

東京立ち飲みバル



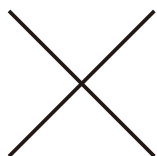
TOKYO TACHINOMI  
BAR

地元のシェリーやワインを片手に、新鮮な魚介や地の食材を味わえるタパスをつまむ。バルで過ごすそんな一日の終わりは、スペインのどこにでも見られる日常的な光景。理屈抜きで開放感を味わえるひとときです。

東京にもこんなふうに時間を過ごせる場所があったら。そんな思いから、「バル」というキーワードのもと、「五島列島」「熊本」というモチーフを融合させま

## 五島列島の鮮魚

種類豊富なうえ、なにより良質な水産資源に恵まれている長崎県五島列島。これまで五島列島産の鮮魚の大都市圏への流通は、コストや鮮度管理の困難さから不可能に近いとされてきました。しかし当店も参画している「五島列島支援プロジェクト」と奈留町漁業協同組合および五島漁業協同組合の連携により独自の流通モデルが確立され、1～2日前まで海の中を泳いでいた五島の魚が東京に届くようになりました。



## 優等賞三冠受賞蔵 (堤酒造)の 本格焼酎各種

当店のメニューに載っている焼酎は、あまり他店ではお目にかかることのない銘柄かもしれません。数ある焼酎のなかから厳選したその銘柄は、熊本の老舗蔵元「堤酒造」から直接仕入れている希少焼酎です。



# FOOD MENU

TODAY'S FRESH FISH FROM "GOTO"  
長崎県五島列島から本日の鮮魚メニュー



**CARPACCIO OF SEASONAL FISH** ¥900  
五島列島直送 鮮魚のカルパッチョ

**FRESH FISH STEAMED IN  
WHITE WINE** ¥850  
鮮魚の白ワイン蒸し

**BARAMON-AGE** ¥500  
バラモン揚げ

**KANKORO-MOCHI** ¥500  
かんころもち

GOTO CHICKEN "SHIMASAZANAMI"  
五島地鶏しまさざなみ

**BAKED HERB CHICKEN** ¥950  
五島地鶏の香草オープン焼き



BAKED HERB CHICKEN

# FOOD MENU

KUMAMOTO'S SPECIAL FOOD  
熊本の厳選食材



HORSE SASHIMI CARPACCIO

**HORSE SASHIMI CARPACCIO** ¥750  
馬刺し 桜肉のカルパッチョ

**MOROMI-TOFU** ¥500  
熊本の珍味とうべい(豆腐の熟成もろみ漬け)

**MUSTARD LOTUS ROOT CHIPS** ¥500  
辛子レンコンチップス

**PICKLES** ¥500  
特製ピクルス

**TODAY'S SALAD** ¥750  
本日の彩サラダ



PICKLES

# FOOD MENU



**FISH AND CHIPS** ¥700

フィッシュ&チップス

**ONION RINGS** (L) ¥750

オニオンリングス

(M) ¥500

**IBERICO PORK CUTLET** ¥700

イベリコ豚のメンチカツ

**TODAY'S PASTA** ¥950

本日のパスタ

**TODAY'S PIZZA** ¥800

本日のピザ



# FOOD MENU

**JAMON SERRANO** ¥700

本日の生ハム

**ASSORTED CHEESE** ¥900

チーズ3種盛り合わせ

**FRITTATA** ¥500

フリッタータ(スペイン風オムレツ)

