

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.

Mitsubachi
Bar & Dining



産地や銘柄を表記している食材に關しましては、証明書をと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

NEW

MITSUBACHI COCKTAIL

Luxe(リュクス)=いつものカクテルが少し贅沢に感じる

“Luxe” CASSIS ORANGE

“リュクス”カシスオレンジ / ¥780(858)

Burgundy cassis×red grape
×black berry×concentrated orange



“Luxe” KAHLUA MILK

“リュクス”カルアミルク / ¥880(968)

Macadamia kahlua×rich milk
×Nuts syrup×espresso



※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。



SAKURA HIGHBALL

桜香るハイボール / ¥780(858)

Sakura whiskey×cherryblossom

FRAGRANCE(香るハイボール)=香りが記憶に残るおとなのハイボール



ROASTED GREEN TEA SMOKED HIGHBALL

ほうじ茶香るスモークハイボール / ¥780(858)

Roasted green tea whiskey×smoked

※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。

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 citrus Gin Tonic Aroma of lemon

ダブルシトラスのジントニック
～レモンのアロマ～

¥880(税込¥968)

シトラス系のジンに、旬の柑橘フルーツの風味をプラス。きゅうりとハーブ、レモンアロマの、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。芳醇な味と爽やかな香りに、爽やかな独特の香りをプラス。



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ブオッカ使用。板糖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」。



Violet Spumoni Grapefruit and flower aroma

すみれのスパモーニ
～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パモーニ。たくさんのおいしいフルーツとグレープフルーツのアロマで気分もリラックス。

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 SpecialSource And Fresh Ingredients.

ALL
¥880
(税込¥968)

Sacred
1月 ガーネット
ストロベリー×スマイル

Aquamarine
2月 アメジスト
パッションフルーツ×ブルー

Diamond
3月 アクアマリン
レモン×ブルー

Emerald
4月 ダイヤモンド
ライチ

Emerald
5月 エメラルド
グレープフルーツ×青りんご

Peridot
6月 パール
ヨーグルト×パイナップル

Peridot
7月 ルビー
赤ワイン×グレープフルーツ×サクロ

Peridot
8月 ペリドット
ピーチネクター×キウイ

Blue Sapphire
9月 ブルーサファイア
ピーチ×ブルー

Tourmaline
10月 トルマリン
カンス×マンゴー

Tourmaline
11月 トパーズ
バナナ×パイナップル

Tourmaline
12月 ターコイズ
ココナッツ×レモネード



Japan Women's Wine Awards 2024

— 日本女性ワイン大賞 —

アジア最大のワインコンペティション
“女性審査員が選んだ世界のワイン”
金賞受賞ワイン

CASTELL ROC

— カステルロック カヴァ —



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 ¥800(税込¥880)

Bottle ¥5,000(税込¥5,500)



CHAMPAGNE

— シャンパン —

モエ・シャンドン・ブリュット・アンペリアル
Moët & chandon brut Imperial Bottle ¥18,000(税込¥19,800)

ヴーヴ・クリコ・イエローラベル・ブリュット
Veuve · Clico · Yellow Label · Brut Bottle ¥20,000(税込¥22,000)

モエ・シャンドン・ロゼ・アンペリアル
Moët & chandon rose Imperial Bottle ¥22,000(税込¥24,200)

ドン・ペリニオン
Don Perignon Bottle ¥60,000(税込¥66,000)

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

¥780(税込¥858)

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
ウイスキーに浸せた炭ハイボール
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。
甘さとはの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)

Karimocho
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 ¥780(税込¥858)

Wine cooler
赤ワイン + オレンジジュース + グレナテン

WHITE WINE BASE

白ワインベース

スプリッター ¥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 ¥780(税込¥858)

Kir
白ワイン + カシス

MITSUBACHI GRAND MENU

HIGH BALL & WHISKEY

—ハイボール&ウイスキー—

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



中洲ハイボール ¥660
Nakasu Highball (税込¥715)
Mitsubachiのスタンダードです。

ジンジャーハイボール ¥680
Ginger Highball (税込¥748)
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
Hakata beauty's high ball (税込¥858)
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
Adult Brandy Ball (税込¥858)
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
Jack Daniel (税込¥748)

メーカーズマーク ¥780
Maker's Mark (税込¥858)

SCOTCH

シーバリーガル12年 ¥780
Chivas regal 12 years (税込¥858)

ラフロイグ10年 ¥1,180
Lafroig 10 years (税込¥1,298)

マッカラン12年 ¥1,480
McCarran 12 years (税込¥1,628)

JAPANESE

余市 ¥980
Yoichi (税込¥1,078)

BRANDY

ヘネシー V.S ¥880
Hennessy V.S (税込¥968)

レミー・マルタン V.S.O.P ¥1,180
Remy Martin V. S.O.P (税込¥1,298)

OTHER

カナディアンクラブ12年 ¥780
Canadian Club 12 years (税込¥858)

ジェムソン ¥780
Jameson (税込¥858)

STANDARD COCKTAIL

—スタンダードカクテル—

ジントニック ¥680
Gin And Tonic (税込¥748)

スクリュードライバー ¥680
Screwdriver (税込¥748)

カシスソーダ ¥680
Cassis Soda (税込¥748)

カルーアミルク ¥780
Kahlua Milk (税込¥858)

ベイリーズミルク ¥780
Baileys Milk (税込¥858)

モスコミュール ¥680
Moscow Mule (税込¥748)

ラムコーク ¥680
Rum Coke (税込¥748)

スパモーニ ¥680
Spumoni (税込¥748)

テキーラサンライズ ¥780
Tequila Sunrise (税込¥858)

チャイナブルー ¥780
China Blue (税込¥858)

SPIRITS

—スピリッツ—

GIN

タンカレー ¥780
Tanqueray (税込¥858)

ボンベイサファイア ¥880
Bombay Sapphire (税込¥968)

RUM

マイヤーズ ダーク ¥780
MYERS'S DARK (税込¥858)

キャプテンモルガン ¥880
Captain Morgan (税込¥968)

TEQUILA

クエルボ・クラシコゴールド ¥680
Jose Cuervo gold clasico (税込¥748)

タランチュラアズール ¥880
Tarantula Azul (税込¥968)

アルコール強めは+¥100でご対応いたします。

BEER & BEER COCKTAIL

—ビール&ビアカクテル—

アサヒ スーパードライ ¥680 (税込¥748)
Asahi Super Dry

シャンディ・ガフ ¥680 (税込¥748)
Shandy Gaff

アサヒ スーパードライ(小瓶) ¥780 (税込¥858)
Asahi Super Dry (small bottle)

レモンビア ¥680 (税込¥748)
Lemon Beer

アサヒ ドライゼロ (ノンアルコール) ¥680 (税込¥748)
Asahi Dry Zero (non-alcoholic)

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



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!



ベリーと白桃の
ラッシーサングリア



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!



マンゴーとシトラスの
サングリアホホワイト



柑橘フルーツがダイ
エットをサポート♪
マンゴーの甘みもナイ
スアクセント!



SOFT DRINK

—ソフトドリンク—

Bali Cuisine Is What We "Mitsubachi" Recommend, The Spicy Cuisine Of Indonesia Mixed
The European Taste With Only SpecialSource 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

—カフェ—

Bali Cuisine Is What We "Mitsubachi" Recommend, The Spicy Cuisine Of Indonesia Mixed
The European Taste With Only SpecialSource 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

—フレーバーティー—

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

ティ ヒュッゲ
Tea hygge

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