Beverage Menu

Cocktails

- Gin Base -

Martini / マティーニ

Negroni / ネグローニ

Gin Tonic / ジントニック

Gin Fizz / ジンフィズ

- Whisky & Liqueur Base -

New York / =¬=->

Godfather / ゴッドファーザー

Grasshopper / グラスホッパー

Valencia / バレンシア

- Vodka Base -

Vodka Martini / ウォッカマティーニ

Salty Dog / ソルティドッグ

Moscow Mule / モスコミュール

Screw Driver / スクリュードライバー

- Tequila Base -

Margarita / マルガリータ

Paloma / パロマ

Matador / マタドール

Tequila Sunrise / テキーラサンライズ

- Rum Base -

Daiquiri / ダイキリ

Mojito / EL-ト

Cuba Libre / キューバリブレ

Jack Tar / ジャックター

- Non Alcohol Cocktails -

Yokohama Blue / ヨコハマブルー

Virgin Mojito / バージンモヒート

Spicy Tonic / スパイシートニック

Cinderella / シンデレラ

Sangria / サングリア

Wine By The Glass

- Sparkling Wine -

Espace of Limari Brut, Chili NV / エスパス オブ リマリ ブリュット

Non Alcohol Sparkling Wine / ノンアルコールスパークリングワイン

- White Wine -

Villa Mattielli Soave Classico, Italy 2017 / ヴィッラマッティエリ, ガルガーネガ

Non Alcohol White Wine / ノンアルコール白ワイン

- Red Wine -

Gnarly Head Pinot Noir, U.S.A 2019 / ナーリーヘッド, ピノノワール

Non Alcohol Red Wine / ノンアルコール赤ワイン

Beer

Asahi Super Dry / Yebisu / Asahi Dry Zero (Non Alcohol)

アサヒスーパードライ/エビス/アサヒドライゼロ(ノンアルコール)

Johnnie Walker Red / ジョニーウォーカー レッド

Coffee Selections

Coffee / コーヒー

Decaffeinated Coffee / カフェインレスコーヒー

Espresso / エスプレッソ

Café au Lait / カフェオレ

Café Latte / カフェラテ

Cappuccino / カプチーノ

Café Mocha / カフェモカ

Soft Drinks

Apple Juice / アップルジュース

Orange Juice / オレンジジュース

Graipefruits Juice / グレープフルーツジュース

Pinepple Juice / パイナップルジュース

Cranberry Juice / クランベリージュース

Coke / コーラ

Ginger Ale / ジンジャーエール

Whisky

Four Roses Bourbon / フォアローゼス

Tea Selections

- Art of Tea -

Darjeeling / ダージリン

Earl Gray / アールグレイ

Green Rooibos / グリーンルイボス

Chamomile / カモミール

- Ronnefeldt -

Raspberry Nectar / ラズベリーネクター

Chocolate Monkey / チョコレートモンキー

Passionfruit Jasmine Iced Tea /

パッションフルーツジャスミンアイスティー

The Union Bar & Lounge Sunset Cocktails Food Menu

- Assorted Appetizer & Sweets -

Cold Meats コールドミート Wakasagi Escabeche ワカサギのエスカベッシュ

Ham & Grissini 生ハムとグリッシーニ

Cake Sale ケークサレ

Assorted Salami サラミ盛り合わせ

Japanese Pickles & Cream Cheese いぶりガッコクリームチーズ

Tofu Caprese 豆腐のカプレーゼ Tiramisu ティラミス

Smoked Salmon Salad スモークサーモンサラダ Grapefruits & Passoa Jelly グレープフルーツとパッソアのジュレ

Seafood Jelly Yuzu Flavor 魚介のゆず風味ジュレ Apple Scone アップルスコーン

- Hot Selections -

~Please choose a hot dish from the below~ ~温かいお料理を下記より1品お選びください~

Baby Sardine and Bamboo Shoots Quiche,Red Miso Flavor しらすと姫筍の赤味噌キッシュ

Truffle Flavored Shoestring 黒トリュフ風味のフライドポテト

> Hot Sandwich ホットサンドイッチ

For Guests with food allergies. 食材アレルギーをお持ちのお客様

To greater ensure the quality of your dining experience,
Please let us know if you have any food allergies or retrictions.
However, please kindly informed that additional fees may apply
in order to provide items that are not on the standard menu.
(We may be unable to accomodate allergy-related requests as part of event menus
or meals covered by lodging plans.)

We cannot guarantee that the special dietary meals will not cause any allergic reaction. Therefore, it is up to you to make the final judgement when ordering this type of meal.

食材にアレルギーや、食事制限がございますお客様は、ご注文の際にスタッフへお申し付けください。 但し、通常の料理以外のメニューをご用意させていただく為、別途費用が発生する場合もございます。 (イベントメニューなどでの対応は、お断りさせて頂くこともございます。)

> また、お客様とご相談の上用意させて頂くお食事は、 アレルギーの症状が起きないことをお約束するメニューではございません。 ご飲食に関しましては、お客さまご自身の体調などもご考慮の上、 お客様ご自身でのご判断をお願い致します。

> > Our kitchen is using buckwheat flour.

Your order will be prepared in the same kitchen as other menu items.

For this reason, It is possible that some traces of allergens.

May become mixed into the meal during preparation.

Kitchen cooking and washing facilities, And the crockery and cutlery used for regular menu dishes are used for the special dietary dishes as well.

Your understanding is highly appreciated.

当厨房におきましては、蕎麦粉も使用致しております。

厨房、及び機器等の洗浄過程で、アレルゲンが残留する事もございます。

全ての料理は、同一の厨房にて調理を行う為、

加工、または調理過程においてもアレルゲンが混入する可能性が高く、

ご提供いたします料理は、完全なアレルギー対応メニューではございません。

予め、ご留意くださいますようお願い申し上げます。

For inquiries about rice-based foods, kindly ask our service staff. 米飯類・米加工品の産地情報については、スタッフにお尋ねください。

