

フードメニュー

サンドイッチ & バーガー

- ブラックペッパーハムのフィンガーサンドイッチ 2,500
スイスチーズ、ペッパーハム、マスタードバター
コーンチップスを添えて
- スイスホテルクラブサンドイッチ 3,400
ローストチキン、ベーコン、平飼い卵、レタス、トマト
フライドポテトを添えて
- タボラ36デラックスバーガー 4,500
和牛パティ、ベーコン、スイスチーズ
平飼い卵をトーストしたバンズに乗せて
トマト、レタス、レッドオニオン、ガーキン、フレンチフライと共に

ピザ

- マルゲリータ 2,500
自家製トマトソース、モッツアレラチーズとフレッシュバジル
- ヴェガナ (VG) 2,500
ビーガンチーズ、茄子のグリル、パプリカ、ズッキーニ
ニンニク、ハーブと共に
- サラミ 3,100
サラミ、モッツアレラチーズ、フレッシュバジル
自家製トマトソース
- タボラ36 3,400
マスカルポーネクリーム、海老、シイタケの舞茸、トリュフスライス
ブラックペッパー

アペタイザー

- イタリアンカプレーゼサラダ (VT) 3,100
水牛のボツコンチーニ、カラフルミニトマト、セミドライトマト
バルサミコ、フレッシュバジル、松の実のロースト
エクストラヴァージンオリーブオイルと共に
- スモークサーモンサラダ 3,400
クリスピーガーリックとオリーブオイル風味のフォカッチャクルトン
マイクロハーブサラダ、ラディッシュ、ケッパー
フレッシュレモン、ハーブチーズクリームと共に
- タボラ36生ハムプレート 3,100
ローストミニトマト、コルニッションピクルス、パルメザンクルトンと共に
- スイス&インターナショナルチーズセレクション 4,900
スイスアッペンツェラー、エメンタール、グリエール
ブリーとゴルゴンゾーラ、ピクルス添え
自家製ポートワインイチジクチャツネ、パンドカンパーニュと共に
- フルーツプラッター (VT, VG) 2,100
フレッシュスライスフルーツとベリー

(VT) ベジタリアン、(VG) ビーガン

カクテル

五大 – 5つの要素

中国の五行思想（木・火・土・金・水）と数が同じで、一部共通する物もあることから混同されやすいですが、両者は全く別個に成立したものです。

この思想は、古くからインド哲学（六師外道・六派哲学の思想など）にあり、古代インド思想では、火・水・地を「三大」または地・水・火・風を「四大」としています。これらに「虚空（アーカーシャ）」を加えて「五大」とする思想が現れました。さらに後には第六の要素として「識」（意識）を加えて「六大」とする思想、近年の神秘学では、アストラル、エーテル、あるいはこれらを超越しているとする第七の要素を加えて（チャクラなど）語られることもあります。

しかしながら、五大までにおいては、インド思想家と仏教徒との教学論議を経るうち、これらの思想がその時々に応じて仏教の思想体系中に取り込まれていったものとなりました。やがて原始仏教や部派仏教に暫時取り入れられたのを契機に、主に大乘仏教思想として東アジア一帯に広まりました。

仏教の一派である密教では五大を五輪（ごりん）と呼び、この思想に基づく塔婆として五輪塔を造立しました。西洋では、宮本武蔵の『五輪書』によって五大が知られたことから、五大は日本で生まれたものと認識されています。

地

グラン ハーベスト 1,900

ウォッカ, ベジタブルジュース, アボカド, パプリカ
トマト, ブラックペッパー, バルサミコ

水

グロー オブ ザ シー 1,900

ディタ, ブルーキュラソー, ジェット31
レモンジュース, トニックウォーター

火

フレーミング サワー 1,900

カルヴァドス, クランベリージュース, レモンジュース
グレナデンシロップ

風

エアロ ミスト 1,900

ゴールドラム, パイナップルジュース
キャラメルシロップ, スモーク

空

メテオ シャワー 1,900

ジン, パルフェタムール, レモンジュース, トニックウォーター

リキュール

関西シグニチャーリキュール

関西特産スピリッツを使用

梢【KOZUE】 ショット 1,150

コウヤマキの葉、温州みかんの皮、レモンの皮、山椒の種等の和歌山素材とジュニパーベリーを組み合わせた和歌山県産クラフトジンです。上質で清らかな“森林の香り”が、かんきつ類ならではの華やかな甘い香り（温州ミカン）とスッキリとした爽やかな香り（レモン）と上品に混じり合い、アクセントの山椒が後味を、ジーンとキリッと引き締めます。日本発・和歌山発の“和製クラフトジン”です。