**IBERICO PORK SAUSAGE** ¥700

イベリコ豚のソーセージ

**MIXED NUTS** ¥500

ミックスナッツ

## DESSERT

**COFFEE LIQUEUR GELATO** ¥500

コーヒーリキュールジェラート

お食事ラストオーダー後も  
ご注文いただけます。

**MIXED NUTS** ¥500

ミックスナッツ

**PICKLES** ¥500

特製ピクルス

**OLIVE** ¥500

オリーブ

# BEER

**KIRIN** ¥500  
キリン一番搾り

**GUINNESS** ¥950 (1PINT) / ¥600 (1/2PINT)  
ギネス

**CHIMAY RED** ¥1,000  
シメイレッド

**CHIMAY BLUE** ¥1,200  
シメイブルー

**KIRIN FREE (NON ALCOHOL)** ¥500  
キリンフリー (ノンアルコール)

<BEER COCKTAIL>

**RED EYE** ¥700  
レッドアイ

**SHANDY GAFF** ¥700  
シャンディガフ

# SHOCHU

優等賞三冠受賞蔵の本格焼酎

**MURASAKI IMO** ¥500  
むらさきいも (芋焼酎) 25度

自家農園で丹精込めて栽培した「ムラサキマサリ」を使用した上品な味わいに黒麹が加わることでフルーティーな香りと深い味わいが特徴の本格芋焼酎。

**TAN** ¥500  
長期熟成焼酎 譚 (米焼酎) 25度

球磨地方の約500年の歴史と伝統を持つ球磨焼酎。本格米焼酎をさらにシェリー樽、オーク樽で長期熟成させた琥珀色の香り高い焼

**GINKUMA TUTUMI** ¥500  
吟球磨 堤 (米焼酎) 25度

球磨地方の約500年の歴史と伝統を持つ球磨焼酎。清酒麹と呼ばれる黄色麹と吟醸酵母を用いて通常より低温発酵させることで出来た吟醸酒のような本格米焼酎。

**BAISEN MUGI** ¥500  
焙煎麦 (麦焼酎) 25度

手仕事で焙煎した厳選大麦を使用することでふくよかな香ばしい薫りと、麦本来の甘みを感じる芳ばしい香りの本格麦焼酎。

**∞ MUGENDAI** ¥700  
無限大 (米) 44度

500リットル蒸留する焼酎の初留取り (はなたれ) とよばれる5リットルだけを使用した貴重な焼酎。味と香りが最も強い焼酎です。ショットグラスでストレートにてご提供。

# SPECIAL TREASURED SHOCHU

秘蔵シェリー樽長期熟成酒「極上堤」 ¥750



# SHOCHU COCKTAIL

焼酎カクテル ALL ¥600

## GINKUMA DRIVER

ギンクマドライバー

スクリュードライバーといえば「レディーカラー」と呼ばれるカクテルのひとつ。その焼酎バージョンです。

## GINKUMA RICKEY

ギンクマリッキー

ジンリッキーの焼酎バージョン。辛口のジンリッキーベースを吟球磨堤にし、吟醸香もふわりと漂う優しい味わい。

## GINKUMA DOG

ギンクマドッグ

ウオッカのグレープフルーツジュース割り、ブルドッグを吟球磨堤にすると、飲み口の柔らかい味わいに。

## KUMA LIBRE

クーマリブレ

「キューバの自由」という意味を持つキューバリブレの焼酎バージョン。



# LIQUEUR

## 蔵元特製リキュール

堤酒造(熊本)から蔵元の特製リキュールをご提供します。

### TOMATO ¥500

トマトリキュール「くまとまと」

国内生産日本一の熊本県の良質なトマトのみを厳選。フレッシュで今までにないトマトのリキュールです。

### COFFEE ¥500

コーヒーリキュール「杜氏が淹れた珈琲」

香り高いコーヒーの風味をそのままに。甘さも控えめに、コーヒー本来の味わいを忠実に造ったコーヒーリキュールです。

### PLUM ¥550

蔵入梅酒

球磨地方の長期樽貯蔵の熟成本格焼酎に、梅は白加賀に氷砂糖という贅沢な材料でゆっくりねかせて造った極上の梅酒です。

# SHERRY

GLASS

### BARON MANZANILLA ¥750

マンサニーリヤ (パロミノ100%・辛口・熟成5年・15度)  
やわらかくバランスの良い味わい。

### BARON AMONTILLADO ¥750

アモンティリヤード (パロミノ100%・中辛口・熟成10年・18度)  
アーモンド、ヘーゼルナッツを思わせる香り。力強い味わい。

### BARON MEDIUM ¥750

ミディアム (パロミノ100%・やや甘口・熟成3年以上・15度)  
アモンティリヤードの香りとほのかな甘み。

### BARON CREAM ¥750

クリーム (パロミノ、ペドロヒメネス・甘口・熟成3年以上・17.5度)  
オロロソとペドロヒメネスの香りの甘口。

### BARON MOSCATEL ¥1,500

モスカテル (マスカット100%・極甘口・熟成3年以上・17.5度)  
紅茶のような香りの甘口。

# COCKTAIL

ALL ¥700

### GIN & (TONIC/SODA/GINGER ALE)

ジン&(トニック/ソーダ/ジンジャーエール)

