

# BAR DRINK MENU

## WINE AND SANGRIA

	glass	carafe	bottle
スパークリングワイン SPARKLING WINE			
マルティーニ ブリュット MARTINI BRUT	¥950	—	¥5,000
白ワイン WHITE WINE			
"チェントウーノ ペルチェント"			
ヴェルディッキオ クラッシコ Sup DOC "Centuno Per Cento" VERDICCHIO CLASSICO Sup DOC	850	2,800	4,000
カッセルロ デル ディアブロ クールエディション ソーヴィニヨン ブラン CASILLERO DEL DIABLO COOL EDITION SAUVIGNON BLANC	900	3,150	4,500
赤ワイン RED WINE			
"チェントウーノ ペルチェント"			
ロッソ コーネロ DOC "Centuno Per Cento" ROSSO CONERO DOC	850	2,800	4,000
クヌンガヒル 76 シラズ&カベルネ KOONUNGA HILL 76 SHIRAZ & CABERNET	1,100	4,200	6,000
ロゼワイン ROSÉ WINE			
ダークホース ロゼ DARK HORSE ROSÉ	900	3,150	4,500
 自家製サングリア (スパークリング / 赤 / ロゼ) HOMEMADE SANGRIA (SPARKLING / RED / ROSÉ)			各 900 each
シェアサングリアスパークリング (オレンジ / ピンクグレープフルーツ / ブドウ) SHARE SANGRIA SPARKLING			各 2,500 each
スパークリングワインのきめ細かい泡とフレッシュな果実の風味を楽しめます。 カラフェ (4-5名様分) でご提供します。			


## BEER

サッポロ 黒ラベル (生) SAPPORO DRAFT BEER BLACK LABEL	900
麒麟 ハートランド KIRIN HEARTLAND	950
麒麟 零 ICHI (ノンアルコールビールテイスト飲料) KIRIN ZERO ICHI (NON-ALCOHOLIC BEER TASTE BEVERAGE)	850


## CRAFT BEER

ゲース アイランド  ホンカーズ エール GOOSE ISLAND HONKERS ALE	1,100
アイピーエー IPA	1,100
312 アーバンウィートエール 312 URBAN WHEAT ALE	1,100

## PLUM WINE

山崎蒸溜所貯蔵 焙煎樽仕込 梅酒 (ソーダ / オンザロック) YAMAZAKI DISTILLERY RESERVE SUNTRY UMESHU (SODA / on the ROCK)	850
 The CHOYA AGED 3YEARS 本格梅酒 (ソーダ / オンザロック) The CHOYA AGED 3YEARS UMESHU (SODA / on the ROCK)	900




## BOTANICAL GIN SELECTION

サントリー 六 ジン (トニック / オンザロック) SANTORY ROKU GIN (TONIC / on the ROCK)	900
 油津吟 (トニック / オンザロック) YUZUGIN (TONIC / on the ROCK)	1,000



メニューにないアイテムもたくさんございます。  
ドリンクカウンターでお好みをお伝えください。

We stock and can make many drinks not on the menu. Please ask at the bar counter.




## AUTUMN COCKTAIL VARIATIONS


 カロリーナ CAROLINA	¥850
赤ワインにチェリープラムの香りを加えた色鮮やかなオリジナルカクテルです。	
フレンチミュール FRENCH MULE	850
女性におすすめ! パッションフルーツのほのかな甘味がお口に広がります。	
ビタープラムソーダ BITTER PLUM SODA	850
梅酒を使った優しい口当たり。キャラメルシロップがアクセントです。	
サザンブルー SOUTHERN BLUE	850
淡いエメラルド色が美しい、すっきりとした味わいのオリジナルカクテルです。	
レブヒート REBUJITO	850
ドライシェリーの新しい飲み方! ジンジャーとライム&ミントが相性ピッタリ!	
 プティ オランジュ PETITE ORANGE	900
クリームリキュールにオレンジピールを加えた、秋にぴったりのカクテルです。	
 ポム オ フー POMMES AU FOUR	900
自家製のりんごのコンポートにシナモンが香る、アップルパイのようなデザートカクテルです。	
モヒート ソコ MOJITO ZOCO	900
定番のモヒートにスモモのエッセンスを加えた人気のカクテルです。	
ロゼ パンプルムース ROSE PAMPLE MOUSSE	900
ロゼワイン&ピンクグレープフルーツ! 今フランスで大流行のカクテルです。	

## HIGH BALL

クラシックハイボール CLASSIC HIGH BALL	850
 アップルバーボンジンジャーハイボール APPLE BURBON GINGER HIGH BALL	900
ジェムソン ジンジャー&ライム JAMESON GINGER AND LIME	900
 メーカーズマークミントジュレップハイボール MAKER'S MARK MINT JULEP HIGH BALL	900
ジャックダニエル コークハイボール JACK DANIEL'S COKE HIGH BALL	950
白州 森香るハイボール HAKUSHU HIGH BALL	950

## SOFT DRINKS

ウィルキンソン ジンジャーエール WILKINSON GINGER ALE	700
トロピカルジュース (グアバ / ライチ / マンゴー) TROPICAL JUICE (GUAVA / LYCHEE / MANGO)	各 700 each
オレンジジュース ORANGE JUICE	750
レモンスカッシュ LEMON SQUASH	800
 ビフォアサンセット BEFORE SUNSET	850
チャイウーロン CHAI OOLONG	850
 アロマティーソーダ AROMA TEA & SODA	850
ヴァージンモヒート NON-ALCOHOLIC MOJITO	850
 秋のおすすめスムージーカクテル AUTUMN SMOOTHIE COCKTAIL	900

 サザンタワーダイニングおすすめのドリンクです。  
Southern Tower Dining Staff's Recommended Specialties.

小田急ホテルセンチュリーサザンタワーでは、地球環境に配慮しプラスチック製品の使用の削減に取り組んでおります。お飲み物にストローが必要なお客様はスタッフにお申し付けください。  
In our ongoing efforts towards helping to protect our global environment, we have been working on reducing use of plastic products. Please feel free to ask for drinking straws for your drinks if needed.

料金には10%のサービス料と8%の消費税が含まれます。  
All prices are inclusive of a 10% service charge and an 8% tax.