白【HAKU】 ショット 1,150

【1】国産米100%使用

厳選された国産米のみ使用し、お米由来のまろやかでほのかな甘みが特長です。

【2】竹炭濾過

サントリーが特許を取得した濾過技術で、原料由来の味わいを残しつつ、ウオッカ特有のミキサビリティを保っています。

【3】3種類の蒸溜

一次蒸溜したライススピリッツを、さらにクリーンでニュートラルなタイプと、米の香りが芳醇な香味リッチタイプにつくりわけ、匠の技で丁寧にブレンドしたウオッカです。

ナインリーヴズ クリア ショット 1,150

滋賀県音羽山系の長石に磨かれた硬度12の超軟水と沖縄産黒糖、選ばれた国産酵母の出逢いから生まれたクリアなラムです。

蒸留にはスコットランドのフォーサイズ社銅製ポットスチルを用い、香りの良いヘッド部分を極力多く採取。こうして、力強く華やかでピュアな、ほのかに吟醸香のニュアンスをもつ、これまでにない味わいが生まれました。隠し立てなく、偽りのない価値の意味を込めてナインリーヴズクリアと名付けたラムです。

秋鹿 ショット 1,150

秋鹿（秋鹿酒造）は日本酒ならではの豊富な旨味がありながら、日本酒らしからぬクリアな切れ味を持っています。これは日本酒でよくありがちな、飲んだ後にベタベタとして、口に甘みが残る感じがありません。このため、刺し身や海の珍味だけではなく、牛肉や鴨、鹿肉などにも合います。秘密は、棚田が広がる里山で生まれる「米づくり」の日本酒にあります。

ハイボール スペシャル

ローズ ハイボール ジン, レモンジュース, ローズシロップ, ソーダ	1,900
パッション ハイボール ラム, パッソア, パッションシロップ, レモンジュース, ソーダ	1,900
シトラス ハイボール ウォッカ, レモン, ライム, ソーダ	1,900
ノスタルジック ハイボール サントリー ミドリ, レモンジュース, ソーダ, バニラアイス	1,900

シグニチャー カクテル

ベリーベリーベリー ウォッカ, ブルーベリー, ラズベリー, クランベリー	1,500
コロッセオ ウォッカ, カンパリ, スイートベルモット, ブラッドオレンジ	1,750
マジョルカ シェリー, コアントロー, ブラッドオレンジ, オレンジビター	1,650
大和 日本酒, コアントロー ライムジュース 塩	1,700

クラシック カクテル

ブラッディメアリー	1,700
コスモポリタン	1,700
ジン & トニック ※ジンをお選びいただけます (ボンベイサファイア、ビーフィーター、ゴードン、タンカレー)	1,600
マティーニ	1,700
マンハッタン	1,700
モヒート	2,250
モスコミュール	1,600
マルガリータ	1,600
ネグローニ	1,850
オールドファッションド	2,000

ノンアルコールカクテル

ハッピークランビー クランベリー, リンゴ, グレープフルーツジュース	1,400
爽 sow グレープフルーツ パイナップルジュース トニックウォーター	1,400
ベルデマーレ グレープフルーツジュース キウイシロップ ジンジャーエール	1,400

ジャパニーズ アイテム セレクション

ウイスキー – 30ml

知多	2,000
響 ブレンダーズ チョイス	4,350
響 21年	9,350
山崎	2,500
山崎 12年	3,750
山崎 18年	9,350
ニッカ カフェモルト	2,500
ニッカ カフェグレーン	2,500
宮城峡	2,000
ニッカ 竹鶴 21年	8,100
イチローズモルト ダブルディスティラーズ	2,650
イチローズモルト グレーンホワイトラベル	1,750
イチローズモルト ワインウッドリザーブ	2,650
イチローズモルト ミズナラウッドリザーブ	2,650

