

R O O F T O P B A R

ANDAZ TOKYO

スプリング ジンフィズ

ルーフトップ バーでは、近年流行しているジャパニーズ クラフトジンを使用した爽やかなジンフィズをご提供いたします。

熟成された日本酒をベースに茨城で作られた和ジンには、日本酒の原料であるお米でできたポン菓子と

塩味の効いた紫蘇を合わせ、紫蘇ご飯をイメージした一杯に。

焼酎をベースに作られた宮崎のクラフトジン油津吟は、柚子胡椒をつまみに

焼酎を楽しむ九州のお酒の席をイメージした、後味にピリッとスパイスの効いた一杯に仕上げています。各地の名産も

一緒にお楽しみいただける旅するカクテルをお召し上がりください。

和歌山 ジンフィズ

みかんインフューズ 梢ジン レモンジュース バニラシロップ こんにゃく ソーダ

宮崎 ジンフィズ

油津吟 柚子コーディアル 柚子胡椒インフューズ ソーダ レモンジュース

茨城 ジンフィズ

和ジン ポン菓子シロップ 紫蘇インフューズ ソーダ レモンジュース

大阪 ジンフィズ

月桂樹&タイムインフューズ 六ジン アンダーズ52日本酒

柚子ジュース レモンジュース シロップ トニックウォーター

広島 ジンフィズ

桜尾ジン 桜りキュール チンザンビアンコ カンパリ バジルインフューズ ソーダ

京都 ジンフィズ

牛蒡インフューズ 季の美ジン スーズ 焦し醤油 レモンジュース シュガーシロップ ソーダ

各 2,000JPY