



JW MARRIOTT

TOKYO

JW BAR



Ardbeg Bottle Fair

06/01 - 07/31, 2026

ARDBEG UIGEADIAL

Glass | 1,750 / Bottle | 35,000

アードベッグ ヴーガダール

The ultimate marriage of smokiness and sweetness achieved by blending sherry cask aging.

シェリー樽熟成をブレンドすることにより実現した
スモーキーさと甘さの究極のマリアージュ

ARDBEG CORRYVRECKAN

Glass | 2,000 / Bottle | 40,000

アードベッグ コリーヴレッカ

A spicy and powerful flavor profile created through the use of spirits aged in new French oak casks.

フレンチオーク新樽で熟成した原酒の使用による、スパイシーで力強い味わい

ARDBEG DOLCE

Glass | 2,500 / Bottle | 50,000

アードベッグ ドルチェ

Ardbeg Ardcore Dolce, inspired by the golden age of 1960s Italian cinema - a bold expression where Mediterranean sensuality collides head-on with Ardbeg's robust spirit.

1960年代イタリア映画の黄金時代に触発されたアードベッグドルチェ
地中海の色気とアードベッグの骨太な魂が真正面からぶつかり合う一本

ARDBEG 25 YEARS OLD

Glass | 12,500 / Bottle | 250,000

アードベッグ 25年

This supreme expression proves unequivocally that age cannot tame Ardbeg's smoky power.

25年の年月をもってしても飼いならすことのできない、究極のスモーキーさの証明

Summer Pisco & Mezcal Collection

06/15 - 8/31, 2026

Pisco Porton Cocktails

ESPRESSO LIMARTINI | 3,000

ピスコとバナナのエスプレッソマティーニ

Pisco, Banana Liqueur, Vanilla Syrup, Espresso

ピスコ、バナナリキュール、バニラシロップ、エスプレッソ

SAKURA ELEGANCE SOUR E | 3,000

桜香る ピスコサワー

Pisco, Sakura Syrup, Fresh Lemon Juice

Sakura Bitters, Egg White

ピスコ、桜シロップ、フレッシュレモンジュース

桜ビターズ、卵白

LUNA BLOOM | 3,200

ルナ ブルーム

Pisco, Parfait Amour, Champagne Syrup

Fresh Lemon Juice, Elderflower Tonic Water

ピスコ、パルフェタムール、シャンパンシロップ

フレッシュレモンジュース、エルダーフラワートニックウォーター

Mezcal Maria De Agave Cocktails

Smoked Rita | 3,000

スモークド リータ

Mezcal, Grand Marnier, Fresh Lime Juice

Orange Juice, Ginger Syrup

メスカル、グランマルニエ、フレッシュライムジュース

オレンジジュース、ジンジャーシロップ

KAGERO | 3,000

陽炎

Mezcal, Scarlet, Red Port Wine, KANÁDE Yuzu, Sansho Bitters

メスカル、スカーレット、レッドポートワイン、〈奏〉柚子、山椒ビターズ

TROPICAL EMBER D | 3,200

トロピカル エンバー

Mezcal, Passionfruit Liqueur (Hojicha Infused)

Coconut Syrup, Pineapple Juice, Heavy Cream

メスカル、パッションフルーツリキュール (ほうじ茶インフューズド)

ココナッツシロップ、パイナップルジュース、ヘビークリーム

W = 小麦 /wheat P = 落花生 /peanuts D = 乳 /dairy E = 卵 /eggs B = そば /buckwheat
C = かにか /crab S = えび /shrimp WA = くるみ /walnuts

Menu items or products may change based seasonality or ingredient availability.
仕入れの都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。

All prices include 15% service charge and 10% consumption tax.
料金には、サービス料 15%と消費税 10%が含まれています。

