



THE TOP BAR
Hanabi
- 華美 -

DINNER MENU

DRINK MENU

5:00pm ~ 11:00pm (L.O Food 10:00pm / Drink 10:30pm)



Signature Cocktail

Hanabi Opening Anniversary Commemorative Cocktail **SENSOJI** ————— ¥2,500

華美開業記念 復刻カクテル 浅草寺

Vodka, Apricot Brandy, Chartreuse

Japanese Cocktail

Yukiguni

雪国

Vodka, Cointreau, Lime Juice

¥2,000

Blue Coral Reef

青い珊瑚礁

Gin, Peppermint Liqueur

¥2,000

Shoyo Juling

照葉樹林

Greentea Liqueur, Oolongtea

¥2,000

SAMURAI

サムライ

Sake, Lime Juice, Lemon Juice

¥2,000

*Prices shown include consumption tax and 10% service charge. ※表示料金には消費税・サービス料10%が含まれております。

Standard Cocktail

| | |
|--|--------|
| Martini マティーニ <i>Gin, Dry Vermouth</i> | ¥2,000 |
| Spumoni スプモーニ <i>Campari, Grapefruit, Tonic Water</i> | ¥2,000 |
| Cosmopolitan コスモポリタン <i>Vodka, Cointreau, Cranberry Juice, Lime Juice</i> | ¥2,000 |
| Mojito モヒート <i>Rum, Fresh Mint, Fresh Lime, Sugar, Soda Water</i> | ¥2,200 |
| Cuba Libre キューバリバー <i>Dark Rum, Cola, Fresh Lime</i> | ¥2,000 |
| Margarita マルガリータ <i>Tequila, Cointreau, Lemon Juice, Salt</i> | ¥2,000 |
| Grasshopper  グラスホッパー <i>Cacao Liqueur, Peppermint Liqueur, Fresh Cream</i> | ¥2,200 |
| Bellini ベリーニ <i>Champagne, Peach Juice, Grenadine Syrup</i> | ¥2,600 |
| Mimoza ミモザ <i>Champagne, Orange Juice</i> | ¥2,600 |
| Manhattan マンハッタン <i>Whisky, Sweet Vermouth, Angostura bitters</i> | ¥2,000 |
| Sidecar サイドカー <i>Brandy, Cointreau, Lemon Juice</i> | ¥2,000 |
| Alexander  アレキサンダー <i>Brandy, Cacao Liqueur, Fresh Cream</i> | ¥2,200 |

*Prices shown include consumption tax and 10% service charge. ※表示料金には消費税・サービス料 10%が含まれております。



Hibiki 100th Anniversary Blend

¥10,000

響 100 周年アニバーサリーブレンド

Inherited skills and spirit, diverse base whiskies resonate together—
a special 'Hibiki' commemorating the 100th anniversary of Suntory Whisky.

受け継がれた技と想い、多彩な原酒が響きあう、サントリーウイスキー100周年を記念した特別な「響」

Suntory "Yamazaki"

¥2,200

サントリー 山崎

Suntory "Yamazaki 12y"

¥3,300

サントリー 山崎 12 年

Suntory "Hakushu"

¥2,200

サントリー 白州

Suntory "Hakushu 12y"

¥3,300

サントリー 白州 12 年

Suntory "Hibiki" Blender's Choice

¥2,800

サントリー 響 ブレンダーズチョイス

Nikka "Taketuru"

¥2,200

ニッカ 竹鶴

Nikka "Yoichi"

¥2,200

ニッカ 余市

Kirin "Fuji" Single malt

¥1,800

キリン富士 シングルモルト

Malt Whisky

Speyside スペイサイド

Glenfiddich 12Y ￥1,800
グレンフィディック 12 年

The Balvenie 12Y ￥2,200
バルベニー 12 年

The Macallan 12Y Double Cask ￥3,000
マッカラン 12 年 ダブルカスク

Highland ハイランド

Glenmorangie 10Y ￥2,000
グレンモレンジー 10 年

Dalwhinnie 15Y ￥2,200
ダルウィニー 15 年

Islands アイランズ

Talisker 10Y ￥2,000
タリスカー 10 年

Highland Park 12Y ￥2,800
ハイランドパーク 12 年

Islay アイレイ

Bowmore 12Y ￥2,000
ボウモア 12 年

Bowmore 15Y ￥3,000
ボウモア 15 年

Laphroaig 10Y ￥2,200
ラフロイグ 10 年

Caolila 12Y ￥2,200
カリラ 12 年

Ardbeg 10Y ￥2,000
アードベグ 10 年

Lagavulin 16Y ￥3,000
ラガヴァリン 16 年

Bourbon

Four Roses Super Premium ￥1,800
フォアローゼズ プラチナ

I.W. Harper 12Y ￥2,200
I.W. ハーパー 12 年

*Prices shown include consumption tax and 10% service charge. ※表示料金には消費税・サービス料 10%が含まれております。



