

A wide-angle photograph of a modern train station platform at night. The platform is illuminated by a long, glowing blue light fixture along the ceiling. The tracks recede into the distance, and the sky is a deep orange. The station has a large, modern architectural design with a curved roof and support columns.

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－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ト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。

¥1300



## Ichigo-San

イチゴさん

Nikka Coffey Grain  
Strawberry Burdock  
Carrot Tincture  
Strabwerry 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.

スピリットが口先にくる。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。ベースにニッカウヰスキーで和のティストを加えた1杯。

¥1300



## 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。ウルトラリ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。

¥1300



## Namerakana Sour

なめらかなサワー

Puffed Rice Vodka  
Sake  
Syrup  
Lime  
Cucumber Juice  
Egg White

ライスウォッカ  
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ォッカと日本酒の調和。

¥1300



## 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 tipple.

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。

¥1300



# 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、フルーツからアマー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、タラゴンはピ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グスタイル。

ザ・ラモスジンファイ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。

¥1300



## Platform 9 ¾

### プラットフォーム9¾

Pisco

Absinthe

Lemon • Lime

Rich Simple

Egg White

Orange Juice

Full Cream

ピスコ

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.

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せたエレガントな1杯。スピイスと旨味をヒントに丸みのあるバランス。

¥1300



## Tokyo Calling

### 東京コーリング

Pierre Ferrand 1840

Raspberry Champagne Syrup

Shiitaki Tincture

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せたエレガントな1杯。スピイスと旨味をヒントに丸みのあるバランス。

¥1300



## Hawaiianappu

### 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種スピイス パイナップルの

コーディアル

ナツツシロップ

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種のスピイスで味付けしたパイナップルとラムが調和した印象。

¥1300



## 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。

¥1300

Note: photography for illustrative purposes only. Cocktail serving may differ slightly.



# 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。もちろんどちらを注文したら、もうあなたは終着駅に向かっています。



## Champage 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 imbibier 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。シンプルでありますから、楽しくて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。



## 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/ウィスキー  
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.

ベーススピリットを選べるユニークなカクテル。季節や好みで、ホットでも。グラスに注めたデザートの縮図。

¥1900

¥1300

¥1300



## 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.

長い一日の終わりや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。

## MOCKTAILS ノンアルコールカクテル



## Shöga 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。



## 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ツツの余韻を楽しんで。

¥1000

¥1000



# DRINKS

BEER/WINE/

BUBBLES/

SOFT DRINKS

## Beer – Draft

キリン一番搾り

Kirin Ichiban Shibori..... ¥600

## Beer – Bottle

キリンハートランド

Kirin Heartland .....

¥950

サッポロ エビス

Yebisu.....

¥950

常陸野ネスト ホワイトエール

Hitachino Nest White .....

¥1,500

キリン 零ICHI

Kirin 0% Ichi.....

¥850

## Wine – By The Glass

### WHITE

2016 フラット・ロック・シャルドネ・カリフォルニア・アメリカ

2016 Flat Rock Chardonnay, California, U.S. .....

¥750

2018 グレイス グリド甲州・日本

2018 Grace Gris de Koshu, Yamanashi, Japan .....

¥1,300

2016 ヘス コレクション・セレクト ソーヴィニヨンブラン・

ノースコースト・アメリカ

2016 Hess Collection, Select Sauvignon Blanc

North Coast, U.S. .....

¥1,100

2017 フォンブルー・ボーンドライ・リースリング・

ファルツ・ドイツ

2017 Von Buhl, Bone Dry Riesling, Pfalz, Germany .....

¥1,200

## Beer – Draft

2016 アイヴォリー&バート シャルドネ・ローダイ・

カリフォルニア・アメリカ

2016 Ivory & Burt Chardonnay, Lodi, California, U.S. .....

¥1,300

### RED

2017 フラット・ロック・カベルネ・ソーヴィニヨン・

カリフォルニア・アメリカ

2017 Flat Rock Cabernet Sauvignon, California, U.S. .....

¥750

2017 グレイス 茅ヶ岳・マスカットベーリー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

2016 ライダーエステート・ピノノワール・

セントラルコースト・アメリカ

2016 Ryder Estate, Pinot Noir, Central Coast, U.S. .....

¥1,100

2016 アンガスザブル・カベルネ ソーヴィニヨン・

ヴィクトリア・オーストラリア

2016 d'Arenberg, High Trellis, Cabernet Sauvignon, McLa Australia .....