Signature Cocktails

JW MARTINI | 3,800

JW マティーニ

ROKU Japanese Craft Gin, HAKU Japanese Craft Vodka

Fresh Lemon Juice, Rose Syrup, Orchid Syrup, Rose Ice

ジャパニーズクラフトジン ROKU 〈六〉

ジャパニーズクラフトウォッカ HAKU 〈白〉、フレッシュレモンジュース

ローズシロップ、オーキッドシロップ、薔薇純氷

JW SOUR E | 3,500

JW サワー

SUNTORY WORLD WHISKY Ao, Yamazaki Plum Wine

Fresh Lemon Juice, Sakura Syrup

Yuzu Bitters, Egg White

SUNTORY WORLD WHISKY 碧 Ao、山崎梅酒リッチアンバー

フレッシュレモンジュース、桜シロップ、柚子ビターズ、卵白

AKANE MANHATTAN E | 3,600

茜マンハッタン

Chivas Regal 18 Years (Banana Infused), Sweet Vermouth

Ginger Liqueur, Hojicha Syrup, Hinoki Bitters

シーバスリーガル 18 年 (バナナインフューズド)、スイートベルモット

ジンジャーリキュール、ほうじ茶シロップ、檜ビターズ

ZEN MOJITO | 3,200

禅モヒート

Ki no Tou, Fresh Lime Juice

Shiso Cordial, Shiso Leaf, Soda, Yuzu Bitters

季の糖島、フレッシュライムジュース

大葉コーディアル、大葉、ソーダ、柚子ビターズ

JELLYFISH MARGARITA | 3,000

ジェリーフィッシュ マルガリータ

DON JULIO Blanco, St-Germain, KANÁDE Yuzu

Pink Grapefruit Juice, Fresh Lime Juice

ドンフリオブランコ、サンジェルマン、〈奏〉 柚子

ピンクグレープフルーツジュース、フレッシュライムジュース

NEGRONITO D | 3,000

ネグロニート

ROKU Japanese Craft Gin, Fernet Branca, Aperol

KANÁDE White Peach (Clarified)

ジャパニーズクラフトジン ROKU 〈六〉、フェルネット・ブランカ、アペロール

〈奏〉 白桃

PB & J OLD FASHIONED P, D | 3,800

ピーナッツバター & ジェリー オールドファッシュョンド

BULLEIT Bourbon (Peanut Butter-Wash)

Homemade Strawberry Syrup, Angostura Bitters

ビュレットバーボン、自家製苺シロップ、アンゴスチュラビターズ

JW BAR cocktails use only freshly squeezed lemon and lime.

JW BAR のカクテルは、フレッシュレモンとライムを搾りたてで使用しています。

Menu items or products may change based seasonality or ingredient availability.

仕入れ等の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。

All prices include 15% service charge and 10% consumption tax.

料金には、サービス料 15%と消費税 10%が含まれています。

Made with Ingredients from JW Garden

JW ガーデンの食材を使用しております。



POPCORN FIZZ **D, E** | 3,800

ポップコーンフィズ

ROKU Japanese Craft Gin, Fresh Lime Juice, Popcorn Syrup
Egg White, Heavy Cream, Soda

