

TRUNK (BAR) CAFE MENU

SIGNATURE DRINK



TONICA FERIZ 950
CAFÉ LUNGO, GRAPEFRUIT, CARDAMON,
SAFFRON, TONIC WATER



EARL GREY BREW 900
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,
FLOMAGE CREAM, LEMON



GREEN TEA LATTE with ESPRESSO 900
ESPRESSO, GREEN TEA, WASANBON



IRISH COFFEE 970
IRISH WHISKY, COLD BREW, ESPRESSO CREAM

ICE / HOT

CAFE DRINK

COLD BREW 850

LONG BLACK 750

ICE / HOT

CAFÉ LATTE 800

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

ICE / HOT

COCOA 800

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

ICE / HOT

WA-KAN CHAI 900

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

SPARKLING G.1400 / B.9800
CIELO CUVÉE

CHAMPAGNE G.2000 / B.14000
PERRIER-JOUET GRAND BRUT, FRANCE

BEER Pint. 1500
TOKYO CRAFT

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

WINE

• **SAUVIGNON BLANC** G.1200 / B.7200

• **SHIRAZ** G.1400 / B.8400

TRUNK (BAR) MENU

SEASONAL

PRAJAPATI

プラジャパティ

Alc. 2200

Non. 1800



A Tiki Cocktail based from Muscat Pisco with addition of Mango, Maple, Coconut Milk and plant lactobacillus Coconut Yoghurt.

マスカットの蒸留酒ピスコをベースにマンゴー、メープル、ココナッツミルクとおから由来の植物性乳酸菌を使用したココナッツヨーグルトのティキカクテル

| PISCO / MANGO / COCONUT YOGURT
| PEANUTS / MAPLE SYRUP / CACAONIBS

AEPYORNIS

エビオルニス

2000



Botanical Japanese Gin "Kinobi" with aroma's of basil, seasonal Kiwi fruit, Wormwood, Absinth and Almond. Perfect frozen cocktail for summer.

ジャパニーズボタニカルを使用した米がベースの京都のジン
季の美にバジルの香りを移し、旬のキウイにニガヨモギと
アブサン、アーモンドを合わせた夏らしいフローズンカクテル

| KI NO BI GIN / BASIL / ABSINTHE
| ORGEAT / BLACK PEPPER / COCONUTS

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

ソパー?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芋焼酎と
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

PRIME TIME

SSS MOSCOW MULE

トリブルエス モスコミュール

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
モスコミュール

| LAPHROAIG 10YO / GINGER / CARDAMOM / NUTMEG
| CLOVE / CHIPOTLE / GINGER BEER / LIME

COMPLEX 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

CILANTRO PICANTE

シラントロ ピカンテ

2000



A soup cocktail that tastes like green curry with a refreshing coriander scent

パクチー香る爽快感のある
グリーンカレーのような味わいのスープカクテル

| ALTOS PLATA / KAFFIR LIME LEAF / CORIANDER / MANCINO BIANCO
| LOS DANZANTES / LIME / COCONUTS / TABASCO / GINGER BEER

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唆る
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 FOMULA
| Caramel / ABBOTS BITTERS / CHOCOLATE BITTERS

INNOCENT NEGRONI

イノセントネグロニ

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 tand 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 FOMULA / GRAHAM'S 20 TAWNY PORT
| BENEDICTINE DOM / AMARENA CHERRY SYRUP / PEYCHAUD'S BITTERS
| ANGOSTURA BITTERS

SOCIALIZING

GETTING TRUNK #2

ゲッティング トランクナンバーズ

1800

Experience the taste of Japan throughout the 5 senses of TRUNK
ほうじ茶や様々なスパイスを感じるティーカクテル

| KINOBI SEI / WAKANAMI / LEMONGRASS / SANSHO
| HINOKI / SHISO / LEMON

Expresses TRUNK(HOTEL)'s five key elements :
Local First / Environment / Diversity / Culture / Health
TRUNK(HOTEL)の5つのキーエレメント :
ローカルファースト / 環境 / 多様性 / 文化 / 健康を表現



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. 1400 B. 9100

CHAMPAGNE

PERRIER-JOUET GRAND BRUT, FRANCE (ペリエジュエ グランブリュット) G. 2000 B. 14000

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. 1200 B. 7200

RED WINE

GUARDIAN PEAK, SHIRAZ, SOUTH AFRICA (ガーディアンピーク シラース) G. 1400 B. 8400

BEER

TOKYO CRAFT Pint. 1500
(東京クラフト)

UMESHU

YAMAZAKI UMESHU G. 1400
(山崎梅酒)

SAKE

WAKANAMI JUNMAI GINJO G. 1000 (100ml.)
(若波 純米吟醸)

NICHI NICHI YAMADA NISHIKI G. 1200
(日日 山田錦)

SHOCHU

Q-球- Sweet Potato G. 1200
(キュー 芋焼酎)

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

NON-ALCOHOL

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