

Benesse House Park / Beach 20th Anniversary Cocktail

Corpse Reviver No.20

Lemon Gin / Kasutori Shochu / Cointreau / Lillet Blanc / Lemon Juice / Wasanbon / Sorashio / Absinthe

¥2,640



ベネッセハウス パーク / ビーチは20周年を迎えました。
ラウンジバーでは、これを記念したオリジナルカクテルをご用意しております。

岡山の酒粕から造られた粕取り焼酎の華やかな香りに、リレ・ブランの果実味を重ね、
檸檬ジンと和三盆でやわらかくまとめた、爽やかで奥行きのある一杯です。

This year marks the 20th anniversary of Benesse House Park and Beach.
To celebrate, our lounge bar presents a signature original cocktail.

Kasutori shochu from Okayama lends delicate, aromatic notes,
layered with the fruitiness of Lillet Blanc,
and gently rounded by lemon gin and wasanbon sugar for a refreshing yet elegant finish.

BAR SIGNATURES

¥2,640 each

檸檬マティーニ | Lemon Martini

Craft Gin Setouchi Lemon / Sake Dry Vermouth / Lemon Rocks / Sorashio Saline

甘夏ネグローニ | Amanatu Negroni

Craft Gin Setouchi Amanatu / Sake Sweet Vermouth / Contratto Aperitif / Soy Sauce

抹茶オールドファッションド | Matcha Old Fashioned

Olmecca Altos Reposado Tequila / Mezcal Ajai / Agave Nectar / Nayuta Cocktail Bitters No.1



「硝子の茶室『間鳥庵』」 ©Sugimoto Studio

Hiroshi Sugimoto, Glass Tea House "Mondrian", 2014 © Sugimoto Studio

The work originally created for LE STANZE DEL VETRO, Venice by Pentagram Stiftung

COCKTAILS THROUGH TIME

¥2,310 each

サゼラック | Sazerac
c.1890s / Sazerac House tradition

ダイキリ | Daiquiri
1896 / Jennings Cox

ラストワード | Last Word
1915 / Frank Fogarty

ダーク・アンド・ストーミー | Dark 'n' Stormy
c.1918 / Goslings, Bermuda

ビーズ・ニーズ | Bee's Knees
c.1920s / Prohibition Era

ヴェュー・カレ | Vieux Carré
1938 / Walter Bergeron

パローマ | Paloma
c.1955 / Don Javier Delgado Corona

ジャングルバード | Jungle Bird
1973 / Jeffrey Ong See Teik

アマレットサワー | Amaretto Sour
1974 / Amaretto di Saronno

エスプレッソマティーニ | Espresso Martini
c.1985 / Dick Bradsell

トミーズ・マルガリータ | Tommy's Margarita
1987 / Julio Bermejo

ポーンスター・マティーニ | Pornstar Martini
2003 / Douglas Ankrah

ペーパープレーン | Paper Plane
2007 / Sam Ross

A SIP OF SETOUCHI

¥1,540 ~

クラフトジン瀬戸内檸檬 | Craft Gin Setouchi Lemon ¥1,540

クラフトジン瀬戸内甘夏 | Craft Gin Setouchi Amanatu ¥1,540

クラフトジン岡山 | Craft Gin Okayama ¥2,310

クラフトウォッカ昌光 | Craft Vodka Akihikari ¥2,310

ロンセトホワイトラム | Ron Seto White Rum ¥1,540

桜尾シングルモルト | Sakurao Single Malt ¥2,310

シングルモルト瀬戸内オロロソシェリーカスク |
Single Malt Setouchi Oloroso Sherry Cask ¥3,080

シングルモルト岡山 | Okayama Single Malt ¥6,600

+ 割材各種 | With Mixer ¥330

BEER & WINE

¥1,870 each

サントリーマスターズドリーム | Suntory Master's Dream

赤ワイン | Red Wine

白ワイン | White Wine

スパークリングワイン | Sparkling Wine

ワインはボトル(¥8,800)でのご用意もございます。
Each bottle of wine will be priced at ¥8,800

NON-ALCOHOLIC SELECTION

¥1,210 ~

抹茶と特製大福 | Matcha & Soft Mochi ¥1,210

完熟みかんジュース | Orange Juice ¥1,210

コカ・コーラ | Coca-Cola ¥1,210

辛口ジンジャーエール | Dry Ginger Ale ¥1,210

ヴァージン・マルガリータ | Virgin Margarita ¥1,870

ヴァージン・コスモポリタン | Virgin Cosmopolitan ¥1,870

SNACKS & SWEETS

¥1,540 each

トリュフ風味ポテトチップス | Truffle Potato chips

サワークリーム風味ポップコーン | Sour Cream Popcorn

ミックスナッツ&チョコレート | Mixed Nuts & Chocolate

抹茶ジェラート | Matcha Gelato

アレルギーをお持ちのお客様は事前にスタッフまでお伝えください。

価格はすべて消費税・サービス料が含まれております。

お支払いはお部屋付けとなりますので、お帰りの際、伝票にサインをお願いいたします。

Please inform us of any food allergies.

All prices include tax and service charges.

Charges will be posted to your room account; Please sign the bill before you leave.

Limited Quantity

サーモンと鯛ほぐし身の押し寿司

“Salmon Ingot”

Pressed Sushi with Salmon and Flaked Red Sea Bream.

¥4,000



脂ののったサーモンと真鯛のほぐし身を重ねた押し寿司。
卵黄を合わせた西京味噌のコクに、ハラペーニョの軽やかな辛味、
梅酢と米酢の穏やかな酸味が調和した一品です。

原材料：サーモン、真鯛のほぐし身、西京味噌（卵黄使用）、ハラペーニョ、梅酢、米酢
※お料理の提供にお時間を頂戴しております。あらかじめご了承ください。

Oshi-zushi made by layering fatty salmon and flaked red sea bream.
This dish harmoniously blends the rich depth of Saikyo miso mixed with egg yolk,
the light spiciness of jalapeño, and the mild acidity of plum vinegar and rice vinegar.

Ingredients: Salmon, flaked red sea bream, jalapeño, plum vinegar, rice vinegar
Saikyo miso soy bean paste (contains egg yolk)

※ Please note that it may take a little while for your meal to be served.