ジャパニーズクラフトジン ROKU 〈六〉、フレッシュライムジュース

ポップコーンシロップ、卵白、ヘビークリーム、ソーダ



LYCHEE | 3,800

ライチ

HAKU Japanese Craft Vodka, Nigori SAKE

Fresh Lemon Juice, Lychee Puree

ジャパニーズクラフトウォッカ HAKU 〈白〉、にごり酒

フレッシュライムジュース、ライチピューレ

STRAWBERRY **D, E** | 3,800

イチゴ

KETEL ONE, Yogurt Liqueur, Fresh Lemon Juice

Homemade Strawberry Syrup, Egg White

ケテルワン、ヨーグルトリキュール

フレッシュレモンジュース、自家製いちごシロップ、卵白



KIWI | 3,800

キウイ

Monkey 47, Vodka (Chamomile Infused), Galliano

Fresh Lemon Juice, Sugar Syrup, Apple Juice, Kiwi

モンキー 47、カモミールインフューズドウォッカ、ガリアーノ

フレッシュレモンジュース、シュガーシロップ、林檎ジュース、キウイ

PEACH | 3,800

モモ

Vueve Cliquot Yellow Label, Grand Marnier Syrup

Grenadie Syrup, Peach Puree, Apricot Juice

ヴーヴ・クリコ イエローラベル、グランマニエシロップ、グレナデンシロップ

ピーチピューレ、アプリコットジュース

PINEAPPLE | 3,800

パイナップル

SirDavis, Don Julio Anejo, Coconut Milk, Pineapple Juice

Vanilla Syrup, Cytric Acid, Pineapple

サーデイヴィス、ドンフリオ アネホ、ココナッツミルク、パイナップルジュース

バニラシロップ、シトリックアシッド、パイナップル

JW BAR cocktails use only freshly squeezed lemon and lime.

JW BAR のカクテルは、フレッシュレモンとライムを搾りたてで使用しています。

Menu items or products may change based seasonality or ingredient availability.

仕入れ等の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。

All prices include 15% service charge and 10% consumption tax.

料金には、サービス料 15%と消費税 10%が含まれています。

Made with Ingredients from JW Garden

JW ガーデンの食材を使用しております。



Timeless Classics

Gin

Martini | 2,800

マティーニ

Negroni | 2,500

ネグローニ

Gimlet | 2,600

ギムレット

French 75 | 3,200

フレンチ 75

Gin Fizz | 2,500

ジンフィズ

Rum

Daiquiri | 2,600

ダイキリ

Mojito | 2,800

モヒート

Pina Colada D | 2,600

ピニャコラーダ

Sol Cubano | 2,300

ソルクバーノ

Whisky & Bourbon

Old Fashioned | 2,600

オールドファッシュヨンド

Manhattan | 2,800

マンハッタン

Whiskey Sour E | 2,600

ウィスキーサワー

Vodka

Espresso Martini | 2,800

エスプレッソ マティーニ

Cosmopolitan | 2,600

コスモポリタン

Moscow Mule | 2,300

モスコミュール

Bloody Mary | 2,300

ブラッディ マリー

Tequila & Mezcal

Margarita | 2,600

マルガリータ

Paloma | 2,300

パロマ

Mezcal Margarita | 2,600

メスカル マルガリータ

Mezcal Negroni | 2,500

メスカル ネグローニ

Brandy & Pisco

Side Car | 2,600

サイドカー

Alexander D | 2,600

アレキサンダー

Pisco Sour E | 2,800

ピスコサワー

Liqueur

Amaretto Sour E | 2,600

アマレットサワー

Grasshopper D | 2,600

グラスホッパー

Aperol Spritz | 2,500

アペロール スプリッツ

JW BAR cocktails use only freshly squeezed lemon and lime.

JW BAR のカクテルは、フレッシュレモンとライムを搾りたてで使用しています。

Menu items or products may change based seasonality or ingredient availability.

仕入れ等の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。

All prices include 15% service charge and 10% consumption tax.

