

Benesse House Park / Beach 20th Anniversary Cocktail

Corpse Reviver No.20

Lemon Gin / Kasutori Shochu / Cointreau / Lillet Blanc / Lemon Juice / Wasanbon / Sorashio / Absinthe

¥2,640



ベネッセハウスパーク/ビーチは20周年を迎えました。
ラウンジバーでは、これを記念したオリジナルカクテルをご用意しております。

岡山の酒粕から造られた粕取り焼酎の華やかな香りに、リレ・ブランの果実味を重ね、
檸檬ジンと和三盆でやわらかくまとめた、爽やかで奥行きのある一杯です。

This year marks the 20th anniversary of Benesse House Park and Beach.
To celebrate, our lounge bar presents a signature original cocktail.

Kasutori shochu from Okayama lends delicate, aromatic notes,
layered with the fruitiness of Lillet Blanc,
and gently rounded by lemon gin and wasanbon sugar for a refreshing yet elegant finish.

BAR SIGNATURES

¥2,640 each

檸檬マティーニ | Lemon Martini

Craft Gin Setouchi Lemon / Sake Dry Vermouth / Lemon Liqueur / Sorashio Saline

甘夏ネグローニ | Amanatsu Negroni

Craft Gin Setouchi Amanatsu / Sake Sweet Vermouth / Contratto Bitter / Soy Sauce

抹茶オールドファッションド | Matcha Old Fashioned

Olmecca Altos Reposado Tequila / Mezcal Ajal / Matcha / Agave Nectar / Nayuta Cocktail Bitters No.1



「硝子の茶室『聞鳥庵』」 ©Sugimoto Studio

Hiroshi Sugimoto, Glass Tea House "Mondrian", 2014 © Sugimoto Studio

The work originally created for LE STANZE DEL VETRO, Venice by Pentagram Stiftung

COCKTAILS THROUGH TIME

¥2,310 each

サゼラック | Sazerac
c.1890s / Sazerac House tradition

ダイキリ | Daiquiri
1896 / Jennings Cox

ラストワード | Last Word
1915 / Frank Fogarty

ダーク・アンド・ストーミー | Dark 'n' Stormy
c.1918 / Goslings, Bermuda

ビーズ・ニーズ | Bee's Knees
c.1920s / Prohibition Era

ヴュー・カレ | Vieux Carré
1938 / Walter Bergeron

パローマ | Paloma
c.1955 / Don Javier Delgado Corona

ジャングルバード | Jungle Bird
1973 / Jeffrey Ong See Teik

アマレットサワー | Amaretto Sour
1974 / Amaretto di Saronno

エスプレッソマティーニ | Espresso Martini
c.1985 / Dick Bradsell

トミーズ・マルガリータ | Tommy's Margarita
1987 / Julio Bermejo

ポーンスター・マティーニ | Pornstar Martini
2003 / Douglas Ankrah

ペーパープレーン | Paper Plane
2007 / Sam Ross

A SIP OF SETOUCHI

¥1,540 ~

クラフトジン瀬戸内檸檬 | Craft Gin Setouchi Lemon ¥1,540

クラフトジン瀬戸内甘夏 | Craft Gin Setouchi Amanatsu ¥1,540

クラフトジン岡山 | Craft Gin Okayama ¥2,310

クラフトウォッカ昌光 | Craft Vodka Akihikari ¥2,310

ロンセトホワイトラム | Ron Seto White Rum ¥1,540

桜尾シングルモルト | Sakurao Single Malt ¥2,310

シングルモルト瀬戸内オロロソシェリーカスク |
Single Malt Setouchi Oloroso Sherry Cask ¥3,080

シングルモルト岡山 | Okayama Single Malt ¥6,600

+ 割材各種 | With Mixer ¥330

BEER & WINE

¥1,870 each

サントリーマスターズドリーム | Suntory Master's Dream

赤ワイン | Red Wine

白ワイン | White Wine

スパークリングワイン | Sparkling Wine

ワインはボトル(¥8,800)でのご用意もございます。
Each bottle of wine will be priced at ¥8,800

NON-ALCOHOLIC SELECTION

¥1,210 ~

抹茶と特製求肥餅 | Matcha & Soft Mochi ¥1,210

完熟みかんジュース | Orange Juice ¥1,210

コカ・コーラ | Coca-Cola ¥1,210

辛口ジンジャーエール | Dry Ginger Ale ¥1,210

ヴァージン・マルガリータ | Virgin Margarita ¥1,870

ヴァージン・コスモポリタン | Virgin Cosmopolitan ¥1,870

SNACKS & SWEETS

¥1,540 each

トリュフ風味ポテトチップス | Truffle Potato chips

サワークリーム風味ポップコーン | Sour Cream Popcorn

ミックスナッツ&チョコレート | Mixed Nuts & Chocolate

抹茶ジェラート | Matcha Gelato

アレルギーをお持ちのお客様は事前にはスタッフまでお伝えください。

価格はすべて消費税・サービス料が含まれております。

お支払いはお部屋付けとなりますので、お帰りの際、伝票にサインをお願いいたします。

Please inform us of any food allergies.

All prices include tax and service charges.

Charges will be posted to your room account; Please sign the bill before you leave.