### VODKA & (TONIC/SODA/ORANGE)

ウォッカ&(トニック/ソーダ/オレンジ)

### RUM & (TONIC/COKE/GINGER ALE)

ラム&(トニック/コーラ/ジンジャーエール)

### TEQUILA & (TONIC/ORANGE/GRAPEFRUIT)

テキーラ&(トニック/オレンジ/グレープフルーツ)

### CASSIS & (SODA/TONIC/ORANGE/GRAPEFRUIT)

カシス&(ソーダ/トニック/オレンジ/グレープフルーツ)

### CAMPARI & (SODA /ORANGE/GRAPEFRUIT)

カンパリ&(ソーダ/オレンジ/グレープフルーツ)

### DITA & (SODA /ORANGE/GRAPEFRUIT)

ディタ&(ソーダ/オレンジ/グレープフルーツ)

# OTHER'S COCKTAIL

### MOJITO ¥900

モヒート

### HOMEMADE SANGRIA ¥800

自家製サンテリア

### LONGISLAND ICED TEA ¥1,000

ロングアイランドアイスティー

# WINE

## TODAY'S GLASS WINE

RED ¥600 / ¥800

WHITE ¥600 / ¥800

※別メニューございますので、スタッフにお申し付け下さい。

## RED

(BOTTLE) ¥2,800

### FICO GRANDE (ITALY)

フィコ・グランデ (サンジョベーセ95%、メルロー5% 12.5度)  
鮮やかなルビー色。口当たりはソフトで柔らかい果肉感。カジュアルに

### AOP LANGUEDOC ROUGE 2010 (ORGANIC) (FRANCE)

ジルルーヴェ ラングドッグ 2010  
(オーガニック AB認証/シラー50%、グルナッシュ30%、カリニャン20%)  
ジルベール&ガイヤールコンクール 金メダル受賞  
フルーティーさとスパイシーな味わいを一度に堪能できるリッチな

### PRUGNETO 2009 SANGIOVESE DI ROMAGNA DOC SUPERIORE (ITALY)

プルニエト  
インターナショナル・ワイン・チャレンジ 2011・デカンタ・ワールド・  
ワイン・アワード 2011 Commended 受賞。ソフトなタンニンを感じ  
るバランスのとれたワイン。キメ細かくとてもまろやかな質感。

### CHATEAU MERCIAN ENSEMBLE AIAKANE 2010 (JAPAN)

アンサンブル 藍茜 2010 (長野メルロー100%)  
日本国内で育まれるそれぞれの産地のブドウをマリアージュする事  
で生み出される味わいの『調和(アンサンブル)』が楽しめる日本ワ  
イン。  
長野県産のメルロー品種主体に、山梨県産のマスカット・ベリーA品

(BOTTLE) ¥3,800

### CATENA ALAMOS MALBEC (ARGENTINA)

カテナ・アラモス・マルベック (マルベック主体 13.5度)  
ラズベリーやプラム等の果実味があり、しっかりとした味わい。  
華やかなフィニッシュがあり、フルボディの赤ワイン。

# WINE

## WHITE

(BOTTLE) ¥2,800

### PINO BIANCO FRIZZANTE (ITALY)

コンプリ・ピノ・ビアンコ・フリッツァンテ  
(ピノ・ブラン 100% 11度 微発砲)  
フレッシュで柔らかくフルーティーで生きいきとした味わい。

### CHABLIS CHARLES RENOIR (FRANCE)

シャブリ シャルル・ルノワール  
際立つフィネスと爽やかな余韻が長く続き、シトラスの香りが印象的  
の高品質シャブリです。

### CHATEAU MERCIAN ENSEMBLE MOEGI 2010 (JAPAN)

アンサンブル 萌黄 2010 (甲州・シャルドネ)  
日本国内で育まれる産地のブドウをマリアージュする事で生み出さ  
れる味わいの『調和(アンサンブル)』が楽しめる日本ワイン。  
福島県産と長野県産のシャルドネ品種主体に、シャープな酸味がす  
がすがしい山梨県産の甲州品種等をアクセントで加えた、エレガ  
ントな味わいのワイン。お薦めの1本です。