Beer

Draft Beer

Asahi Super Dry (Draft)

アサヒスーパードライ

¥1,500

Bottle Beer

Sapporo YEBISU

サッポロ エビス (小瓶)

¥1,500



WINE

Champagne

Charles de Cazanove Brut

シャルルド カザノーヴ ブリュット

Glass ¥2,800 Bottle ¥15,000

Sparkling

Ajimu Blanc de Blanc (Ooita)

安心院 ブランド ブラン (大分県)

Glass ¥2,200 Bottle ¥13,000

Vin Blanc

Grace Koshu Sur Lie (Yamanashi)

グレイス 甲州 シュール・リー (山梨県)

Glass ¥2,200 Bottle ¥13,000

Vin Rouge

Ch Mercian Hosaka Muscat・Bailey A (Yamanashi)

シャトーメルシャン 穂坂マスカット・ベリー A (山梨県)

Glass ¥2,200 Bottle ¥13,000

wine list is also available. ※ワインリストもご用意しております



Japanese "Sake"

Suigei Tokubetsu Junmai-shu (Kouchi)

酔鯨 特別純米酒 (高知県)

¥2,000

Dassai 45 (Yamaguchi)

獺祭 純米大吟醸 45 (山口県)

¥2,200

DASSAI NIGORI Sparkling 45 (Yamaguchi)

獺祭 純米大吟醸 45 にぎりスパークリング (山口県)

¥2,500



Shouchu

Hyakunenno Kodoku (Miyazaki)

百年の孤独 (宮崎県)

¥2,000

Satoh Kuro (Kagoshima)

佐藤 黒 (鹿児島県)

¥1,800

Mao (Kagoshima)

魔王 (鹿児島県)

¥2,000

*Prices shown include consumption tax and 10% service charge. ※表示料金には消費税・サービス料 10%が含まれております。

Japanese Craft Gin

Ethical Gin LAST-ELEGANT (Tokyo)

エシカルジン ラストエレガント (東京都)

¥1,800

CRAFT GIN ROKU

クラフトジン ROKU 〈六〉

¥2,000

Sakurao Gin Original (Hiroshima)

桜尾 オリジナル (広島県)

¥1,800

KI NO BI (Kyoto)

季の美 (京都府)

¥2,000

Japanese Craft Vodka

CRAFT VODKA HAKU

クラフトウォッカ HAKU 〈白〉

¥1,800

Nanbubijin Craft Vodka (Iwate)

南部美人 クラフトウォッカ (岩手県)

¥2,300

Japanese Craft Rum

SEVEN SEAS Gold (Kochi)

セブンシーズ ゴールド (高知県)

¥1,800

Plum Wine

Taru Barrel-aged Umeshu (Wakayama)

紀州完熟南高梅 完熟梅酒 樽 (和歌山県)

¥1,800

Awamori Plum Wine UME BIJIN (Okinawa)

泡盛梅酒 梅美人 (沖縄県)

¥1,800

Hokusetsu Plum Wine (Niigata)

北雪 梅酒 (新潟県)

¥1,800

*Prices shown include consumption tax and 10% service charge. ※表示料金には消費税・サービス料 10%が含まれております。



Non-alcoholic smoothie cocktail ¥1,800 each ノンアルコールスムージーカクテル

Strawberry & Banana 

イチゴ&バナナ

Yuzu & Blueberry 

柚&ブルーベリー

Passion & Mango 

パッション & マンゴー

Soft Drink

Orange

オレンジ

¥1,300

Grapefruit

グレープフルーツ

¥1,300

Apple

アップル

¥1,300

Mango

マンゴー

¥1,300

Guava Mix

グアバミックス

¥1,300

Coca-Cola Zero

コカ・コーラ ゼロ

¥1,300

Ginger Ale

ジンジャーエール

¥1,300

*Prices shown include consumption tax and 10% service charge. ※表示料金には消費税・サービス料 10%が含まれております。

**TWG Tea****¥2,000 each****1837 BLACK TEA** 1837 ブラックティー

TWG's signature black tea with lingering flavors of ripe berries and anise caramel