ジン – 45ml

ジャパニーズクラフトジン 六	1,950
京都ドライジン 季の美	2,400

ウオッカ – 45ml

エリスト ウオッカ	1,950
-----------	-------

リキュール – 45ml

ティアラ ホウジチャ	1,600
------------	-------

その他 – 45ml

ジャパニーズ グラッパ "葡萄華"	1,600
山崎 梅酒	1,900

インターナショナル アイテム セレクション

シングルモルトウイスキー – 30ml

アードベック 10年	1,850
ボウモア 12年	1,900
グレンフィディック 15年	2,000
ラフロイグ 10年	1,950
ロイヤルロッドホナガー 12年	1,900
タリスカー 10年	1,900
グレンリベット 18年	2,150
マッカラン 12年 ダブルカスク	2,000

ブレンデッド ウイスキー – 30ml

バランタイン 17年	2,200
シーバスリーガル 12年	1,750
シーバスリーガル 18年	2,150
デュワーズ 12年	1,650
デュワーズ 18年	2,250
ジョニーウォーカー ブルーラベル	3,500
オールドパー 12年	2,000
ロイヤルサルート 21年	3,200

バーボン ウイスキー – 30ml

フオワローゼス プラチナ	2,150
I.W.ハーパー 12年	2,000
メーカーズマークレッドトップ	1,700
エライジャクレイグ 12年	1,700
ベイゼル ハイデン	1,900
ワイルドターキー 13年	2,050

その他 ウイスキー – 30ml

カナディアンクラブ 6年	1,450
ジェムソン	1,750
ジャックダニエル ブラック	1,750

コニャック – 30ml

ヘネシー V.S.O.P.	2,500
ヴェスパー X.O.	3,500
ポールジョー15年	2,450
レミーマルタン V.S.O.P.	2,050

リキュール – 30ml

アマレット ディサローノ	1,600
ベイリーズ	1,600
カンパリ	1,600
シャルトリューズイエロー	1,650
ドランブイ	1,600
グランマルニエ	1,600
桂花凍酒 麗白	1,400

ディジェスティブ – 30ml

ブラー グラン ソラージュ	1,700
---------------	-------

その他 – 30ml

チンザノ エクストラ ドライ	1,400
チンザノ ロッソ	1,400
ロンサカパ X.O.	2,250

ビバレッジ

ビール

サントリー プレミアムモルツ 生ビール	1,200
アサヒ スーパードライ	1,200
ギネス スタウト	1,200
サッポロ 黒ラベル	1,200
サントリー プレミアムモルツ	1,200
サントリー オールフリー	1,150

シャンパン - 100ml

ルイ ロデレール ブリュット コレクション 242	2,900
---------------------------	-------

白ワイン- 120ml

ドメーヌ ジャン マリー ペネ トゥレーヌ ソーヴィニヨン ブラン	1,400
--------------------------------------	-------

ヴィラマリア プライベートビン ピノ グリ	1,600
--------------------------	-------

赤ワイン - 120ml

ヴィラマリア プライベートビン メルロ & カベルネソーヴィニヨン	1,600
--------------------------------------	-------

アレグリーニ ヴァルポリチェッラ	1,800
------------------	-------

ミネラルウォーター

アクアパナ	1,150
サンペレグリノ	1,150

ソフトドリンク

コカコーラ	1,100
コカコーラ ゼロ	1,100
ジンジャーエール	1,100
トニックウォーター	1,100
烏龍茶	1,100

ジュース

ヴァイタリティーシトラスエナジージュース	1,250
フレッシュ グレープフルーツ	1,250
フレッシュ オレンジ	1,250
クランベリージュース	1,100
トマトジュース	1,100

温かいお飲み物

コーヒー	1,150
エスプレッソ	1,150
カプチーノ	1,150
カフェラテ	1,150
紅茶	1,150

ウイスキーボトル

シングルモルト ウイスキー

イチローズモルト グレーンホワイトラベル	28,000
ボウモア 12年	30,000
グレンファークラス 15年	34,000
グレンフィディック 15年	34,000
ロイヤルロツホナガー 12年	23,000
タリスカー 10年	25,000

ブレンデッド ウイスキー

バラнтаイン 17年	38,000
デュワーズ 12年	25,000

バーボン ウイスキー

ベイゼル ハイデン	28,000
フォワローゼス プラチナ	40,000
I.W. ハーパー 15年	68,000
ノブ クリーク	24,000
ノブ クリーク シングルバレル	28,000
メーカーズマークレッドトップ	23,000

コニヤック

ヘネシー V.S.O.P.	54,000
---------------	--------