

春のカクテルコレクション

天燈^{鉄板焼} Ran Tan

Ran Tan Spring Cocktail Collection

■アルコール ALCOHOLIC

SAKURA ピーチフイズ SAKURA Peach Flzz ¥1,210 (税抜 ¥1,100)

ウォッカ・ピーチ・桜シロップ

自家製の桜シロップを使用しピーチの香りが心地よく女性でも飲みやすい一杯。

ジン茶ニック Ginn and Tonic -with green tea ¥1,320 (税抜 ¥1,200)

自家製ジン・緑茶・トニックウォーター

ジンに桜や緑茶を漬け込み香りを抽出。春の香りを閉じ込めたさわやかなジントニック。

チェリーシャンティ Cherry shandy ¥1,210 (税抜 ¥1,100)

ビール・ジンジャーエール・シロップ

定番のシャンディガフをアレンジした一杯。自家製桜シロップとザクロの甘味とジンジャーの香りをお楽しみください。

アメリカンレモネード spring American lemonade-spring ¥1,210 (税抜 ¥1,100)

赤ワイン・レモネード・桜シロップ

アメリカンレモネードを更に飲みやすく仕上げました。レモンの酸味と赤ワインの香りは前菜からメインまであわせやすい一杯。

スプリングモヒート Spring mojito ¥1,320 (税抜 ¥1,200)

ホワイトラム・梅酒・ミント・桜

梅酒を使用し春の爽やかさを表現した一杯。桜やミントの香りとしっきりとした甘味をお楽しみください。

■ノンアルコール NON-ALCOHOLIC

桜レモネード SAKURA lemonade ¥990 (税抜 ¥900)

桜シロップを使用し甘く仕上げたレモネード。料理を選ばず合わせやすい一杯。

ノンアルコール茶ニック Non-alcoholic Ginn and Tonic -with green tea ¥1,100 (税抜 ¥1,000)

ノンアルコールジンに桜や緑茶を漬け込み香りを抽出。春の香りを閉じ込めたさわやかなジントニック。

ベリーポップ Berry pop ¥990 (税抜 ¥900)

カシスシロップをソーダで割りベリーミックスを加えた見た目も楽しめる一杯。

桜ソルティドッグ Salty dog-SAKURA ¥990 (税抜 ¥900)

自家製桜シロップとグレープフルーツジュースを組み合わせた一杯。リムにあしらったピンクソルトが違った表情を覗かせてくれます。

花見カモミールティー Chamomile tea-cherry blossom viewing ¥880 (税抜 ¥800)

カモミールティーの中に桜が咲く一杯。カモミールの香りが桜の甘さを優しく包み込みます。

■ロゼワイン ROSE WINE

グラス：¥1,320 (税抜 ¥1,200)

エルヴィラ IGT ロザート ディ トスカーナ ボトル：¥8,800 (税抜 ¥8,000)

イタリア /サンジョベーゼ 100%

ノーズは鮮やかでクリア。熟した赤いベリーとほのかな花のアロマ。フルーティーでクリスピー。

口当たりはエレガントで、生き生きとした長い余韻がある。赤い果実の風味が広がる。

※お会計時別途 10%のサービス料を承ります。

■ランチ 11:00-14:00 L.O.13:00

■ディナー 17:00-22:00 L.O.21:00 ※仕入れ等の都合によりご提供内容を一部変更する事がございます。



春季限定

2025

3/1sat-5/31sat

BAYSIDE HOTEL
AZUR
takeshiba

