



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

Seasonal Cocktail

KAO _____ ¥2,500

華桜~KAO~

Sake, Cherry Blossom Liqueur, Lemon Juice

🍷 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
Mimosa 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

Hyakunennenno 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 (A)

イチゴ&バナナ

Yuzu & Blueberry (A)

柚&ブルーベリー

Passion & Mango (A)

パッション & マンゴー

Soft Drink

Orange ¥1,300

オレンジ

Grapefruit ¥1,300

グレープフルーツ

Apple ¥1,300

アップル

Mango ¥1,300

マンゴー

Guava Mix ¥1,300

グアバミックス

Coca-Cola Zero ¥1,300

コカ・コーラ ゼロ

Ginger Ale ¥1,300

ジンジャーエール

*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。

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キ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 

カフェラテ

¥1,700

Cappuccino 

カプチーノ

¥1,700

Espresso

エスプレッソ

¥1,600

FOOD MENU

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

Cold dishes

- Ratatouille**  ¥1,000
ラタトゥイユ
- Pulpo e poteto gallega** ¥1,800
蛸とポテトのガルシア風
- Paté de Campagne**   ¥1,800
パテドカンパーニュ
- Marinated Herring with Dill Flavor**  ¥2,000
鯨のマリネ デイル風味
- Assorted Three Cheeses**      ¥2,500
チーズ三種盛り合わせ
- Assorted Five Appetizers**      ¥2,800
(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)

Salad

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

Snack

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

*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
チヨ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。

