



pullman
HOTELS AND RESORTS

PLATFORM 9

MENU

PULLMAN TOKYO TAMACHI

PLATFORM 9

ORIGINAL COCKTAIL

Created by
Hajime Yamasaki – Head Mixologist
Masaru Moribe
Shiho Tanaka

マルゲリータ? マルガリータ

Margherita? Margarita

ドンフリオ ブランコ / マルゲリータピザ / ライム / コアントロー
Don julio Blanco / Margherita Pizza / Lime / Cointreau

¥1,700

バッドスフィズ

Badass Fizz

タンカレーテン / 蜂蜜 / 柑橘 / スパイス / 炭酸化 / 泡
Tanqueray TEN / Honey / Citrus / Spice / CO2 / Foam

¥1,800

ゴールデングロー

Golden Glow

ドンフリオ レポサド / ピーナッツ / キャラメル / ヨーグルト
カカオビネガー / オレンジ / トニック
Don Julio Reposado / Peanuts / Caramel / Yogurt
Orange / Cacap Vinegar / Tonic Water

¥1,900

キャラメルポップコーンソー

Caramel Popcorn Sour

ホイッスルピッグ12年 / キャラメル / ヨーグルト / ポップコーン
レモン / 卵白
Whistle Pig 12y / Caramel / Yogurt / Popcorn / Lemon
Egg White

¥1,900

チョコレートクッキーオールドファッションド

Chocolate Cookie Old fashioned

ロンサカパ / カカオ / クッキー / ビターズ
Ron Zacapa / Cacao / Cookie / Bitters

¥1,700

バニラマンハッタン

Vanilla Manhattan

ダークラム / スイートベルモット / バニラ / イチゴ
Dark Rum / Sweet Vermouth / Vanilla / Strawberry

¥1,900

スモーキーパロマ

Smorky Paloma

メスカル / テキーラ / 柑橘 / オレオサッカラム / トニック
炭酸化 / ローズマリー
Mezcal / Tequila / Citrus / Oleosacharum / Tonic Water
CO2 / Rosemary

¥1,800

オージーネグロニ

Aussie Negroni

ジン / カンパリ / スイートベルモット / コーヒー / ラム肉
Tanqueray Gin / Campari / Sweet Vermouth / Coffee
Lamb Meat

¥1,800

ハイヴ コスモポリタン

The HIVE Cosmoporitan

ケテルワンウォッカ / 蜂の巣 / 蜂蜜 / ミックスベリー / ヨーグルト
柑橘 / ハイビスカス
Ketel One Vodka / Honeycomb / honey / Mix Berry / Yogurt
Citrus / Hibiscus

¥1,800

CLASSIC COCKTAIL

The World's Best Selling Classic Cocktail
2022 TOP10

1. Negroni

Gin / Campari / Sweet Vermouth

2. Old Fashioned

Bourbon Whisky / Bitters / Simple Syrup / Orange Peel

3. Dry Martini

Gin / Dry Vermouth / Lemon peel

4. Margarita

Tequila / Cointreau / Lime / Salt

5. Daiquiri

Vodka / Lime / Simple Syrup

6. Aperol Spritz

Aperol / Sparkling Wine / Soda / Orange

7. Espresso Martini

Vodka / Mr Black / Espresso / Brown Syrup / Simple Syrup

8. Manhattan

Rye Whisky / Sweet Vermouth / Orange Peel / Cherry

9. Mojito

Rum / Mint leaf / Lime / Simple Syrup / Soda

10. Whisky Sour

Bourbon Whisky / Lemon / Simple Syrup / White Egg

Today's Bartender Recomend Cocktail

本日のオススメカクテル
お好みございましたら何なりとお申し付けください。

¥1,700

Original Secret Blended High Ball

独自にブレンドしたウイスキーハイボールをお楽しみいただけます。

¥1,200

ORIGINAL MOCKTAIL

チョコレートバナナシェイク

Chocolate Banana Shake

フレッシュバナナ / ダークチョコレート / バニラアイス / 牛乳 / ミント
Banana / Dark Chocolate / Vanilla Ice Cream / Milk / Mint

オレンジカカオフィズ

Orange Cacao Fizz

オレンジ / カカオビネガー / レモングラス / ソーダ / ピンクペッパー / ミント
Orange / Cacao Vinegar / Lemongrass / Soda / Pink Peppar / Mint

