

# TRUNK (BAR) CAFE MENU

## SIGNATURE DRINK



**SPICY CAROL** ..... 950  
APPLE, CINNAMON, STAR ANISE, CLOBE  
CARDAMON, GINGER SYROP



**EARL GREY BREW** ..... 950  
COLD BREW, EARL GREY TEA, CREAM

ICE / HOT



**LEMON ESPRESSO TONIC** ..... 950  
ESPRESSO, LEMON JUICE, TONIC WATER



**BIRRA FORMAGGIO** ..... 900  
JASMINE TEA, ELDER FLOWER TONIC WATER,  
FORMAGGIO CREAM, LEMON



**GREEN TEA LATTE** with ESPRESSO ..... 950  
ESPRESSO, GREEN TEA, WASANBON



**IRISH COFFEE** ..... 1500  
IRISH WHISKY, COLD BREW, ESPRESSO CREAM

ICE / HOT

## CAFE DRINK

**COLD BREW** ..... 850

**LONG BLACK** ..... 750

ICE / HOT

**CAFÉ LATTE** ..... 850

VANILLA / BROWN SUGAR / MOCHA = +50  
MILK (SOY) = +150  
EXTRA ESPRESSO / MILK (OAT · ALMOND) = +200

ICE / HOT

**COCOA** ..... 850

MILK (SOY) = +150  
EXTRA ESPRESSO / MILK (OAT · ALMOND) = +200

ICE / HOT

**WA-KAN CHAI** ..... 950

MILK (SOY) = +150  
EXTRA ESPRESSO / MILK (OAT · ALMOND) = +200

ICE / HOT

**DIRTY WA-KAN CHAI** ..... 1100

MILK (SOY) = +150  
EXTRA ESPRESSO / MILK (OAT · ALMOND) = +200

ICE / HOT

**APPLE / MIKAN / TOMATO / PINEAPPLE  
CRANBERRY / MANGO JUICE** ..... 900

**SHIBUYA COLA / SHIBUYA GINGER ALE** ..... 900

**HOT LEMONGRASS HOUJI TEA / HOT BLACK TEA  
ICED GREEN TEA** ..... 700

## ALCOHOL

**SPUMANTE** ..... G.1500 / B.9200  
CIELO CUVÉE

**CHAMPAGNE** ..... G.2200 / B.15000  
PERRIER-JOUET GRAND BRUT, FRANCE

**BEER**

**TOKYO CRAFT** ..... Pint. 1500

**BREW DOG PUNK IPA** ..... Bottle. 1300

**TODAY'S NATURAL WINE** ..... G.1400~ / B.8400~  
Please ask our staff about TODAY's Selections.

**WINE**

• **SAUVIGNON BLANC** ..... G.1400 / B.9200

• **SHIRAZ** ..... G.1400 / B.9200

# TRUNK (BAR) MENU

## SOCIALIZING

### GETTING TRUNK #3

ゲッティングトランクナンバースリー

1800



The third creation of Getting Trunk. Infused with the aroma of forest trees and said to have stress-relieving properties, this delightful concoction features the fragrances of myoga, hinoki, and shiso, including the soothing scent of pine. A refreshing experience in a glass.

ゲッティングトランクの三作目。森の木々の香りと言われ、ストレス緩和作用があるとされるαピネンを含む茗荷や檜、紫蘇の香りが芳しく爽やかな一杯

DASSAI SHOCHU / MYOGA / CHINA-CHINA / HINOKI SHISO / KINA / KONOME / EGGWHITE / LEMON

## SEASONAL

### UNKNOWN EGGNOG

アンノウンエッグノッグ

Alc. 2000

Non. 1600



A warm, comforting hot cocktail made with seasonal Anno sweet potatoes. Accentuated with hints of cinnamon and nuts, it gently warms you from the inside on chilly nights.

