

Mitsubachi
Bar & Dining

Drink Menu

Bali Cuisine Is What We "Mitsubachi" Recommend.
The Spicy Cuisine Of Indonesia Mixed The European Taste With Only Special
Source And Fresh Ingredients. We Are Ready For Not Only Casual Dinner
But Also Full-course Dinner.



所産や銘柄を表記している食材に関しては、証明書を取り寄せておりますのでご安心ください。
季節や天候により、一時的に表記の食材が入荷できない場合は、同様の食材にてご提供させて頂いております。

MITSUBACHI GRAND MENU DRINK MENU

Botanical & Aroma COCKTAIL

ボタニカル&アロマ カクテル

Mojito with sweet potatoes and peppers' spices added to the rum in which lime reef is immersed. Broil orange aroma rosemary, plus a unique scent.

Double Juniper's Gin Tonic Aroma of lemon

ダブルジュニパーのジントニック
～レモンのアロマ～ ¥880(税込¥968)

通常の倍のジュニパー(ヒノキ科の植物)を使用したジンを使用。
きゅうりとハーブをプラスした香り高いジントニック。



Orange and lime leaf mojito Orange rosemary's aroma

オレンジとライムリーフの
モヒート

¥980(税込¥1,078)

ライムリーフ(こぶみかんの葉)を漬け込んだ
ラムにオレンジの酸味と山椒のスパイスを加えたモヒート。
オレンジアロマのローズマリーを炙り、独特の香りをプラス。

※時期によりオレンジが変更になります。



Tom yum Margarita Aroma of coriander and lime

トムヤムマルガリータ

～コリアンダーとライムのアロマ～ ¥980(税込¥1,078)

オリジナルのバクチャーテキーラを使用した、
メキシコ代表のカクテル。レモングラスのチリペッパーと
フレッシュコリアンダーと一緒に。



Violet Spumoni Grapefruit and flower aroma

すみれのスプモーニ

～グレープフルーツと花のアロマ～ ¥880(税込¥968)

すみれのお酒とグレープフルーツのスプモーニ。
たくさんのエディブルフラワーとグレープフルーツの
アロマで気分もリラックス。



Bison Grass's Moscow Mule Aroma of ginger

バイソングラスのモスコミュール
～しょうがのアロマ～ ¥880(税込¥968)

ポーランド産のハーブ、バイソングラスを漬け込んだウォッカ使用。
桜餅の様な味わいに生しょうがとしょうがアロマ薫る
ザ、"モスコミュール"。



JEWELRY SPARKLING

— 誕生石カクテル —

Bali Cuisine Is What We "Mitsubachi" Recommend. The Spicy Cuisine Of Indonesia Mixed
The European Taste With Only Special Source And Fresh Ingredients.

ALL
¥880
(税込 ¥968)



1月 ガーネット

ストロベリー × スミレ



2月 アメジスト

パッションフルーツ × ブルー



3月 アクアマリン

レモン × ブルー



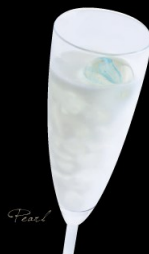
4月 ダイヤモンド

ライチ



5月 エメラルド

グレープフルーツ × 青りんご



6月 パール

ヨーグルト × バイナッブル



7月 ルビー

赤ワイン × グレープフルーツ × サクロ



8月 ペリドット

ピーチネクター × キウイ



9月 ブルーサファイア

ピーチ × ブルー



10月 トルマリン

カシス × マンゴー



11月 トパース

バナナ × バイナッブル



12月 ターコイズ

ココナッツ × レモネード

SPARKLING WINE

— スパークリングワイン —

Bali Cuisine Is What We "Mitsubachi" Recommend. The Spicy Cuisine Of Indonesia Mixed
The European Taste With Only Special Source And Fresh Ingredients.