シトラスアガベスウィッチェル

Citrus Agave Swithel

オレンジ / 生姜 / アップルビネガー / レモン / アガベ
Orange / Ginger / Apple Vinger / Lemon / Agave

ALL ¥1,200

ALL ¥1,600

GIN

タンカレー Tanqueray	¥1,100
タンカレーテン Tanqueray TEN.....	¥1,300
ボンベイ サファイア Bombay Sapphire	¥1,100
ザ ボタニスト The Botanist	¥1,400
ヘンドリックス Hendrick's.....	¥1,500
季の美 京都 Ki No Bi Kyoto Dry Gin	¥1,400
六 Roku.....	¥1,400
小正 ほうじ茶 KOMASA Houji Tea.....	¥1,200

RUM

バカルディ Bacardi Carta Blanca	¥1,100
バカルディ エイト Bacardi 8y.....	¥1,500
ロンサカパ センテナリオ 23年 Ron Zacapa 23y	¥1,600
ディプロマティコ Diplomatico.....	¥1,600

VODKA

ケテル ワン Ketel One	¥1,200
白ジャパニーズ クラフトウォッカ Haku Japanese Craft Vodka	¥1,100
シロック Ciroc.....	¥1,200
ベルヴェデーレ Belvedere.....	¥1,300
グレイ・グース ラ・ポワール Grey Goose La Poire	¥1,400
グレイ・グース ル・オレンジ Grey Goose L' Orange.....	¥1,400

Any mixers are additional ¥350.

TEQUILA

ドンフリオ レポサド Don Julio Reposado.....	¥1,500
ドンフリオ ブランコ Don Julio Blanco	¥1,100
パトロン シルバー Patron Silver	¥1,800

BRANDY

レミーマルタン VSOP Rémy Martin VSOP	¥1,700
ピスコ ワカー Waqar Pisco.....	¥1,500
マーテル コルドンブルー Martell Cordon Bleu	¥5,400

WHISK(E)Y

JAPANESE

竹鶴 ピュアマルト Taketsuru Pure Malt	¥1,200
シングルモルト余市 Nikka Yoichi	¥1,400
シングルモルト宮城峡 Nikka Miyagikyo.....	¥1,400
碧 Ao	¥1,600
シングルモルト白州 Hakushu Single Malt.....	¥1,700
響 ジャパニーズハーモニー Hibiki Japanese Harmony	¥1,900
響 ブレンダーズチョイス Hibiki Blender's Choice	¥3,800

Any mixers are additional ¥350.

SCOTCH – SINGLE MALT

グレンモーレンジ オリジナル Glenmorangie The Original	¥1,500
タリスカー 10年 Talisker 10y	¥1,500
アードベック 10年 Ardbeg 10y	¥1,800
ザ・マッカラン 12年 Macallan 12y	¥2,600
ラガヴァリン 16年 Lagavulin 16y	¥2,300
グレンフィディック 12年 Glenfiddich 12y	¥2,300

SCOTCH – BLENDED

デュワーズ Dewar's	¥1,100
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	¥1,600
ジョニーウォーカー ブラックラベル 12年 J. Walker Black Label 12y	¥1,100
シーバスリーガル ミズナラ Chivas Regal Mizunara	¥1,400
バラントイン 17年 Ballantine's 17y	¥2,000

WORLD

カバラン コンサートマスター ポートカスク Kavalan Port Cask	¥2,500
ジェームソン Jameson	¥1,100

AMERICAN

バッファロートレース Buffalo Trace	¥1,200
ブレット バーボン Bulleit Bourbon	¥1,200
ウッドフォードリザーブ ダブルオークド Woodford Reserve Double Oaked	¥2,600
ミクターズ スモールバッチ・バーボン Michter's Small Batch	¥1,700
メーカーズマーク Maker's Mark	¥1,100
ホイッスルピッグ 10年 Whistle Pig	¥2,800
ホイッスルピッグ 12年 Whistle Pig 12y	¥4,000

Any mixers are additional ¥350.