料金には、サービス料 15%と消費税 10%が含まれています。

Made with Ingredients from JW Garden

JW ガーデンの食材を使用しております。



Champagne & Prosecco

JW Marriott Original Prosecco

DOC Ballan | 2,600 / 14,000

JW マリオット オリジナル プロセッコ DOC バラン

Veuve Clicquot

Yellow Label Brut | 3,500 / 18,000

ヴーヴ・クリコ イエローラベル ブリュット

JW Marriott Original Champagne

Brut Nature Copinet | 4,500 / 23,000

JW マリオット オリジナル シャンパン ブリュットネイチャー

Blanc de Blancs Ruinart | 30,000

ルイナール ブランド ブラン

2015 Dom Pérignon | 70,000

2015 ドン ペリニヨン

Wine

White

JW Marriott Original Vermentino

Maison Ventenac | 2,500 / 13,000

JW マリオット オリジナル ヴェルメンティーノ メゾン・ヴァントナック

2023 Etna, Graci | 2,600 / 15,500

エトナ グラーチ

2023 Lions de Suduiraut

Château Suduiraut | 2,700 / 13,500

リオン・ド・スデュイロー 2023 シャトー・スデュイロー

2023 Chardonnay

Domaine Louis Poitout | 2,900 / 17,500

シャルドネ ドメーヌ ルイ ポワトゥー

2023 Murmuri, Mas Doix

DOQ Priorat | 4,300 / 26,000

ムルムリ マス ドイシュ

Red

2019 El Andén de la Estación

Bodegas Muga | 1,700 / 10,000

エル アンデン デラエスタシオン ボデガス ムガ

2020 Pinot Noir

Crimson Ranch | 2,100 / 12,500

ピノノワール クリムゾン ランチ

JW Marriott Original Merlot

Maison Ventenac | 2,500 / 13,000

JW マリオット オリジナル メルロー メゾン・ヴァントナック

2015 Logonovo. Logonovo | 2,600 / 16,000

ロゴノーヴォ ロゴノーヴォ

2016 Coteaux Bourguignons, Domaine de Montmain | 3,400 / 20,500

コトールギニョン ドメーヌ ド モンマン

Beer, Sake, Shochu

Beer

JW Original Beer Kaigan Brewery 330ml | 2,500

JWオリジナルビール 海岸ブルワリー 330ml

Japanese Beer The Premium Malt's | 1,600

ジャパニーズビール ザ・プレミアムモルツ

Sake

Junmai Daiginjo Dassai 23

| 4,500 / 27,000

純米大吟醸 獺祭23

LABEL AZUR HEAVENSAKE Junmai Ginjo

| 4,500 / 27,000

LABEL AZUR HEAVENSAKE 純米吟醸

Seasonal Sake

| 2,800

季節の日本酒

Shochu

SG Shochu Kome - Japan | 1,800

SG焼酎 米 - 日本

SG Shochu Imo - Japan | 1,800

SG焼酎 芋 - 日本

SG Shochu Mugi - Japan | 1,800

SG焼酎 麦 - 日本

Whisky

Japanese Whisky Collection

Yamazaki

山崎

The Yamazaki Story of the Distillery 2025 EDITION | 6,500

ザ・山崎 Story of the Distillery 2025 EDITION

The Yamazaki "Single Malt" | 2,400

ザ・山崎 “シングルモルト”

The Yamazaki 12 Years Old

"Single Malt" | 4,400

ザ・山崎12年 “シングルモルト”

The Yamazaki 18 Years Old

"Single Malt" | 18,000

ザ・山崎18年 “シングルモルト”

The Yamazaki 25 Years Old

"Single Malt" | 85,000

ザ・山崎25年 “シングルモルト”

Hakushu

白州

The Hakushu Story of the Distillery 2025 EDITION | 6,500

ザ・白州 Story of the Distillery 2025 EDITION

The Hakushu "Single Malt" | 2,400

ザ・白州 “シングルモルト”

The Hakushu 12 Years Old

"Single Malt" | 4,400

ザ・白州12年 “シングルモルト”

The Hakushu 18 Years Old

"Single Malt" | 18,000

ザ・白州18年 “シングルモルト”

The Hakushu 25 Years Old

"Single Malt" | 85,000

ザ・白州25年 “シングルモルト”