シャンパーニュと同じ製法で作られる
スペインの辛口スパークリングワイン “カヴァ”

カステルロック カヴァ スペイン 辛口

Glass ¥780(税込¥858) Bottle ¥4,800(税込¥5,280)

薔薇の花の香りと桃の様な甘い味わい
ドイツニューシーで人気の “愛のワイン”

モスカート ペタロ イタリア 甘口

Moscart Petalo

Glass ¥880(税込¥968) Bottle ¥5,800(税込¥6,380)

SPARKLING COCKTAIL

— スパークリングワインカクテル —

ALL
¥880
(税込 ¥968)

薔薇のミモザ
スパークリング × オレンジ

薔薇のベリーニ
スパークリング × ベリーニ

CHAMPAGNE

— シャンパン —

モントードン ブリュット

Montaudon Brut

Glass ¥1,300(税込¥1,430) Bottle ¥9,000(税込¥9,900)

モエ・シャンドン・ブリュット・アンペリアル

Moët & chandon brut Imperial

Bottle ¥16,000(税込¥17,600)

ヴーヴ・クリコ・イエローラベル・ブリュット

Veuve · Clicó · Yellow Label · Brut

Bottle ¥18,000(税込¥19,800)

モエ・シャンドン・ロゼ・アンペリアル

Moët & chandon rose Imperial

Bottle ¥20,000(税込¥22,000)

ドン・ペリニオン

Don Perignon

Bottle ¥48,000(税込¥52,800)

Fragrance HIGHBALL

— 香るハイボール —

Bali Cuisine Is What We "Mitsubachi" Recommend. The Spicy Cuisine Of Indonesia Mixed
The European Taste With Only Special Source And Fresh Ingredients.

シンプルだけどいつもと違う。
ほんのり漂う、大人の香り

草木香るハイボール

ミズナラ×ジン×ソーダ×ティル

¥680(税込¥748)

ミズナラと呼ばれるジャバニズオーク（どんぐりの木）の
エイジングスティックでジンにウイスキーの様な
熟成感を出しました
ハーブの香りがナチュラルさを
感じさせるハイボール

Savory highball

杉香るハイボール

吉野杉×ウイスキー ×ソーダ

¥680(税込¥748)

奈良県吉野杉は色、香りが
優れているのが特徴で
じっくり漬け込んだウイスキーを
使用しています。
杉のほのかな香りをお楽しみ下さい

Sage fragrant highball

MITSUBACHI GRAND MENU

Tea fragrant highball

紅茶香るハイボール

アールグレイ×ウイスキー ×
ソーダ×オレンジ

¥680(税込¥748)

紅茶とウイスキーの香り豊かなハイボール。
オレンジの酸味がアクセントに

炭香るハイボール

竹炭×ウイスキー ×ソーダ×
アイラウイスキー

¥780(税込¥858)

健康、美容にも効果のある竹炭を
ウイスキーに漬け込んだハイボール
2種のウイスキーが大人の味を演出

Charcoal scented
highball

MITSUBACHI GRAND MENU

LEMON COCKTAIL

ーレモンカクテルー

Bali Cuisine Is What We "Mitsubachi" Recommend. The Spicy Cuisine Of Indonesia Mixed
The European Taste With Only Special Source And Fresh Ingredients.



レモンのエクストラハイボール ¥680(税込¥748)

Lemon's Extra high ball
レモンのキリッとした酸味が切れ味爽快!
これぞ特別なエクストラドライ!

極み!レモンサワー ¥680(税込¥748)

Polar Lemon Sour
レモンを贅沢に使用し、焼酎とレモンのシャーベットで作った、
これぞ極みのレモンサワー

ローズマリー香るハニーレモンハイボール ¥780(税込¥858)

Rosemary fragrant Honey lemon high ball
レモンと相性のよいはちみつ、ローズマリーの香りが口の中で広がる
こだわりハイボール!

美容効果の高い
レモン



ビタミン C、クエン酸、ポリフェノールが
豊富に含まれています。

レモンのすっぱさはクエン酸です。
クエン酸は疲労回復で
良く知られていますが、
アンチエイジングに欠かせない
酸化を防ぐ効果もあります。

☀ ノンアルコールもご用意可能です。

FRUITS MOJITO

ーフルーツモヒートー

Bali Cuisine Is What We "Mitsubachi" Recommend. The Spicy Cuisine Of Indonesia Mixed
The European Taste With Only Special Source And Fresh Ingredients.

