	¥2200
ザ・バルヴェニー 17年 ダブルウッド	
The Balvenie DoubleWood 17y	¥3000
グレンモーレンジ シグネット	
Glenmorangie Signet.	¥3000

SCOTCH – BLENDED

デュワーズ	
Dewar's	¥900
シーバスリーガル 12年	
Chivas Regal 12y.	¥900
モンキーショルダー	
Monkey Shoulder	¥950
シーバスリーガル ミズナラ	
Chivas Regal Mizunara	¥950
ジョニーウォーカー ゴールドラベルリザーブ	
J. Walker Gold Label Reserve	¥1000
バラントイン 17年	
Ballantines 17y.	¥1800

AMERICAN

エライジャ クレイグ スモールバッチ	
Elijah Craig Small Batch	¥900
バッファロートレース	
Buffalo Trace	¥900
ブレット フロンティア	
Bulleit Frontier	¥900
フォアローズ スモールバッチ	
Four Roses Small Batch	¥950
ローワンズ クリーク	
Rowan's Creek	¥950
フォアローズ シングルバレル	
Four Roses Single Barrel	¥1000
メーカーズマーク 46	
Maker's 46	¥1200
ブラントン バーボン	
Blanton's	¥1500
イーグル レア シングルバレル	
Eagle Rare	¥1500
ウッドフォードリザーブ ダブルオークド	
Woodford Reserve Double Oaked	¥1500
ミクターズ スモールバッチ・バーボン	
Mitcher's Small Batch	¥1500
ミクターズ シングルバレル ライ ウイスキー	
Mitcher's Straight Rye	¥1700

WORLD

レッド プレスト 12年	
Redbreast 12y	¥1200
グリーンスポット	
Green Spot	¥1200
カバラン コンサートマスター	
Kavalan Port Cask.	¥1600

BRANDY/
FORTIFIED/
APERTIF/
DIGESTIF

BRANDY

ペールマグローワール VSOP Père Magloire VSOP.	¥1200
グランデューク ダルバ Gran Duque d'Alba	¥1200
カルヴァドス ブラー グランソラージュ Boulard Calvados	¥1200
シャトー ド ブレイユ フィーヌ カルヴァドス Chateau de Breuil VSOP Calvados	¥1200
レミーマルタン VSOP Rémy Martin VSOP	¥1200
ビスコ ワカー Waqar Pisco	¥1200
エリゴ・デル・オルネッライア グラッパ・リゼルヴァ Eligo dell'Ornellaia Grappa Riserva.	¥1800
ジャンフィユー トレヴィュー Jean Filloux Tres Vieux.	¥2600
マーテル コルドンブルー Martell Cordon Bleu	¥3000

FORTIFIED

ノイリー・プラット Noilly Prat.	¥900
アンティカ・フォーミュラ Antica Formula.	¥900
コッキ ヴェルモット・ディ・トリノ Cocchi Torino.	¥900
コッキ アメリカーノ Cocchi Americano.	¥900
マンチーノ ロッソ Mancino Rosso.	¥900
マンチーノ ビアンコ Mancino Bianco	¥900

APERTIF/DIGESTIF

カンパリ Campari	¥900
フェルネト・ブランカ Fernet Branca	¥900
パトロン XO カフェ Patron XO Café.	¥900
イエーガー マイスター Jaegermeister	¥900
リカール Ricard.	¥900
スーズ Suze.	¥900
ベヘロフカ Becherovka	¥900
シャルトリューズ ヴェール Green Chartreuse	¥900

FOOD BAR BITES

和牛ビーフジャーキー
Wagyu Beef Jerky 100 G
¥2800

シャルキュトリープラッター
Charcuterie Platter
¥2500

チーズプラッター
国産ハチミツ
Cheese Platter
Japanese Honey
¥2500

フムス&ババガヌーシュ
チャバタブレッド
Hummus & Baba Ganoush
Ciabatta Bread
¥1200

ベジタブルスティック
土 ランチドレッシング
Vegetables Sticks
Edible Soil – Ranch Dressing
¥1300

ステーキサンドイッチ
ビーフテンダーロイン、ローストオニオン、セミドライトマトレリッシュ、
モッツアレラ、ロケット
Steak Sandwich
Beef Tenderloin – Roasted Onion – Semidried Tomato Relish –
Mozzarella – Rocket
¥2500

つくね
ポルトワインたれ
Tsukune
Port Wine Tare
¥1500

フォアグラ&ポークGyoza
ラズベリービネグレット
Foie Gras & Pork Gyoza
Raspberry Vinaigrette
¥2000

焼き鳥 バーボンたれ
Bourbon Glazed Yakitori
¥1200

ケジャンスパイス風味の鶏の唐揚げ
万能葱と生姜のレリッシュ
Cajun Spiced Chicken Karaage
Green Shallots & Ginger Relish
¥1300

ソフトシェルクラブのクリスピー天婦羅タコス
アボカド 山葵アイオリ
Crispy Fried Soft Shell Crab Tempura Tacos
Wasabi Aioli – Avocado
¥1500

トリュフパルメザン フライドポテト
Truffle Parmesan Fried Potato (V)
¥1400

アソーテッドチョコレート
Assorted Chocolate (V)
¥1200

黒糖バイクドチーズケーキ
洋梨のコンポート きな粉アイスクリーム
Kokuto Baked Cheese Cake
Pear Compote – Kinako Ice Cream (V)
¥1300

(V) Vegetarian



***OUR WORLD IS YOUR
PLAYGROUND***