Hibiki

響

Hibiki Japanese Harmony | 2,400

響 ジャパニーズハーモニー

Hibiki Blender's Choice | 4,400

響 ブレンダーズチョイス

Suntory Whisky

100th Anniversary Edition | 11,500

響 サントリーウイスキー 100周年記念

Hibiki 21 Years Old | 18,000

響 21年

Hibiki 30 Years Old | 85,000

響 30年

Ichiro's

Ichiro's Malt Double Distilleries | 3,800

イチローズモルト ダブルディスティラリーズ

Ichiro's Malt Wine Wood Reserve | 3,800

イチローズモルト ワインウッドリザーブ

Ichiro's Malt MWR | 3,800

イチローズモルト ミズナラウッドリザーブ

Suntory

SUNTORY WORLD WHISKY 碧Ao | 2,600

サントリー ワールドウイスキー 碧Ao

Single Malt Scotch Whisky

The Glenlivet 12 Years Old | 2,500

ザ・グレンリベット 12年

The Glenlivet 18 Years Old | 3,500

ザ・グレンリベット 18年

Arran 10 Years Old | 2,800

アラン 10年

The Singleton of Dufftown 12 Years Old | 2,600

ザ・シングルトン オブ ダフタウン 12年

The Macallan Double Cask 12 Years Old | 3,800

ザ・マッカラン ダブルカスク 12年

The Macallan Sherry Oak 18 Years Old | 12,000

ザ・マッカラン シェリーオーク 18年

Oban 14 Years Old | 3,000

オーバン 14年

Bruichladdich The Classic Laddie | 2,800

ザ・クラシック・ラディ

Talisker 10 Years Old | 2,600

タリスカー 10年

Glenmorangie The Original 12 Years Old | 2,600

グレンモーレンジ ザ・オリジナル 12年

Laphroaig 10 Years Old | 2,600

ラフロイグ 10年

Ardbeg “TEN” 10 Years Old | 2,600

アードベッグ “TEN” 10年

Ardbeg Uigeadail | 2,800

アードベッグ ウーダガール

Ardbeg “Corryvreckan” | 3,000

アードベッグ “コリーヴレックン”

Lagavulin 16 Years Old | 3,000

ラガヴァリン 16年

Blended Scotch Whisky

Chivas Regal 18 Years "Gold Signature" | 3,000

シーバスリーガル 18年 “ゴールドシグネチャー”

Ballantine's 17 Years Old | 3,000

バラントイン 17年

Monkey Shoulder

Blended Malt Scotch Whisky | 2,500

モンキーショルダー

Monkey Shoulder "Smokey Monkey" | 2,800

モンキー ショルダー “スモーキー モンキー”

Dewar's 15 Years Old | 2,600

デュワーズ 15年

Johnnie Walker Blue Label | 5,000

ジョニーウォーカー ブルーラベル

Johnnie Walker Gold Label | 2,600

ジョニーウォーカー ゴールドラベル

Royal Household | 7,500

ロイヤル ハウスホールド

Borbon & Rye Whisky

I.W. Harper 12 Years Old | 2,800

I.W. ハーパー 12年

I.W. Harper Cabernet Cask Reserve | 2,800

I.W. ハーパー カベルネ カスク リザーブ

Bulleit Bourbon | 2,200

ブレット バーボン

Blanton's Original | 3,300

ブラントン オリジナル

Jack Daniel's Single Barrel Select | 2,600

ジャックダニエル シングル バレル セレクト

Maker's Mark 46 | 2,500

メーカーズマーク46

Michter's US*1 Kentucky Straight

Bourbon Whiskey | 2,800

ミクターズ US*1 バーボンウィスキー

Michter's US*1 Single Barrel Straight

Rye Whiskey | 2,800

ミクターズ US*1 ライウイスキー

Irish Whisky

Roe & Co | 2,200

ロー & コー

Bushmills 12 Years Old | 2,600

ブッシュミルズ 12年

JW BAR cocktails use only freshly squeezed lemon and lime.

JW BAR のカクテルは、フレッシュレモンとライムを搾りたてで使用しています。

Menu items or products may change based seasonality or ingredient availability.

仕入れ等の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。

All prices include 15% service charge and 10% consumption tax.

