

TWO ROOMS × DIAGEO LUXE COCKTAIL MONTH

(November 1st – November 30th)

THE SINGLETON OF DUFFTOWN COCKTAILS

Speyside Sour

(Singleton 12y, Ginger Liqueur, Peach Liqueur, Fresh Lemon Juice, Almond Syrup, Black Pepper)
スペイサイド サワー

A beautiful marriage of sweet peach, almonds, and spices comes together to form a bold yet gentle flavor.

華やかな甘味のピーチにアーモンドやスパイスを加えた心地よいテイスト

2,400



Hidden Bitter

(Singleton 12y, Original Hibiscus Cafe Syrup, Orange & Mandarin Bitters, Elderflower Tonic, Dry Hibiscus, Orange Zest)

ヒドゥン ビター

A brilliant combination of Hibiscus and Amaretto, along with the gentle acidity of pomegranate and bitterness of Espresso accentuates the fruity notes of the Singleton.

ハイビスカスやアマレット、ザクロの豊かな酸味にエスプレッソの苦味がフルーティーなテイストを複層的に広げたカクテル。

2,400



THE TWO TOWN

(Singleton 12y, Original Apricot Earl Grey Reduction, Original Coffee Bitters, Frozen Grilled Cacao Butter Zest)

ザトゥー タウン

The bold flavors of Apricot, Ginger, and Bergamot draw out the latent aromas of the Singleton of Dufftown in this artisanal cocktail.

アプリコットやジンジャー、ベルガモットの凝縮したテイストがシングルTONの華やかな香りに立体感を引き出したカクテル。

2,400



TANQUERAY NO. 10 COCKTAILS

Rising Aroma

(Tanqueray NO.10, Mistia, Verge, Cucumber Juice, Green Apple Syrup, Tonic Water, Grapefruit Peel)
ライジング アロマ

The refreshing green color from the ingredients of this cocktail helps to bring out the citrusy notes of the botanicals used in Tanqueray No. 10.

鮮やかなグリーンカラーの材料がタンカレ-NO.10のシトラスを中心とするボタニカルを爽やかに広げる。

2,400



Negroni Blanc High Ball

(Original Negroni Blanc, Elderflower Tonic, Orange Peel)

ネグロ-ニ ブラン ハイボール

The well-known silky mouthfeel and gentle bitterness of the negroni is styled as a highball cocktail in this flavorful cocktail.

シルキーな口当たりと柔らかい苦味が心地よい余韻が広がるネグロ-ニをハイボールスタイルでアレンジ。

2,400



VOLT-AGE

(Tanqueray NO.10, St-Germain, Original Spice Passionfruit Cordial, Chamomile Form, Grapefruits Zest)
ヴォルテージ

The vibrant tropical flavor along with the floral notes of Chamomile and Elderflower helps to bring out the playful botanical notes of the Tanqueray No.10.

トロピカルフレーバーにカモミールやエルダーフラワーの優しいフレーバーが爽やかなテイストをより広げます。

2,400



TWO ROOMS × DIAGEO LUXE COCKTAIL MONTH

(November 1st – November 30th)

DON JULIO COCKTAILS

Toffee aux Julio

(Don Julio Reposado, Original Toffee Espresso Liqueur, Espresso, Amaretto, Orange & Mandarin Bitters, Frozen Grilled Cacao Butter Zest, Espresso Beans)

トフィー オー フリオ

The Amaretto, Orange, and Homemade Espresso Liqueur create a rich cocktail with a deep harmony of flavors.

アマレットとオレンジの芳醇な香りにカカオバターと自家製のエスプレッソリキュールが奥深い余韻を引き出したカクテル。

2,400



The Oldest Julio

(Don Julio Anejo, Cherry Heering, Original 1942 Cordial, Vanilla Bitters, Cinnamon Stick, Cherry)

ジ オールデスト フリオ

This cocktail represents the long history of Don Julio and modern bartending techniques. Enjoy the accumulation of history in this old-fashioned style cocktail.

長い年月と現代のミクソロジーを融合させたオールドファッションスタイルの至極の一杯。

2,400



Smokey JULIO Mary

(Don Julio Reposado, Original Spice Bloody Mary Mix, Original Velvet Falernum, Lemon Juice, Smoke Salt, Celery)

スモキーフリオ メアリー

A combination of deep, spicy, nutty notes along with the richness of Don Julio creates a unique twist on the Bloody Mary.

芳醇なアロマと華やかなスパイスが融合した心地よいスパイスを加えたブラッディーメアリー。

2,400



ALL PRICES ARE SUBJECT TO A 10% SERVICE CHARGE.
上記価格に10%サービス料を加算させていただきます。