ALL
¥880
(税込¥968)

マンゴー&ベリー

Mango & Berry
贅沢フルーツの組み合わせ。
甘さとはかな酸っぱさがおすすです。

グレープフルーツ&ライチ

Grapefruit & Lychee
南国テイストたっぷりに瑞々しく仕上げました。

ピーチ&キウイ

Peach & Kiwi
さっぱりフルーツ同士で
飲み口さわやかに仕上げました。

フレッシュミントモヒート

Fresh Mint Mojito
フレッシュミントを贅沢に使用した
スタンダードな一杯



mitsubachi grand menu

SANGRIA

ーサングリアー

Bali Cuisine Is What We "Mitsubachi" Recommend. The Spicy Cuisine Of Indonesia Mixed
The European Taste With Only Special Source And Fresh Ingredients.

自家製サングリア(赤) ¥680(税込¥748)
Homemade sangria (red)

自家製サングリア(白) ¥680(税込¥748)
Homemade sangria (white)

サングリア デキャンタ(赤) ¥2,180(税込¥2,398)
Decanter sangria (red) グラスの約4杯分

サングリア デキャンタ(白) ¥2,180(税込¥2,398)
Decanter sangria (white) グラスの約4杯分

What's
Sangria?

サングリアはワインに数種類のフルーツ、
スパイス等を漬け込んだカクテルです。
フルーティーな味わいがお楽しみ頂ける
Mitsubachi 自慢のカクテルです。

[Sangria is a cocktail of wine with
several kinds of fruits, spices and so on pickled.
It is a cocktail boasting of Mitsubachi
boasting fruity taste.

WINE COCKTAIL

ーワインカクテルー

Bali Cuisine Is What We "Mitsubachi" Recommend. The Spicy Cuisine Of Indonesia Mixed
The European Taste With Only Special Source And Fresh Ingredients.

RED WINE BASE

赤ワインベース

カリモーチョ ¥680(税込¥748)
Karimochio
赤ワイン + コーラ

キティ ¥680(税込¥748)
Kitty
赤ワイン + ジンジャーエール

ワインクーラー ¥680(税込¥748)
Wine cooler
赤ワイン + オレンジジュース + グレナデン

WHITE WINE BASE

白ワインベース

スプリッツァー ¥680(税込¥748)
Splitzer
白ワイン + ソーダ

オペレーター ¥680(税込¥748)
Operator
白ワイン + ジンジャーエール

キール ¥680(税込¥748)
Kir
白ワイン + カシス

mitsubachi grand menu

HIGH BALL & WHISKEY

ハイボール&ウィスキー

Bali Cuisine Is What We "Mitsubachi" Recommend. The Best of Bali & Indonesia Mixed
The European Table With Only Specialized Ingredients



中洲ハイボール ¥630
(税込 ¥693)
Nakasu Highball
Mitsubachi のスタンダードです。

ジンジャーハイボール ¥680
(税込 ¥748)
Ginger Highball
お食事との相性抜群のジンジャー風味の
ハイボールです。

博多美人のハイボール ¥780
(税込 ¥858)
Hakata beauty's high ball
グレープフルーツシャーベットのせて
さっぱりとした柑橘系テイスト

大人のブランデーボール ¥780
(税込 ¥858)
Adult Brandy Ball
ブランデーを使用した上質なハイボールです。

BOURBON

ジャックダニエル ¥680
(税込 ¥748)
Jack Daniel
メーカーズマーク ¥780
(税込 ¥858)
Maker's Mark
I.Wハーバー 12年 ¥1,080
(税込 ¥1,188)
I.W.HARPER

SCOTCH

グレンモーレンジ オリジナル ¥980
(税込 ¥1,078)
Glenmorangie
ボウモア12年 ¥980
(税込 ¥1,078)
Bowmore 12 years
ラフロイグ10年 ¥1,100
(税込 ¥1,210)
Lafrog 10 years
マッカラン12年 ¥1,200
(税込 ¥1,320)
McCarran 12 years

JAPANESE

竹鶴 ¥890
(税込 ¥979)
Takettsuru
余市 ¥980
(税込 ¥1,078)
Yoichi

BRANDY

ヘネシー V.S ¥780
(税込 ¥858)
Hennessy V.S
ペール・マグロワール ¥980
(税込 ¥1,078)
Pale Magloal
レミーマルタン
V.S.O.P ¥1,080
(税込 ¥1,188)
Remy Martin V.S.O.P

