

ROOFTOP BAR

ANDAZ TOKYO

東京のナイトシーンを牽引し、52階の高層階から東京湾を見渡せるルーフトップバーへようこそ。
受賞歴のある感性豊かなバーテンダーが旬のフルーツやティーを使って、季節や地域の特徴を生かしたカクテルをお創りします。

Seasonal Fruit Cocktails

夕焼小焼 シーバスリーガル 12年 アマレット サフラン アニス オレンジ レモン アールグレイ 柿	2,000
マスカットミルクパンチ ハク ウォッカ ティオベベ カルダモン ライム 透明ミルク 檜 マスカット	2,000
洋梨の心地よい泡 グレイグースポワール 白ワイン 透明リンゴと洋梨 シャンパンアシッド	2,000
フィグ ガーデン フィリップド ブルゴーニュ フランボワーズ コーヒーマカオ 卵白 クランベリー レモンイチジク	2,000

Tea Cocktails

東京ミュール ジャスミンタイム ウォッカ 柚子 自家製ジンジャーピア	2,000
ジャスミンウィスキーサワー シーバスリーガル12年 ジャスミン 柚子 ライチ 卵白	2,000
清姫甘酒 グレイグースポワール 甘酒 抹茶 柚子	2,000
ノクターン コアントローノワール ポートシャーロット 甘ロゼリースミレ エスプレッソ ラベンダーティー	2,000

Signature Cocktails

ジン・ローズヒップ・コスモ モンキー47ジン ローズヒップ ライム クランベリー ジンジャースモーク	2,000
サーリアルパッドナイス ビーフィーター24 クランベリージャム アールグレイ オレンジライム ピンクペッパー ローズマリー	2,000

Snacks

寿司セレクト	17:00 - 21:30
握り にぎり5貫	3,500
細巻き サーモン巻 鉄火巻 トロ巻	1,200 1,500 3,500
コールドセレクト	17:00 - 22:30
大海老のカクテル アイオリ ロシアンドレッシング マリネサーモン ハニーマスタード V 野菜ステック フムスティップ V ベジタブルパニーニ フムス ラタトゥイユ レッドキャベツ ルッコラ モッツァレラチーズ	3,600 1,800 1,700 2,000
ホットセレクト	17:00 - 22:30
唐揚げチキン 山葵マヨネーズディップ オーストラリア産 テンダーロインのカツサンドイッチ 黒毛和牛 ミニバーガー(3個) オープンフェイスステーキサンドイッチ 国産ビーフ マスタードマヨネーズ パルメザン トマト ロケット ビートルート オニオンレリッシュ サワーブレッド V フレンチフライ V ごぼうスティックの天ぷら スウィートチリソース ガーリックアイオリ	1,700 3,000 2,100 3,100 900 1,400
スナック	17:00 - 22:30
イペリコハム ジャンボンブラン コーンビーフのマリネサラミ オニオンコンフィグリルサワーブレッド チーズの盛り合わせ 本日のミニエクレア フルーツ盛り合わせ チョコレートボックス ミックスナッツ ミックスオリーブ ハーブオイルマリネ	3,800 2,500 1,400/6個 2,100 2,700 800 1,000
V ベジタリアン	

Glass Champagne

ペリエ ジュエ グラン プリュット	グラス 2,600	ボトル 12,500
ペリエ ジュエ ブランド ブラン	3,200	15,500

Glass White Wine

ソムリエセレクト A	グラス 2,000	ボトル 9,500
ソムリエセレクト B	2,500	12,000

Glass Red Wine

ソムリエセレクト A	グラス 2,000	ボトル 9,500
ソムリエセレクト B	2,500	12,000

Champagne

ドン ペリニオン ヴィンテージ 2008	33,000
ドン ペリニオン P2 1996	120,000
クリュグ プリュット グランド キュヴェ	45,000
ボランジェ アールディー プリュット 2004	68,000
ルイロデール クリスタル プリュット 2012	75,000
サロン プリュット ブランド ブラン 2007	190,000

Champagne Rose

ビルカールサルモン プリュット ロゼ	19,000
テタンジェ プリュット ロゼ	16,000
ドン ペリニオン 2006 リミテッド エディション	85,000

Chardonnay

デュモル ロシアン リヴァー 2015 フランス	24,000
サシャニユ モンラッシェ 2013 フランス	30,000

Pinot Noir

デュモル ロシアン リヴァー 2015 フランス	27,000
モレサン ドニ 2015 フランス	39,000
ヴォーヌ ロマネ 2015 フランス	42,000

