

## DRAFT & BOTTLE BEER

<b>DRAFT</b>	<b>ASAHI SUPER DRY</b>	アサヒスーパードライ	700円
	<b>HOKKAIDO CRAFT BEER</b>	北海道クラフトビール	1,000円
<b>BOTTLE</b>	<b>ASAHI DRY ZERO (NON-ALCOHOL)</b>	アサヒ ドライゼロ	700円

## SPIRITS

Gin	Vodka
<b>Honoho Kibou/Distillery Shakotan-Blue</b> 火の帆 きぼう / 積丹スピリット 1200円	<b>Okuhida/Okuhida Brewery</b> 奥飛騨 / 奥飛騨酒造 700円
<b>Creft Gin 9148/Bebizakura Distillery</b> クラフトジン 9148/ 紅櫻蒸留所 1000円～	<b>Grey Goose</b> グレイ Goose 900円
<b>Tanqueray</b> タンカレー 700円	<b>Brandy</b>
<b>Bombay Sapphire</b> ボンベイ サファイア 900円	<b>Genteel/Tokachi Brandy</b> ジェンティール / 十勝ブランデー 700円
<b>Whisky</b>	<b>Apple Brandy/Nikka</b> アップルブランデー / ニッカウキスキー 800円
<b>Super Nikka/Nikka</b> スーパーニッカ / ニッカウキスキー 700円	<b>Rum</b>
<b>Yoichi Single Malt/Nikka</b> 余市シングルモルト / ニッカウキスキー 1000円	<b>Rurikakesu</b> ルリカケス 700円
<b>Taketsuru Pure Malt/Nikka</b> 竹鶴ピュアモルト / ニッカウキスキー 1000円	<b>Tequila</b>
	<b>Cuervo silver</b> クエルボシルバー 800円
	<b>Cuervo 1800 reposado</b> クエルボ 1800 レポサド 1000円

## KOKAGE ORIGINAL COCKTAIL



### Transition Gin × Whey × Lavender

NIKKA CAFFEY GIN & 北海道深川市の F-YOGURT のホエーを使った爽やかなカクテル。  
飲み進むにつれて色鮮やかなシロップが優しく交わり酸味と甘味のコントラストが楽しめます。  
1000円

## MONTHLY COCKTAIL

### 甘酒と金柑のサワー Amazake×Kumquat×Cointreau

甘酒のまるやかさと、金柑とコアントローの爽やかさのバランスの取れた季節の1杯です。  
900円



## SIGNATURE COCKTAIL

<b>Apple×Japanese Black Tea</b> リンゴと和紅茶の相思相愛 900円	<b>Yumepirika×Cardamon×Lemon</b> ゆめぴりかとカルダモンのレモンサワー 800円	<b>Haskap×Orange</b> ハスカップオレンジ 800円
<b>Kombu×Gin Tonic</b> 利尻昆布のジントニック 900円	<b>Houjicha×Whisky</b> ほうじ茶のニッカハイボール 800円	<b>Dashi×Vodka×Tomato</b> 出汁とニシパの恋人のブラッディメアリー 900円

## MOCKTAIL (NON-ALCOHOL)

<b>Craft Coke</b> クラフトコーラ 800円	<b>Lemon Squash</b> レモンスカッシュ 800円	<b>Haskap×Orange</b> ハスカップオレンジ 800円
-----------------------------------	--------------------------------------	--

## SOFT DRINK

<b>Coffee</b> / コーヒー 600円	<b>Guarana</b> / ガラナ 500円
<b>Cafe Latte</b> / カフェラテ 600円	<b>Ginger Ale</b> / ジンジャーエール 500円
<b>Espresso</b> / エスプレッソ 600円	<b>Apple Juice</b> / リンゴジュース 500円
<b>Black Tea</b> / 紅茶 500円	<b>Orange Juice</b> / オレンジジュース 500円
<b>Harb Tea</b> / ハーブティー 500円	<b>Grapefruit Juice</b> / グレープフルーツジュース 500円

ボトルキープできます。◇ボトルセット◇氷, ミネラルウォーター, ソーダ: 600円

You can keep the bottle. ◇Bottle Set◇Ice, Mineral Water, Soda: 600yen

その他お飲み物のご用意もございますので、お気軽にスタッフまでお問い合わせください。

Please ask staff if you would like to get another drinks.