旬の安納芋を存分に使った温かいホットカクテル シナモンやナッツの香りがアクセント 肌寒い夜にそっと内側から温まる一杯

SAILOR JERRY / FRANGELICO / EGG YOLK BUTTER SCOTCH / SWEET POTATO / MILK

### STAGG SOUR

スタッグサワー

3000



Experience the overwhelming punch of the premium bourbon "STAGG" of which only around 350 bottles circulate in Japan. Enveloped in a woody aroma, this Whiskey Sour delivers an impressive flavor profile.

日本で350本程しか流通しないのプレミアムバーボン "STAGG" を存分に味わえる圧倒的なパンチ力とウッディな香りに包まれたウイスキーサワー

STAGG / BUFFALO TRACE / MAPLE SYRUP / LEMON EGG WHITE / ORANGE / ANGOSTURA BITTERS

## SLAY

### AZUL MARGARITA

アスールマルガリータ

3000



Blue Margarita. A top-class margarita made from the finest tequila, Clase Azul Plata.

青いマルガリータという意味 テキーラの最高峰ブランド クラセアスールのプラタを使用した至高のマルガリータ

CLASE AZUL PLATA / COINTREAU GRAND MARNIER CORDON ROUGE / LIME / AGAVE

## EARLY BIRDS

### SOBER? LEMONADE

with Soda / Ginger Ale / Water / Hot Water

ソバー?レモネード

Alc. 1800

Non. 1500



Aromatic Tartary buckwheat tea lemonade. A cocktail that is both refreshing and calming, with notes of ginger, pineapple, and orange.

香ばしい蕎麦茶のレモネード 生姜やパイナップル、オレンジの香りが爽やかで落ち着くカクテル

KOMASA GIN / ZUBROWKA HOMEMADE SOBA TEA LEMONADE

### ROSALINA

ローザリーナ

Alc. 2000

Non. 1700



The base is a dark rum made by marinating sweet-scented spiced tonka beans in a botanical-rich gin. A gorgeous and fruity dessert cocktail with vanilla, rose, and cherry.

ベースはボタニカル豊富なジンに、甘い香りのスパイストンカビーンズを漬け込んだダークラム、バニラにローズ、チェリーと華やかでフルーティなデザートカクテル

BOTANIST 22 / RON ZACAPA 23 CENTENARIO BELTA DI ROSE ROSOLIO / PEACH / LEMON CREAM / TONKA BEANS / VANILLA / CHERRY

### SHEN MEI

神美 (シェンメイ)

1800



This tea cocktail with a soft essence is based on cherry blossom sencha tea and imo shochu with an aromatic monoterpene alcohol reminiscent of roses, plum wine based on 45-year-old Japan sake.

桜の煎茶がベースのバラのような香り モノテルペンアルコールの強い手焼酎と45年熟成の日本酒が原酒の梅酒 バラ科サクラ属でまとめた、柔らかな印象のティーカクテル

SAKURA GREEN TEA / DAIYAME AFS OLD RESERVE PLUM / APRICOT / VERJUS

### K.O.N.

コン

Alc. 1900

Non. 1600



Indulge in the full spectrum of cacao, from cacao nibs, to the rare cacao pulp used in the fermentation process of chocolate production. A fresh and enchanting cocktail that captures the essence of cacao in every sip.

チョコレートの主成分であるカカオニブだけでなく本来チョコレートの生成の過程で発酵に使われる希少部位カカオバルブまで使った、カカオの全てを味わえるフレッシュで魅惑的なカクテル

CIROC / CACAONIBS / CACAO PULP CACAO VINEGAR / DISARONNO AMARETTO / SODA

## PRIME TIME

### SSS MOSCOW MULE

トリプルエスモスモジュール

Alc. 1800

Non. 1600



A "Smokey x Spicy" moscow mule, based on Islay Whisky with homemade ginger spice and smoked jalapeno pepper.

ビートの効いたアイラウイスキーをベースに自家製ジンジャースパイスと燻製ハラペーニョを使用したスモーキー×スパイシー×スウィートなモスコジュール

LAPHROAIG 10YO / GINGER / CARDAMOM / NUTMEG CLOVE / ALL SPICE / SANSHO / LEMON GRASS CINNAMON / VANILLA / CHIPOTLE GINGER BEER / LEMON

### COMPREX JARDIN

コンプレックスジャルダン

1800



Experience the delicate complexity in this new style sake cocktail inspired by french fruits tree flowers blooming in a japanase garden.

