

JAM17 Bar Menu

17:00 ~ 26:00 (L.E. 25:00)

Cashless payment only

キャッシュレス決済となります

(Yen)

Cocktail 2,000

Specific Penicilin 特異的ペニシリン

Mugi, Mezcal, Gingerhoney, Grapefruit, Lemon
麦焼酎、メスカル、ジンジャーハニー、グレープフルーツ、レモン

Bullet Train 弾丸列車

Bacardi, Grapefruit, Passionfruit, Spirulina
ラム、グレープフルーツ、パッションフルーツ、スピルリナ

Not So Dirty Martini むしろキレイなマティーニ

Gin, Kombu vermouth, Tomato, Japanese olives
ジン、昆布ヴェルモット、トマト、国産オリーブ

Uji&T 宇治トニック

KOME, Hendricks, Matcha, Tonicwater
米焼酎、ジン、抹茶、トニックウォーター

Maid in Japan メイドインジャパン

IMO, Lychee, Raspbery, Rose
芋焼酎、ライチ、ラズベリー、薔薇

Negrosuke ネグロ助

KOME, Sake, Umeshu, Campari, Awa-bancha
米焼酎、日本酒、梅酒、カンパリ、阿波番茶

Kaminari Fashioned カミナリファッション

Rye, Peanut butter, Sesame, Rice syrup
ライ、雷おこしのエッセンス、雷おこしと共に

Mr. Miyagi ミスターミヤギ

Kokuto de Iequio, Rich cold brew coffee, PXsherry
黒糖リキュール、コーヒー、シェリー

※ **Kabuki Straight Up** 歌舞伎ストレートアップ

Verjus, Shiso, Apple, Vetiver
葡萄、青紫蘇、林檎、ヴェチバ

※ **Memories of A Geisha** ゲイシャの思い出

Geisha coffee, Osmanthus, Jasmine
ゲイシャコーヒー、金木犀、ジャスミン

※ **Non alcohol available** ノンアルコール対応可能

Champagne by the glass 2,500

NV G.H.Mumm Grand Cordon Brut マム・グランコルドン・ブリュット

Today's Wine by the glass 1,500

Red or White 赤または白

Whisky 1,500

The Glenlivet 12y ザ・グレンリヴェット12年

X by Grenmorangie Xバイグレンモーレンジ

Dewar's 12 years old デュワーズ12年

Whisky 2,000~

Japanese Whisky ジャパニーズウイスキー

歌舞伎町 Limited Spirits 2,000

Craft Gin Ne10 クラフトジン Ne10

Spirits 1,500

Sakurao Gin Original 桜尾 ジン オリジナル

Haku Vodka 白ウオッカ

Bacardi Superior バカルディ スペリオール

Sauza Silver サウザ シルバー

Shochu 1,500

The SG Shochu KOME SG焼酎 米

The SG Shochu IMO SG焼酎 芋

The SG Shochu MUGI SG焼酎 麦

Liqueur 1,500

Jägermeister イエガーマイスター

Pernod Absinthe ペルノアブサン

Aperol アペロール

Bols Crème de Cassis ボルス クレームドカシス

Dita デイタ

0% 1,000

Coca Cola コカ・コーラ

Coca Cola Zero コカ・コーラ ゼロ

Cranberry Drink クランベリードリンク

Grapefruit Juice グレープフルーツジュース

Orange Juice オレンジジュース

Red Bull レッドブル

Wilkinson Dry Ginger Ale ウィルキンソン ドライジンジャーエール

Wilkinson Ginger Ale ウィルキンソン ジンジャーエール

Draft Beer (S)1,000 (M)1,500

Peroni ペローニ

Snack 1,000

Bruschetta ブルスケッタ

Mixed nuts ミックスナッツ

Pickled and marinated olives ピクルスとオリーブマリネ

Snack 1,500

Arancini アランチーニ

Assorted cheese チーズ盛り合わせ

Braised pork cheek with olives in white wine 豚頬肉とオリーブの白ワイン煮込み

Caprese カプレーゼ

Chocolate チョコレート

Ham and Gnocco Frito 生ハムとニョコフリット

Pinchos kebabs ピンチョスケバブ

Seafood and vegetable Frito Misto 魚介と野菜のフリットミスト

All prices are gross price including 13% service charge and 10% tax.

価格の表示はすべてサービス料と消費税が含まれた総額となります。

BAR FOOD MENU 17:00-21:00

Appetizers

(Yen)

Romaine Lettuce and Kale Salad with Nut-based Caesar Dressing ロメインレタスとケールのサラダ、ヴィーガンシーザーソース	2,500
Tuna Carpaccio, yuzu zest and peppers マグロのカルパッチョ 柚子胡椒のアクセント	2,500
Snow Crab and Avocado Tartar, White Balsamic Sauce ズワイ蟹とアボカドのタルタル ホワイトバルサミコ	2,800

Seafood Cuisine

(Yen)

Aqua Pazza Cartoccio Style アクアパッツア カルトッチョスタイル	2,900
Steamed Mushrooms and Abalone Cartoccio Style 軽く蒸した数種の茸と鮑 カルトッチョスタイル	2,900

Pasta

(Yen)

Aglio Aurio with mushroom and Scallops 帆立貝と平茸のアーリオ・オーリオ (リングイネ)	2,700
Cream Pasta with Sea Urchin 雲丹のクリームパスタ (フィットチーネ)	2,900

Hot Vegetable Cuisine

(Yen)

Spicy cauliflower roasted in a stone oven, Aglio Aurio スパイシーなカリフラワーの石窯ロースト アーリオオーリオ	2,300
Aligot and Fried Potatoes アリゴとグリッップフライドポテト	2,300

Dessert

(Yen)

Tiramisu ティラミス ~パティシエールのインスピレーション~	1,500
Plant-based Panna Cotta プラントベース パンナコッタ	1,500
Melty Fondant Chocolat, Banana Ice Pop メルティーフオンダンショコラ バナナアイスキャンディー	1,800
Seasonal JAM's Parfait (Pear, Cinnamon Ice Cream) シーズンナルJAM'sパフェ(洋梨/シナモンアイスクリーム)	2,000

All prices are gross price including 13% service charge and 10% tax.

価格の表示はすべてサービス料と消費税が含まれた総額となります。