OTHER

カナディアンクラブ12年 ¥780
(税込 ¥858)
Canadian Club 12 years
ジェムソン ¥780
(税込 ¥858)
Jameson

STANDARD COCKTAIL

スタンダードカクテル

キューバリブレ ¥580 (税込 ¥638) Cuba Libre	ジンライム ¥680 (税込 ¥748) Jin Lime
スクリュードライバー ¥580 (税込 ¥638) screwdriver	ブラッディメアリー ¥680 (税込 ¥748) Bloody Mary
ブルドック ¥580 (税込 ¥638) Bulldog	ベイリーズミルク ¥680 (税込 ¥748) Baileys Milk
カルーアミルク ¥680 (税込 ¥748) Kalua milk	チャイナブルー ¥780 (税込 ¥858) China Blue
スプモーニ ¥680 (税込 ¥748) Spumoni	ディタスプモーニ ¥780 (税込 ¥858) Dita Spumoni
シーブリーズ ¥680 (税込 ¥748) Sea Breeze	テキーラサンライズ ¥780 (税込 ¥858) Tequila Sunrise

SPIRITS

スピリッツ

GIN

タンカレー ¥780
(税込 ¥858)
Tanqueray
ボンベイサファイア ¥880
(税込 ¥968)
Bombay Sapphire
ヴィクトリアンヴァット ¥880
(税込 ¥968)
Victorian Vat Gin

TEQUILA

クエルボ・
クラシコゴールド ¥680
(税込 ¥748)
Jose Cuervo gold clasico
タランチュラ
アズール ¥880
(税込 ¥968)
Tarantula Azul

RUM

マイヤーズ ダーク ¥780
(税込 ¥858)
MYERS'S DARK
キャプテンモルガン ¥780
(税込 ¥858)
Captain Morgan
ロンサカパ ¥1,080
(税込 ¥1,188)
RON ZACAPA

アルコール強めは +¥100 で対応いたします。

BEER & BEER COCKTAIL

ビール&ビアカクテル

アサヒ スーパードライ Asahi Super Dry ¥680(税込 ¥748)	シャンディ・ガフ ¥680(税込 ¥748) Shandy Gaff
アサヒドライザクル (瓶) Dry Cool ¥680(税込 ¥748)	レッドアイ ¥680(税込 ¥748) Red eye
アサヒ生ビール 黒生 Asahi Draft Beer ¥980(税込 ¥1,078)	

ノンアルコール
alcoholic
FREE



ALL
¥780
(税込 ¥858)

アルコールも+¥100(110)でご対応いたします。



贅沢フルーツの
サングリアージュ



ベリーと白桃の
ラッシーサングリア



マンゴーとシトラスの
サングリアホワイト



アップル、キウイ、ル
ビー、オレンジが疲労
を回復。おすすめです！

ヨーグルトベースの
ラッシーサングリア。
ベリーと白桃の相性も
抜群！

柑橘フルーツがダイ
エツをサポート♪
マンゴーの甘みもナ
イスアクセント！



SOFT DRINK

ーソフトドリンクー

Bali Cuisine Is What We "Mitsubachi" Recommend, The Spicy Cuisine Of Indonesia Mixed
The European Taste With Only Special Source And Fresh Ingredients.

ALL ¥550(税込 ¥605)

コココーラ
Coca cola

ジンジャーエール
Ginger ale

ウーロン茶
Oolong Tea

マンゴージュース
Mango juice

パインジュース
Pine juice

オレンジジュース
Orange juice

グレープフルーツ
Grapefruit



CAFÉ

ーカフェー

Bali Cuisine Is What We "Mitsubachi" Recommend, The Spicy Cuisine Of Indonesia Mixed
The European Taste With Only Special Source And Fresh Ingredients.

コーヒー
Coffee Ice/Hot

アイス/ホット ¥550(税込 ¥605)

カフェラテ
Café latte Ice/Hot

アイス/ホット ¥600(税込 ¥660)

ダージリンティ
Darjeeling tea Ice/Hot

アイス/ホット ¥550(税込 ¥605)

ALL
¥600
(税込 ¥660)

FRAVOR TEA

ーフレーバティー

Bali Cuisine Is What We "Mitsubachi" Recommend, The Spicy Cuisine Of Indonesia Mixed
The European Taste With Only Special Source And Fresh Ingredients.

みかんばらほうじ茶
range vanilla houjicha

梨と金木犀の和紅茶
Pears and Osmanthus jaoanese tea

桜の和紅茶
Cherry blossom Japanese tea

ハーバルグレープティ
Grape herb tea