日本酒ベースカクテルの新しい形 日本庭園に咲くフランスの果樹の花々をイメージさせるフローラルな香り

WAKANAMI JUNMAI GINJO / RATAFITA HENRI GIRAUD REMY MARTIN XO / ST. GERMAIN

### REVIVER TREE

リヴァイヴァーツリー

2400



A fusion of Champagne's elegance with the essence of plum pickled in shiso, kombu, and plum wine. A revitalizing drink that combines the charm of tradition with a touch of novelty, awakening both heart and body.

シャンパンの華やかさと、紫蘇や昆布、梅酒で醸される梅干しのような和の要素の融合。新しくもどこか懐かしさも感じる、心も体も蘇る一杯。

PERRIER JOUET / SHISO / HOUOU BIDEN PLUM WINE LAVENDER / LEMON / KELP TEA / YUKARI

### REINCARNATION

リ インカーネーション

2200



Every part of the apple, from skin to core, has been meticulously processed and reborn as a cocktail, each with its own unique twist. A sip that encapsulates the essence of apples in a new form.

皮や芯まで含めたリンゴの果実全てを、部位ごとに加工方法を変えて手を加え、もう一度カクテルという形に生まれ変わらせた一杯。

CALVADOS / MITOSAYA RICKED APPLE / APPLE APPLE SKIN / APPLE TEA / CLARIFIED APPLE JUICE APPLE VINEGAR / APPLE SKIN CORDIAL

## NIGHT OWLS

### ARTY LUNGO MANHATTAN

アーティルンゴ マンハッタン

2200



Espresso Manhattan using ghee with a sweet scent like butter and caramel.

バターやキャラメルのような甘い香りが咬る自家製ギーを使ったエスプレッソマンハッタン

TEMPLETON RYE 4 RITTENHOUSE RYE BOTTLED IN BOND / KOVAL RYE GHEE / CAFE LUNGO / CARPANO ANTICA FORMULA CARAMEL / ABBOTS BITTERS / CHOCOLATE BITTERS

### INNOCENT NEGRONI

イノセント ネグロニー

2000



This cocktail is a twist on a white negroni with a refreshing scent of Palo Santo and bitterness of herbs and will remind you of purity.

純潔をイメージしたホワイトネグロニーのツイストカクテル パロサントの爽やかな香りとハーブの苦味が特徴

TANQUERAY NO.10 / PALO SANTO / MANCINO BIANCO ITALICUS / SUZE / FERNET BRANCA

### AMBROSIA

アムブロシア

2400



A twist on a Vieux Carre cocktail named after the Greek myths, Food of the Gods. Cacao nibs and Hoji tea marinated in cognac and rhye whiskey and aged in an oak barrel and finished with instant smoke.

香り高いコニャックとライウイスキーにほうじ茶とカカオニブを漬け込み、さらにオーク樽で熟成させたビュ・カレのツイストカクテル 瞬間燻製の薫りで包んだ「神々の食物」の名を冠した至高の雫

REMY MARTIN 1738 / KOVAL RYE / HOUJI TEA / CACAO NIBS CARPANO ANTICA FORMULA / GRAHAM'S 20 TAWNY PORT BENEDICTINE DOM / AMARENA CHERRY SYRUP PEYCHAUD'S BITTERS / ANGOSTURA BITTERS

### HERBACEOUS MARTINI

ハーベイシャス マティーニ

2200



A botanical masterpiece that captures the essence of various herbs in a single cocktail. Delight in the scents of flowers, refreshing yet verdant notes, and a subtle touch of bitterness. It's a Martini that embodies all aspects of the plant world within your palate.