Cabernet Sauvignon

スタッグス リーブ 2016 アメリカ	21,000
シルバーオーク 2014 アメリカ	27,000
シェーファー ナバ・ヴァレー 2016 アメリカ	33,000

Bordeaux Blends

シャトー ラグランジュ 2013 フランス	22,000
オーバスワン 2015 アメリカ	120,000
シャトー マルゴー 2006 フランス	190,000
シャトー パルメ 2008 フランス	180,000
シャトー ムートン ロートシルト 2011 フランス	250,000
シャトー ラトゥール 2006 フランス	270,000
シャトー ラフィット ロートシルト 2008 フランス	210,000
ペトリュス ボメロール 2004 フランス	550,000
ペトリュス ボメロール 2013 フランス	550,000

※食材にアレルギーのあるお客様、食事制限のあるお客様は
ご注文の際に係りの者にお申し付けください。
※上記価格に15%のサービス料と消費税を頂戴いたします。
※テラス席のご利用はお一人様2,000円の
カバーチャージ(税別)を頂戴しております。
※20時までのご利用または、宿泊ゲストのご利用に
つきましてはカバーチャージは無料となります。

ソーシャルメディアへは@andaztokyoでチェックインし
#andaztokyo#andazrooftopbarの
ハッシュタグを付けるのもお忘れなく。

ROOFTOP BAR

ANDAZ TOKYO

東京のナイトシーンを牽引し、52階の高層階から東京湾を見渡せるルーフトップバーへようこそ。
受賞歴のある感性豊かなバーテンダーが旬のフルーツやティーを使って、季節や地域の特性を生かしたカクテルをお創りします。

Gin

季の美 (京都)	1,950
六ジン (大阪)	1,950
プレミアムクラフト 和ジン (茨城)	1,950
ボタニスト	1,950
ビーフィーター 24	1,950
タンカレー No.10	1,950
ジーヴァイン フロレゾン	1,950
ヘンドリクス	1,950
スターオブボンベイ	1,950
モンキー 47	2,150
モンキー 47 スロージン	2,300
モンキー 47 ディスティラーズカット	2,900
モンキー 47 バレルカット	2,900
マルフィージン ブラッドオレンジ	1,950
マルフィージン ピンクグレープフルーツ	1,950
チェイスジンエレガント 48	2,150
クリスチャン ドルーアール ジン	1,950
フォー ピラーズ シラーズ ジン	2,150

Vodka

白 (大阪)	1,950
ズブロッカ	1,950
グレイグース	1,950
アブソリュート エリクス	1,950
シロツク	1,950
ティトス (グルテンフリー)	1,950
ブラック カウ (ミルクウオッカ)	2,600
ベルーガ ノーブル	2,600
ケテルワン	1,950
グレイグース ポワール	1,950

Rum

バカルディ 8	1,950
ピンクピジョンラム	1,950
マウントゲイラム X O	2,400
トロワリビエールラム 1999	2,400
トロワリビエールラム ブラン	1,950
ディクタ ドール 12	2,400
ディクタ ドール 20	2,800

Tequila

アルトス 100% アガベ	2,100
パトロン シルバー	1,950
クエルボ 1800 アネホ	2,100
パトロン アネホ	2,300
パトロン XO カフェ	1,950
エラドゥーラ プラタ	1,950
ブエンスセソ(メスカル)	2,700
ドン フリオ レボサド	2,100
ドン フリオ レアル	5,700
オルメカ ピアンコ	1,950

Digestives & Brandy

レミー マルタン VSOP	1,950
レミー マルタン ルイ 13世 (30ml)	36,000
ポール ジロー 15年	2,500
ブラー グラン ソラージュ	1,950
シャトー ド ブルイユ 15年	2,700
ベルタ ブリック デル ガイアン 2004	2,800
テイラーズ 20年	2,300
ノエ ペドロヒメネス 30年	2,300
イエガーマイスター	1,950
ユニクム	1,950
マンチーノ ヴェルモット	1,950

Others Whisky

ジェムソン ブラックバレル	1,950
カナディアンクラブ 12年	1,950
ジャック ダニエル シングルバレル	1,950
ワイルドターキー 13年	2,300
リッテンハウス ライ	1,950
I.W ハーパー 12年	1,950
フォア ローゼス プラチナ	2,000
ブランドン ゴールド	2,700
ウッドフォードリザーブ	1,950
バッファロー トレース	1,950
エヴァン ウィリアムス	2,000