料金には、サービス料 15%と消費税 10%が含まれています。

Gin

ROKU Japanese Craft Gin

Suntory - Osaka Japan | 2,500

ジャパニーズ クラフトジン ROKU〈六〉サントリー - 大阪

"Cacao Ethique" Tokyo Ethical

Akita Japan | 2,500

“カカオ エシーク” トウキョウ・エシカル - 秋田

Ki No Tea Ki No Bi Kyoto - Japan | 2,500

季のTEA 季の美 - 京都

Ki No Bi Classic Kyoto - Japan | 2,500

季の美 クラシック - 京都

Monkey 47 - Germany | 3,200

モンキー47 - ドイツ

Tanqueray N° Ten - UK | 2,800

タンカレー No.10 - イギリス

Vodka

HAKU Japanese Craft Vodka

Suntory - Japan | 2,500

ジャパニーズクラフトウォッカ HAKU〈白〉ライスウォッカ サントリー - 日本

Grey Goose - France | 2,500

グレイグース - フランス

Ketel One - Netherlands | 2,500

ケテルワン - オランダ

Absolut Elyx - Sweden | 2,500

アブソルート エリクス - スウェーデン

Belvedere - Poland | 2,500

ベルヴェデーレ - ポーランド

Rum

Bacardi Reserva Ocho Aged Brown Rum | 2,200

バカルディ レゼルバ オーチョ 熟成ブラウンラム

Ron Zacapa Systema 23 Solera | 2,800

ロン・サカパ システム23 ソレラ

Diplomático Reserva Exclusiva | 2,800

ディプロマティコ レゼルバ エクスクルーシバ

Tequila & Mezcal

Clase Azul Tequila Plata – Mexico | 3,300

クラセアスール テキーラ プラタ - メキシコ

Clase Azul Tequila Reposado – Mexico | 4,200

クラセアスール テキーラ レポサド - メキシコ

Clase Azul Tequila

Blanco Ahumad – Mexico | 6,800

クラセアスール テキーラ ブランコ アウマード - メキシコ

Patron EL ALTO – Mexico | 4,200

パトロン エル アルト - メキシコ

Don Julio Reposado – Mexico | 3,500

ドン・フリオ レポサド - メキシコ

Don Julio 1942 – Mexico | 4,200

ドン・フリオ 1942 - メキシコ

Del Maguey Vida Clasico - Mezcal - Mexico | 2,500

デル マゲイ ビダ クラシコ - メスカル - メキシコ

JW BAR cocktails use only freshly squeezed lemon and lime.

JW BARのカクテルは、フレッシュレモンとライムを搾りたてで使用しています。

Menu items or products may change based seasonality or ingredient availability.

仕入れ等の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。

All prices include 15% service charge and 10% consumption tax.

料金には、サービス料 15%と消費税 10%が含まれています。

Spirits Free Selection

Suntory All Free - Osaka Japan | 1,400

サントリー オールフリー - 大阪

Non-Alcoholic

The Herbalist Yaso - Niigata Japan | 1,800

ノンアルコール ザ・ハーバリスト ヤソ - 新潟

Water

Kanayama Water 500ml | 1,700

奥会津金山 ミネラルウォーター 500ml

Kanayama Sparkling Water 500ml | 1,700

奥会津金山 スパークリングウォーター 500ml

Soda

Coca-Cola | 1,200

コカ・コーラ

Coca-Cola Zero | 1,200

コカ・コーラ ゼロ

Fever Tree

Tonic Water | 1,400

トニックウォーター

Ginger Ale | 1,400

ジンジャーエール

Ginger Beer | 1,400

ジンジャービア

Food



Atlantic Salmon Tataki **W, D, E** | 3,000

Short Seared Sustainable Salmon, Sesame, Teriyaki Sesame Sauce
Citrus Gel, Daikon Radish, Cress

アトランティックサーモンの炙り 照り焼きセサミソース **W, D, E**

炙りサーモン、胡麻、照り焼きソース、大根サラダ、柑橘ジャム、クレソン

Steak Tartare **W, D, E** | 5,900

Hand-cut Japanese Beef Tenderloin, Confit Cage Free Egg Yolk
House-made Steak Tartare Sauce, Roasted Almonds
Crispy Melba Toast