群生する様々なハーブをそのままカクテルにしたようなボタニカルな一杯。花の香り、爽やかながら青みのある香り、ほんの少しのえぐみなど、植物の全ての要素が口の中に広がるマティーニ

WAQAR / LILLET BLANC / LEMONGRASS LEMONBalm / LEMONVERBENA / BASIL / CARAWAY CARDAMOM / PINKPEPPER / SANSHO / CUMIN CORIANDER / OSMANTHUS / BUTTERFLY PEA RHUBARB / LAVENDER / SANSHO / AGAVE

# TRUNK (BAR) MENU

## WINE

|                                                                                  |                      |                     |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------|---------------------|
| TODAY'S NATURAL WINE                                                             | (本日のおすすめナチュラルワイン)    | G. 1400 ~ B. 8400 ~ |
| * PLEASE ASK OUR STAFF MEMBER FOR TODAY'S SELECTION (本日の銘柄についてはスタッフにお気軽にお尋ねください) |                      |                     |
| SPUMANTE                                                                         |                      |                     |
| CIELO CUVÉE PRIVÉE                                                               | (チェーロ キュヴェ プリヴェー)    | G. 1500 B. 9200     |
| CHAMPAGNE                                                                        |                      |                     |
| PERRIER-JOUET GRAND BRUT, FRANCE                                                 | (ペリエジュエ グランブリュット)    | G. 2200 B. 15000    |
| WHITE WINE                                                                       |                      |                     |
| SPY VALLEY, SAUVIGNON BLANC, NEW ZEALAND                                         | (スパイヴァレー ソーヴィニヨンブラン) | G. 1400 B. 9200     |
| RED WINE                                                                         |                      |                     |
| GUARDIAN PEAK, SHIRAZ, SOUTH AFRICA                                              | (ガーディアンピーク シラーズ)     | G. 1400 B. 9200     |

## JAPANESE

### BEER

|                   |              |
|-------------------|--------------|
| TOKYO CRAFT       | Pint. 1500   |
| (東京クラフト)          |              |
| BREW DOG PUNK IPA | Bottle. 1300 |
| (ブルュードッグ パンクIPA)  |              |

### SAKE

|                            |                  |
|----------------------------|------------------|
| WAKANAMI JUNMAI GINJO      | G. 1200 (100ml.) |
| (若波 純米吟醸)                  |                  |
| NICHI NICHI YAMADA NISHIKI | G. 1300          |
| (日日 山田錦)                   |                  |

### SHOCHU

|                         |         |
|-------------------------|---------|
| SG Shochu IMO/MUGI/KOME | G. 1400 |
| (SG 焼酎芋/麦/米)            |         |

### UMESHU

|                          |         |
|--------------------------|---------|
| HOUOU BIDEN              | G. 1400 |
| (鳳凰美田 熟成秘蔵梅酒)            |         |
| TENGU NO MAI GRAND-LUXE  | G. 1800 |
| (天狗の舞 GRAND-LUXE)        |         |
| AFS OLD RESERVE 45 YEARS | G. 2500 |
| (アフス オールドリザーブ 45年)       |         |

## SOFT DRINK

|                    |               |      |
|--------------------|---------------|------|
| TANGERINE JUICE    | (みかんジュース)     | 1000 |
| APPLE JUICE        | (アップルジュース)    | 1000 |
| CRANBERRY JUICE    | (クランベリージュース)  | 1000 |
| PINEAPPLE JUICE    | (パイナップルジュース)  | 1000 |
| MANGO JUICE        | (マンゴージュース)    | 1000 |
| TOMATO JUICE       | (トマトジュース)     | 1000 |
| SHIBUYA COLA       | (シブヤコーラ)      | 1000 |
| SHIBUYA GINGER ALE | (シブヤジンジャーエール) | 1000 |

## CAFE 17:00 - 21:00

|                   |                       |      |
|-------------------|-----------------------|------|
| LONG BLACK        | (ロングブラック) HOT / ICE   | 950  |
| CAFÉ LATTE        | (カフェラテ) HOT / ICE     | 1000 |
| COLD BREW         | (コールドブリュー)            | 1150 |
| WA-KAN CHAI       | (和漢チャイ) HOT / ICE     | 1170 |
| WA-KAN DIRTY CHAI | (ダーティ和漢チャイ) HOT / ICE | 1430 |