WINES BY THE GLASS

WHITE WINE

2018 ロバート ヴァイル ジュニア ヴァイスブルグンダー・ドイツ 2018 Robert Weil Junior, Pinot Blanc, Germany	¥1,000
2015 マラグジア・ギリシャ 2015 Malagouzia, Greece	¥1,550
2021 サマーハウス マールボロ・ソーヴィニヨンブラン・ ニュージーランド 2021 Summerhouse Marlborough, Sauvignon Blanc, New Zealand	¥1,550
2020 シャブリ・ドメーヌ・セギノポルテ・フランス 2020 Chablis Domaine Seguinot-Bordet, France	¥2,000

RED WINE

2019 レオナルド・キャンティ・イタリア 2019 Leonardo da Vinci, Chianti, Italy	¥1,000
2020 サマーハウス マールボロ・ピノノワール・ ニュージーランド 2020 Summerhouse Marlborough, Pinot Noir, New Zealand	¥1,550
2017 アイヴォリー & バート・ジンファンデル・カリフォルニア 2017 Ivory & Burt, Zinfandel, California	¥1,450
2018 コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュイノピア・ルージュ・グリナ ッシュノワール・フランス 2018 Cotes Du Rhone Villages Inopia Rouge, Grenache Noir, France	¥2,000

ROSÉ WINE

2018 ピンク・フラミンゴ グリ・グルナッシュ・フランス 2018 Pink Flamingo Gris, Grenache, France	¥1,200
--	--------

BEER - DRAFT

サントリー・ザ・プレミアム・モルツ
Suntory The Premium Malt's ¥900

サントリー・ザ・プレミアム・モルツ パイント
Suntory The Premium Malt's Pint ¥1,200

BEER - BOTTLE

キリンハートランド
Kirin Heart Land ¥1,000

サントリー・オールフリー
All-Free (0%) ¥950

CHAMPAGNE

N.V. マム・グラン・コルドン
N.V. Mumm Grand Cordon ¥2,700

SPARKLING

N.V. シャルレル ラフィット スパークリング
N.V. Charles Lafitte Sparkling, France ¥1,000

PORT WINE

テイラー・ファイン・ホワイト・ポルトガル
Taylor's Fine White, Portugal ¥800

グラハム・ファイン・ルビー・ポルトガル
Graham's Fine Ruby, Portugal ¥800

SOFT DRINKS

コカコーラ
Coca Cola ¥660

コカコーラゼロ
Coca Cola Zero ¥660

ジンジャーエール
Ginger Ale ¥660

WATER

ペリエ
Perrier 330ml ¥660

ペリエ
Perrier 750ml ¥850

アクアパanna
Aqua Panna 500ml ¥660

アクアパanna
Aqua Panna 750ml ¥850

COFFEE

コーヒー HOT / ICED
Coffee ¥660

ダブルエスプレッソ
Double Espresso ¥660

カフェラテ HOT / ICED
Café Latte ¥770

カプチーノ
Cappuccino ¥770

COFFEE MOCKTAIL

焼き栗ラテ HOT / ICED
Roasted chestnuts Latte ¥900

クレームブリュレラテ HOT / ICED
Cream brulee Latte ¥900

ポップコーンラテ HOT / ICED
Popcorn Latte ¥900

FOOD

19:00 - 20:30

PIZZA

マルゲリータ

バッファローモッツアレラ、トマト、バジル

Margherita

Buffalo Mozzarella – Tomato Sauce– Basil (V)

¥2,200

ベジタリアン トウリート

ケール、パルメザンチーズ、モッツアレラチーズ、

ガーリックコンフィ、チリトマトソース、グリーンオリーブ

Vegetarian Treats

Kale – Rocket - Parmesan - Mozzarella -

Garlic Confit - Chili Tomato Sauce - Green Olive (V)

¥2,300

フンギ

マッシュルーム、モッツアレラ、トリュフ

Funghi

Mushrooms – Mozzarella – Truffle (V)

