

# R O O F T O P B A R

ANDAZ TOKYO

## サステナブル カクテル

今、様々な分野でトレンドとなっている“サステナビリティ（持続可能性）”はカクテルの世界でも注目されています。この秋、ルーフトップ バーでは貴重な食材を無駄なく、有効活用して作る「サステナブル カクテル」をご提案いたします。コブスリバイバー No.2をヒントに作られた「シトラス」はフレッシュジュースに使用したグレープフルーツとレモンの皮を、コーディアルやガーニッシュに見事によみがえらせ、フレッシュで爽やかな一杯に。また、野菜スティックに添えて提供しているフムスを作る際に出るひよこ豆の煮汁と、抜栓後時間が経ったシャンパンをシロップにして作られた「アクアファバ&シャンパン」は、フルーツなどとは違い搾りカスの出ないクエン酸で酸味を付け、ゼロトラッシュにこだわったカクテルに仕上げています。秋の夜長に食材の可能性に迫る、美味しいひとときをご提供いたします。

### シトラス

カモミール&シトラスフルーツインフューズ ハクウオッカ  
エルダーフラワーリキュール オロロソシエリー  
自家製レモンコーディアル

### アクアファバ&シャンパン

エルダーフラワーリキュール コアントロー アクアファバ  
クエン酸 シャンパンシロップ

### ジンジャー&オレンジ

麦焼酎 カンパリ ソーダ レモンジュース  
ジンジャー&オレンジマーマレード

### コーヒー

コーヒーインフューズ マルフィーピンクグレープフルーツジン  
ローズリキュール コアントロー グレープフルーツジュース アボッツビターズ

各 2,000JPY

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。