Sake

無濾過 純米大吟醸 梵ゴールド	1,800
ANDAZオリジナル 「52」	2,200

Shochu

芋焼酎 魔王	2,500
芋焼酎 佐藤 黒麹	1,800
麦焼酎 千年の眠り	1,600
米焼酎 十四代純米「鬼兜」	2,200
SG焼酎 (芋、米、麦)	1,950

Umeshu

真澄 (長野)	1,650
木内梅酒 (茨城)	1,650
濱田 (和歌山)	2,900

Japanese Whisky

山崎 NV	2,300
山崎 12年	3,800
山崎 18年	5,500
ニッカ 余市	2,100
ニッカ 宮城峡	2,100
ニッカ フロム ザ バレル	1,950
ニッカ 竹鶴 NV	2,300
ニッカ 竹鶴 17年	3,800
ニッカ 竹鶴 21年	5,500
ニッカ 竹鶴 25年 (30ml)	20,000
響 ジャパンニーズハーモニー	2,250
響 ブレンダーズ チョイス	2,800
響 21年	5,500
響 30年 (30ml)	27,000
白州 NV	2,300
白州 18年	5,900
白州 25年 (30ml)	28,000

Draft Beer

アサヒ スーパードライ プレミアム	1,200
-------------------	-------

Bottled Beer

沖縄サンゴビール IPA	1,200
ハイネケン	1,200
ギネス	1,200
エビス	1,200
アサヒ ドライゼロ	1,200

Singlemalt Scotch Whisky

ザ マッカラン 12年	2,350
ザ マッカラン 18年	3,900
グレンフィディック 15年	2,200
グレンリベット 18年	2,500
オーバン 14年	1,950
グレンドロナック 18年	2,800
グレンモーレンジ 18年	2,700
オーヘントゥシャン スリー ウッド	2,000
ハイランドパーク 12年	2,350
ハイランドパーク 18年	3,200
タリスカー 18年	2,500
アードベッグ 10年	1,950
ラガヴァリン 16年	2,000
ラフロイグ 10年	2,100
カリラ 35年	15,000
ボウモア 12年	1,950
キルホーマン マキアーベイ	2,300
ブルイックラディ ポートシャーロット	3,200
オクトモア アイラパーレイ	5,100
アラン 10年	1,950
デュワーズ 12年	1,950
オールドバー 12年	1,950
バラントイン 21年	3,450

Seasonal Mocktails

(Non-Alcohol Cocktails)

エルダー ペアスマッシュ	1,600
グレープフルーツジュース	
エルダーシロップ レモンジュース 和梨	

パープル ヴィタ	1,600
勝沼ノンアルコールワイン	
ダーズリンアーモンドシロップ	
レモンジュース インディアントニック 巨峰	

Soft Drink & Juices

勝沼ノンアルコールワイン	1,200
柚子スパークリング	1,200
コカ・コーラ、コカ・コーラ ゼロ、7up	1,200
ジンジャーエール	1,200
クランベリージュース	1,200
パイナップルジュース	1,200
トマトジュース	1,200
フレッシュオレンジ	1,200
フレッシュグレープフルーツ	1,200
レッドブル	1,200
ミルク	1,000
コーヒー (アイス/ホット)	1,000
紅茶 (ダーズリン/アールグレイ)	1,000
八海山 甘酒 (アイス/ホット)	1,200

Cigar

コイーバ	ロブスト	4,050
	メディオ シグロ	4,600
モンテクリスト	オープンイーグル チュボス	3,160
	プティ エドムンド	1,920
	No.3	1,870
ポリバー	ロイヤル コロナス	2,070
	ベリコソ フィノス	2,380
ロメオイ フリエタ	エキシビジョン 4	2,270
パルタガス	セリー D No.4	2,380
ダビドフ	エントレアクト	2,060
ダビドフ ニカラグア	ロブスト チュボス	3,340
ダビドフ エスクリオ	グランパーフェクト	4,940

※食材にアレルギーのあるお客様、食事制限のあるお客様はご注文の際に係りの者にお申し付けください。
※上記価格に15%のサービス料と消費税を頂戴いたします。
※テラス席のご利用はお一人様2,000円のカバーチャージ(税別)を頂戴しております。
※20時までのご利用または、宿泊ゲストのご利用につきましてはカバーチャージは無料となります。

ソーシャルメディアへは@andaztokyoでチェックインし
#andaztokyo#andazrooftopbarのハッシュタグを付けるのもお忘れなく。