¥1,200

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 & 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. シャルル・ラフィット・スパークリング

N.V. Charles Lafitte Sparkling, France .....

¥750

## Soft Drinks

コカコーラ 瓶

Coca Cola .....

¥450

コカコーラ 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

ペリエ

Perrier 330ml .....

¥450

ペリエ

Perrier 750ml .....

¥600

アクアパンナ

Acqua Panna 500ml .....

¥500

アクアパンナ

Acqua Panna 750ml .....

¥600



**SPIRITS**  
**VODKA/**  
**GIN/RUM/**  
**TEQUILA**

**VODKA**

スwinging ドアーズ	
Swinging Doors	¥900
ケテル ワン	
Ketel One	¥900
ティトス	
Tito's	¥950
ベルヴェデール	
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

**RUM**

ボンベイ サファイア	
Bombay Sapphire	¥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
ロク ジン	
Roku	¥1200
セントジョージ ボタニヴォワ ジン	
St. George Botanivore	¥1200
シップスミス	
Sipsmith Dry	¥1200
モンキー47	
Monkey 47	¥1900
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

**TEQUILA**

ロンリコ	
Ronriko	¥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
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
パトロン テキーラ レポサド	
Patrón Reposado	¥1600
パトロン 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&グレーン	
Ichiro's Malt & Grain	¥1300
ニッカ カフェモルト	
Nikka Coffey Malt	¥1300
ニッカ カフェグレーン	
Nikka Coffey Grain	¥1300
響 ジャパニーズハーモニー	
Hibiki Japanese Harmony	¥1300
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

All prices are subject to 8% government tax.

## SCOTCH – BLEND

ラフロイグ 10年	
Laphroaig 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
ラガヴーリン 16年	
Lagavulin 16y	¥1600
オーバン 14年	
Oban 14y	¥1600
オーヘントッシャン 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

## 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
フォアローゼス 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
フォアローゼズ 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 ブレスト 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
ピスコ 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 トレヴュー	
Jean Filloux Tres Vieux	¥2600
マーテル コルドンブルー	
Martell Cordon Bleu	¥3000

## 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
アマレット ディサロッノ	
Amaretto Disaronno	¥900

## 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 ヴエルモット・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 ピアンコ	
Mancino Bianco	¥900



# FOOD

## BAR BITES

和牛ビーフジャーキー<sup>1</sup>  
Wagyu Beef Jerky 100 G  
¥2800

シャルキュトリーブラッター<sup>1</sup>  
Charcuterie Platter  
¥2500

チーズブラッター<sup>1</sup>  
国産ハチミツ  
Cheese Platter  
Japanese Honey  
¥2500

ベジタブルスティック<sup>1</sup>  
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<sup>1</sup>  
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<sup>1</sup>  
ポルトワインたれ  
Tsukune  
Port Wine Tare  
¥1500

フォアグラ&ポークGyoza<sup>1</sup>  
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<sup>1</sup>  
Bourbon Glazed Yakitori  
¥1200

ケジャンスパイス風味の鶏の唐揚げ<sup>1</sup>  
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トマトタコス<sup>1</sup>  
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<sup>1</sup>  
Truffle Parmesan Fried Potato (V)  
¥1400

アソートドチョコレート<sup>1</sup>  
Assorted Chocolate (V)  
¥1200

黒糖ベイクドチーズケーキ<sup>1</sup>  
洋梨のコンポート さ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**