## FOOD

## Lunch Plate

◇Main Plate &amp; Drink ◇ ドリンクが付いたセットです。

**Zangi Plate pickled in Kamikawa Taisetsu Sake Lees(Rice & Salad)**

上川大雪酒造の酒粕で漬けたザンギプレート(ライス/サラダ付き)

1500円

**Hokkaido Pork Salsiccia Hotdog & Hokkaido Potato Fries**

北海道産豚サルシッチャのホットドッグと芽室産マチルダのフライドポテト

1300円



## Lunch Set

◇Main &amp; Salad &amp; Drink ◇ サラダ・ドリンクが付いたセットです。

**Curry and Rice**

カレーライス

1500円

(単品1200円)

**Smoked Salmon & Avocado Sandwich**

スモークサーモンアボカドサンド

1300円

(単品1000円)

**Prosciutto & Cream Cheese Sandwich**

生ハムクリームチーズサンド

1300円

(単品1000円)



## SET DRINK

Coffee / コーヒー

Guarana / ガラナ

Cafe Latte / カフェラテ

Ginger Ale / ジンジャーエール

Espresso / エスプレッソ

Apple Juice / リンゴジュース

Black Tea / 紅茶

Orange Juice / オレンジジュース

Harb Tea / ハーブティー

Grapefruit Juice / グレープフルーツジュース

## DESSERT

## Japanese Parfait

和パフェ

ゴマのアイスや抹茶のムース、ごぼうのかりんとうなど和の食材をふんだんに使用したパフェです。

1800円



## Chocolate and coconut parfait

チョコレートとココナッツのパフェ

冬をイメージし、ココナッツとチョコレートをベースに甘味と酸味のバランスの取れたパフェに仕上げました。

1800円



## Strawberry Millefeuille

イチゴ塔ミルフィーユ

イチゴ・抹茶のカタラーナ・あんこをミルフィーユ生地と重ね合わせ”食べるテレビ塔”が完成しました。

1800円



## Chef's Recommended Cake

シェフおすすめのケーキ

500円

アレルギーについてはスタッフへお問い合わせください。

## Baked Sweets

焼き菓子

300円



## Ice Cream

アイスクリーム

400円



## Almond Chocolate

アーモンドチョコレート

500円



FOOD

**Mixed Nuts**  
ミックスナッツ

500円  


**Assorted Dried Fruits**  
ドライフルーツ

500円

**Pickled Vegetables**  
野菜のピクルス

500円

**Prosciutto**  
生ハム

700円

**Cream Cheese & Dried Fig Dip**  
クリームチーズとイチジクのディップ

900円  
 

**Hokkaido Potato Fries**  
芽室産マチルダのフライドポテト

700円  


**Zangi pickled in Kamikawa Taisetsu Sake Lees**  
上川大雪酒造の酒粕で漬けたザンギ

800円  
  



**Hokkaido Pork Salsiccia Hotdog**  
北海道産豚サルシッチャのホットドッグ  
(ポテト付き)

1200円  
  

**Fish & Chips**  
フィッシュ&チップス

1200円  
  

**Curry and Rice**  
カレーライス

1200円  
 

**Assorted Charcuterie**  
シャルキュトリー盛り合わせ

1500円  
 

DESSERT

**Japanese Parfait**  
和パフェ

ゴマのアイスや抹茶のムース、ごぼうのかりんとうなど和の食材を  
ふんだんに使用したパフェです。

1800円  
  



**Chocolate and coconut parfait**  
チョコレートとココナッツのパフェ

冬をイメージし、ココナッツとチョコレートをベースに甘味と酸味の  
バランスの取れたパフェに仕上げました。

1800円  
  



**Strawberry Millefeuille**  
イチゴ塔ミルフィーユ

イチゴ・抹茶のカタラーナ・あんこをミルフィーユ生地と  
重ね合わせ”食べるテレビ塔”が完成しました。

1800円  
  






**Chef's Recommended Cake**



シェフおすすめのケーキ 500円

アレルギーについてはスタッフへ  
お問い合わせください。

**Baked Sweets**

焼き菓子 300円  
  

**Ice Cream**

アイスクリーム 400円  
 

**Almond Chocolate**

アーモンドチョコレート 500円  