(BOTTLE) ¥3,800

### CATENA ALAMOS TORRONTÉS (ARGENTINA)

カテナ・アラモス・トロンテス (トロンテス 100% 13度)  
柑橘類や桃の果実を思わせる香り、フレッシュな口当りで生き活き  
とした酸味とバランスの良い味わい。

# SPARKLING WINE

### KATSUNUMA NO AWA (JAPAN)

勝沼のあわ (甲州 100%)  
ほのかに柑橘様の香り、適度な酸味としっかりとした厚みある味わ  
いに、料理との相性の良さのポイントとなる甲州品種由来のほん  
のりとした苦みを伴ったしっかりとした細かな泡感のある味わい。

¥1,000 (GLASS) / ¥4,500 (BOTTLE)

### POMMERY BRUT ROYAL (FRANCE)

ポメリー ブリュット・ロワイヤル  
(シャルドネ、ピノ・ムニエ、ピノ・ノワール 各 1/3)  
マダム・ポメリーが目指した『究極の純粋さ』のスタイルを引き  
継いだ「ブリュットの元祖」ポメリーを代表するシャンパーニュ。  
フレッシュかつ力強い香り。みずみずしく洗練された味わいが特長  
で、魅力いっぱいの余韻が長く続く。

¥9,000 (BOTTLE)

# WHISKEY

ALL ¥800 (S) / ¥1,000 (W)

## SINGLE MALT WHISKEY

### <SCOTCH>

#### MACALLAN 12Y

マッカラン12年

(SPEYSIDE MALT)

#### THE BALUVENIE DOUBLE WOOD 12Y

ザ・バルヴェニー ダブルウッド 12年

#### BEN NEVIS 10Y

ベン・ネヴィス 10年

(HIGHLAND MALT)

#### LAPHROAIG QUARTER CASK

ラフロイグ クォーターカスク

(ISLAY MALT)

#### BOWMORE 12Y

ボウモア 12年

#### CAOL ILA 12Y

カリラ 12年

### <JAPANESE>

#### THE YAMAZAKI 10Y

山崎 10年

## BLENDED WHISKEY

### <SCOTCH>

#### BALLANTAINES 12Y

バラントイン 12年

#### BELL'S

ベル

### <IRISH>

#### JAMESON 12Y

ジェイムソン 12年

### <CANADIAN>

#### CANADIAN CLUB BLACK LEVEL

カナディアンクラブ ブラックラベル

### <TENNESSEE>

#### GENTLEMAN JACK

ジェントルマン・ジャック

### <BOURBON>

#### WILD TURKEY RARE BREED

ワイルドターキー・レア・ブリード

#### HENRY MCKENNA

ヘンリーマッケンナ

# SPIRITS

ALL ¥600

#### TANQUERAY (GIN)

タンカレー

#### SMIRNOFF WHITE (VODKA)

スミノフ ホワイト

#### MYER'S WHITE (RUM)

マイヤーズ ホワイト

#### TORES MAGUEYES BLANCO (TEQUILA)

トレス マゲイヤス ブランコ

# SOFT DRINK

ALL ¥500

#### ORANGE JUICE

オレンジジュース

#### GRAPEFRUIT JUICE

グレープフルーツジュース

#### COKE

コーラ

#### GINGER ALE

ジンジャーエール

#### OOLONG TEA

ウーロン茶

#### TOMATO JUICE

トマトジュース





**OPEN**

MON.-FRI.

**17:00~26:00**

.....  
SAT./HOLIDAY

**17:00~23:30**

.....  
SUNDAY

**CLOSED**

**TEL 03-6206-1995**