¥2,200

ロックフォール

ロックフォール、モッツアレラ、パルメザンチーズ、

オリーブ、ローズマリー、赤玉ねぎスライス、埼玉ハニー

Roquefort

Roquefort – Buffalo Mozzarella – Parmesan –

Green Olive – Rosemary - Red Onion - Honey

¥2,400

ペスカトーレ

あさり、イカ、海老、アンチョビ、ミニトマト、

モッツアレラチーズ、トマトソース、大葉

Pescatore

Clam – Baby Squid – Prawn – Anchovy – Mini Tomato -

Mozzarella - Tomato Sauce - Shiso Leaf

¥2,800

当月のピザ

MONTHLY PIZZA

¥2,800

PASTA

当月のパスタ

MONTHLY PASTA

¥2,000

TEA

BLACK TEA

イングリッシュ・ブレイクファスト

English Breakfast ¥660

オーガニックアッサム

Organic Assam ¥660

オーガニックアールグレイ

Organic Earl Grey ¥660

ダージリン

Darjeeling ¥660

HERBAL TEA

ルイボス※

Rooibos* ¥660

カモミール※

Chamomile* ¥660

ブルーエルダーフラワーミント※

Blue Elderflower Mint* ¥660

ASIAN/BLOOMING TEA

緑茶

Green tea ¥660

ジャスミン

Jasmine ¥660

モルゲンタウ

Morugentau ¥660

SEASONAL TEA

季節の紅茶

Seasonal Tea ¥660

※ノンカフェイン

Non caffeine

(V) Vegetarian. Should you have any dietary requirements please ask our team members for advise

FOOD

19:00 - 20:30

SALDA

スティルトン&アイスバーグウェッジサラダ
アイスバーグレタス スティルトンブルーチーズ ボイルドエッグ温かいア
ンチョビソース 生ハム パルメザンチーズ
STILTON&ICEBURG WEDGE SALADA
Ancyovy, Dry Cured Ham, Crispy Bacon, Boiled Egg, Parmesan Cheese

¥1,800

SANDWICHES AND SNACKS

KASA BLTバーガー

100%国産ビーフパテ ベーコン レタス トマト
チェダーチーズ スパニッシュオニオン
トッピング: アボガド+330 目玉焼き+220

KASA BLT Burger
100% Japanese Beef Patty "BLT"- Cheddar Cheese -
Spanish Onion
Topping: Avocado +330 Sunny Side Up +220

¥2,800

KASAステーキサンドイッチ

オーストラリア産グレインフェッドビーフ モッツァレラチーズ
ルッコラ アップルチャツネ ソテーマッシュルーム

KASA Steak Sandwich
Australian Grain-fed Beef - Mozzarella - Rocket - Apple Chutney -
Sautéed Mushroom

¥3,100

スパイスラーメケバブフレンチフライ添え

レタス トマト パクチー 赤玉ねぎ ホットソース
Spicy Lamb Kebab with French Fries

Lettuce - Tomato - Coriander - Red Onion - Hot Sauce

¥2,000

Ham & Cheese Sandwich

¥1,700

鴨とフォアグラのテリーヌ プリオッシュトースト

紫キャベツのピクルス

Duck & Foie Gras Terrine with Pickled Red Cabbage and Toasted
Brioche

¥1,800

スロッピージョーラップ 牛ひき肉 ミックスチーズ

ハラペーニョピクルス

Sloppy Joe Wrap with Beef Mince, Mixed Cheese and Pickled Jalapeño

¥1,000

ペリペリチキン (スパイスフライドチキン) 葱と生姜風味

Peri-peri Spiced Chicken Karaage with
Green Shallots & Ginger Relish

¥1,000

フレンチフライ ガーリックソルト

French Fries with Garlic Salt(V)

¥1,000

フレンチフライトリュフパルメザン

French Fries with Truffle Parmesan(V)

¥1,100

全てのサンドイッチにフライドポテトが付きます。

All sandwiches come with French Fries

(V) Vegetarian. Should you have any dietary requirements
please ask our team members for advise

FOOD

19:00 - 23:00

SNACKS

ローストミックスナッツ ハニーアンドカレースパイス
Honey & Curry Spiced Roasted Mixed Nuts

¥600

フムスチップス シーソルト

Hummus Chips Sea Salt

¥600

フムスチップス サワークリーム&チャイブ

Hummus Chips Sour Cream & Chives

¥600

チキンジャーキー レモン&ペッパー

Honey & Curry Spiced Roasted Mixed Nuts

¥750

ターキージャーキー ローズ&シトラス

Honey & Curry Spiced Roasted Mixed Nuts

¥750

サラミ盛り合わせ

Assorted Salami

¥700

チョコレート盛り合わせ

Assorted Chocolate

¥1,200