TWG の代表的な紅茶 熟したベリーやアニスカaramelなどの風味が余韻に残る

ENGLISH BREAKFAST TEA イングリッシュブレックファーストティー

Enjoy the original taste of tea leaves with a strong, rich flavor

力強く濃厚な風味で茶葉本来の味わいを楽しめる

GOLDEN EARL GREY ゴールデンアールグレイ

A mellow and elegant taste containing carefully selected bergamot and golden buds

厳選されたベルガモットと黄金職の新芽を含んだまろやかで上品な味わい

ETERNAL SUMMER TEA [Caffeine free] エターナルサマーティー [カフェインフリー]

A sweet fragrance blended with fragrant South African rooibos tea

香り高い南アフリカのルイボスティーに甘美な香りをブレンド

MOROCCAN MINT TEA モロカンミントティー

A green tea with an exquisite blend of mellow and powerful mint.

まろやかで力強いミントが絶妙にブレンドされた緑茶

GEISHA BLOSSOM TEA 芸者ブロッサムティー

Green tea blended with ripe tropical fruits

南国の熟したフルーツをブレンドした緑茶

HAUTE COUTURE TEA オートクチュールティー

Carefully blended with the sweet aromas of caramel and rose

キャラメルやローズの甘いアロマを丁寧にブレンド

**COFFEE****Blend Coffee**

ブレンドコーヒー

¥1,600**Cafe latte** (A)

カフェラテ

¥1,700**Cappuccino** (A)

カプチーノ

¥1,700**Espresso**

エスプレッソ













¥1,600

*Prices shown include consumption tax and 10% service charge. ※表示料金には消費税・サービス料 10%が含まれております。

FOOD MENU

5:00pm ~ 11:00pm (L.O Food 10:00pm / Drink 10:30pm)















Cold dishes

| | |
|---|--------|
| Ratatouille  ラタトゥイユ | ¥1,000 |
| Pulpo e poteto gallega 蛸とポテトのガルシア風 | ¥1,800 |
| Paté de Campagne   パテドカンパーニュ | ¥1,800 |
| Marinated Herring with Dill Flavor  鯧のマリネ デイル風味 | ¥2,000 |
| Assorted Three Cheeses      チーズ三種盛り合わせ | ¥2,500 |
| Assorted Five Appetizers    (Olives, Marinated Vegetables, Prosciutto, Carrot Rapée, Escabeche, Cold Cuts, Today's Paté) オードブル五種盛り (オリーブ マリネ 生ハム / キャロットラペ / エスカベッシュ / コールミート / 本日のパテ) | ¥2,800 |

Salad














| | |
|--|--------|
| Caesar salad    シーザーサラダ | ¥1,800 |
| Smoked Chicken Salad  スモークチキンのサラダ 柑橘ドレッシング | ¥1,800 |

Snack

| | |
|--|--------|
| Mixed Nuts    ミックスナッツ | ¥1,000 |
| Large Kaki-no-Tane (Rice Crackers) with Peanuts     大柿の種ピーナッツ | ¥1,000 |
| Spicy Chili Peppers     ピリ辛唐辛子 | ¥1,000 |
| Raisin Butter   レーズンバター | ¥1,200 |
| Hearts of Palm and Olives  バルミット オリーブ | ¥1,200 |

*Prices shown include consumption tax and 10% service charge. ※表示料金には消費税・サービス料10%が含まれております。

Hot dishes

| | |
|---|--------|
| Fried shrimp     | ¥1,900 |
| 小海老と鱈のフリット パッションスイートチリソース | |
| Fried Chicken  | ¥2,000 |
| 若鶏のフリット スパイスガーリック風味 | |
| Sausage assorted   | ¥2,000 |
| ソーセージとベーコンのグリル | |
| Garlic rice   | ¥1,800 |
| チョリソーガーリックライス | |
| Black Curry   | ¥1,800 |
| ブラックカレー | |
| Garlic toast   | ¥1,000 |
| ガーリックトースト | |

DESSERT

| | |
|---|--------|
| Shortcake    | ¥1,000 |
| ショートケーキ | |
| Matcha Fromage    | ¥1,000 |
| 抹茶フロマージュ | |
| Chocolat amer    | ¥1,000 |
| ショコラアメール | |
| Vanilla ice cream   | ¥800 |
| バニラアイス | |
| Homemade chocolate  | ¥1,500 |
| 自家製生チョコレート | |
| Assorted fruit | ¥3,500 |
| フルーツの盛り合わせ | |

*Prices shown include consumption tax and 10% service charge. ※表示料金には消費税・サービス料 10%が含まれております。