和牛のタルタル **W, D, E**

和牛ヒレ、卵黄のコンフィ、自家製タルタルソース、ローストアーモンド
メルバトースト



Tiradito de Pescado **W, D, E** | 3,000

Marinated Amberjack, Lime, Chili, Crispy Corn, Sweet Potato
Micro Herbs

ティラディート・デ・ペスカド **W, D, E**

勘八のマリネ、ライム、チリ、とうもろこし、薩摩芋、マイクロハーブ

Imported Cheese Selection **W, D, E** | 3,500

Dried Fruit, Nuts, Crackers

外国産チーズ盛り合わせ **W, D, E**

ドライフルーツ、ナッツ、クラッカー

Premium Charcuterie Assortment **W, D, E, WA** | 2,800

Pâté de Campagne, Prosciutto, Mortadella, Chorizo, Salami, Grissin

厳選シャリュキュトリー プラッター **W, D, E, WA**

パテドカンパーニュ、プロシュート、モルタデッラ、サラミチョリソ、グリッシーニ

Parmesan & Truffle Fries **W, D, E** | 2,300

Truffle Scented Fries, Aioli, Parmesan Cheese

トリュフとパルメジャーノのフライドポテト **W, D, E**

トリュフ風味のフライドポテト、アイオリ、パルメザンチーズ



Cage-Free Egg & Potato Tortilla **W, D, E** | 3,800

Confit Kitaakari Potatoes, Micro Herbs, Aioli, Prosciutto
Vegetarian Option Available **V, W, D, E**

キタアカリとケージフリーエッグのトルティーヤ **W, D, E**

キタアカリコンフィ、マイクロハーブ、アイオリソース、ハモンセラーノ
ベジタリアンオプション **V, W, D, E**

Assorted Tacos **W, D, E, S** | 3,800

Spiced Shrimp Taco, Yamayuri Pulled Pork Taco, Roast Chicken Taco

アソーテッド タコス **W, D, E, S**

カルニータス、ポジョアサード、シュリンプ

JW Tokyo Beef Sliders W, D, E | 4,900

Charred Beef Sliders, Cheddar Cheese, Crisp Lettuce, Tomatoes
Red Onion Marmalade, Toasted Brioche Bun
House-made Slider Sauce

JW 東京 ビーフスライダー W, D, E

ビーフパティ、チェダーチーズ、レタス、トマト、レッドオニオンジャム
ブリオッシュバンズ、自家製スライダースソース

Cheese & Bacon Burger W, D, E | 5,500

Grilled Beef Burger, Pork Bacon, Cheddar Cheese, Crisp Lettuce,
Tomatoes, Caramelized Onions Pickles, Toasted Brioche Bun
House-made Burger Sauce

ベーコンチーズバーガー W, D, E

ビーフパティ、ベーコン、チェダーチーズ、レタス、トマト
オニオンキャラメリゼ、ピクルス、ブリオッシュバンズ、自家製バーガースソース

Hokkaido Snow Crab Cakes W, D, E, C | 5,900

Baked Spiced Snow Crab Cakes, Sudachi Aioli

北海道産ズワイガニのクラブケーキ W, D, E, C

クラブケーキ、酢橘アイオリ

Sweet Treats

Crumble Cheese Tart

Dried Fruit Compote W, D, E, WA | 2,500

クランブルチーズタルト ドライフルーツコンポート W, D, E, WA

Bonbon Chocolate Plate W, D, WA | 2,300

ボンボンショコラプレート W, D, WA

W = 小麦 /wheat P = 落花生 /peanuts D = 乳 /dairy E = 卵 /eggs B = そば /buckwheat
C = かに /crab S = えび /shrimp WA = くるみ /walnuts

Menu items or products may change based seasonality or ingredient availability.
仕入れ等の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。

All prices include 15% service charge and 10% consumption tax.

料金には、サービス料 15%と消費税 10%が含まれています。

Made with Ingredients from JW Garden

JW ガーデンの食材を使用しております。

