

Magdalena
BAR & LOUNGE

DRINK MENU

BACH COCKTAIL

J.S. Bachに因んだオリジナルカクテルをご用意しています。

Bach Cocktail <B (No.2)>

バカルディ 8 | クラフトコーラ | ライムジュース | 炭酸 | キューバミント | 乾燥ライム
Bacardi 8 | Craft-Cola | Lime Juice | Soda Water |
Cuba Mint | Dried Lime

Bach Cocktail <A (No.1)>

テキーラ | ライムジュース | 酵素パイナップルジュース | アガベシロップ | 甘酒 | 青い塩
Tequila | Lime Juice | Enzyme Pineapple Juice | Agave Syrup |
Amazake | Blue Salt

Bach Cocktail <C (No.3)>

*コーヒー | カカオインフューズドカンパリ | ココナッツウォーター | コーヒーリキュール |
アマレット | サトウキビシロップ | トンカビーンズパウダー
* Coffee | Cacao-infused Campari | Coconuts Water | Coffee Liqueur |

*コーヒーハンター José. 川島 良彰氏が、2018年に設立した『ミカフェート』のコーヒーを使用しております。


Bach Cocktail <H (No.8)>

山椒インフューズドジン | レモンジュース | カモミールシロップ |
エルダーフラワーリキュール | 卵白 | レモンバーベナ胡椒 | セージ
Mountain-pepper-infused Gin | Lemon Juice | Chamomile Syrup |
Elder Flower Liqueur | Egg White | Lemon Verbena Pepper | Sage

Bach Cocktail <14>

モンキー47 | ライムジュース | 竹炭パウダー & クランベリービネガー |
トニックウォーター | シトラスバブル
Monkey47 | Lime Juice | Bamboo-charcoal Powder & Cranberry Vinegar |
Tonic Water | Citrus Bubble

WELLNESS COCKTAIL

ヴァルト ホーニッヒ – 森の蜂蜜 –

季節のフルーツジュース | 銀座の蜂蜜 | ホエイ | レモンジュース | スパークリングワイン
Seasonal Fruit Juice | Ginza-made Honey | Whey | Lemon Juice |
Sparkling Wine

1,573

SEASONAL FRESH COCKTAIL

四季を感じる旬のフルーツを使用したカクテルをお好みでお作りします。
Please enjoy special seasonal fruit cocktails.

1,815

ノンアルコールカクテルにも変更可能です。
* All cocktails can be changed to non-alcoholic version.

All 1,815

BEER

アサヒスーパードライ Asahi Super Dry	Glass	1,210
サッポロ・エビス Sapporo Yebisu	Glass	1,210
麒麟・ラガー (334ml) Kirin Lager	Bottle	1,210
シュマッツ ラガー (330ml) Schmatz Lager	Bottle	1,452
シュマッツ ヴァイツェン (330ml) Schmatz Weizen	Bottle	1,452
ハイネケン (330ml) Heineken	Bottle	1,210

BRANDY

カミュ V.S.O.P CAMUS V.S.O.P	Single	1,210
ヘネシーV.S.O.P フィヌ シャンパーニュ HENNESSY V.S.O.P FINE CHAMPAGNE	Single	2,420
ピスコ Pisco		1,210

GRAPPA

グラッパ ディ バローロ 12年 マローロ Grappa di Barolo 12 anni / MAROLO	Single	1,936
--	--------	-------

PORT WINE

テイラー トゥニー・ポート 20年 Taylor's 20 years Tawny Port	Glass	1,815
---	-------	-------

WHISKY

響ジャパニーズハーモニー HIBIKI Japanese Harmony	Single	2,420
響ブレンダーズチョイス HIBIKI Blenders Choice	Single	2,420
山崎12年 The Yamazaki Aged 12 Years	Single	2,904
碧 Ao	Single	1,452
竹鶴ピュアモルト Taketsuru Pure Molt	Single	1,694
富士山麓シグニチャーブレンド FUJISANROKU	Single	1,694
グレンモーレンジィ オリジナル Glenmorangie Original	Single	1,452
タリスカー10年 Talisker 10 Years	Single	1,452
ジョニーウォーカー ブルーラベル Johnnie Walker Blue Label	Single	3,993
デュワーズ 18年 Dewar's 18 Years	Single	1,815
メーカーズマーク Maker's Mark	Single	1,331
フォーローズ プラチナ Four Roses Super Premium	Single	1,815
ホイッスルピッグ10年 WHISTLE PIG 10 Years	Single	1,815
ザ シングルトン ダフタウン12年 The Singleton Dufftown 12 Years	Single	1,331

WINE

テルモン レゼルヴ ブリュット Telmont Reserve Brut	Glass	2,057
ラリエ R.020 Lalier R.020	Glass	2,057
シャンドン ブリュット Chandon Brut	Glass	1,452
モン・ペラ スペシャル・セレクション ブラン Mont Perat Special Selection Blanc	Glass	1,452
モン・ペラ スペシャル・セレクション ルージュ Mont Perat Special Selection Rouge	Glass	1,452
クランプ リースリング Klumpff Riesling	Glass	1,815
クランプ ギプスコイパー・シュペートブルグンダー Klumpff G i p s k e u p e r S p a t b u r g u n d e r	Glass	1,815

SHOCHU

中々 麦 25° Nakanaka	Single	1,210
富乃宝山 芋 25° Tomino Houzan	Single	1,210
天高く 芋 25° Tentakaku	Single	1,210

SAKE

八海山 唼酒No.290 純米大吟醸 Hakkaisan RISHU No.290 Junmai Daiginjo	Glass	2,057
黒龍 純米吟醸 Kokuryu Junmai Ginjo	Glass	1,815
白鶴 翔雲 純米吟醸 Hakutsuru SHOUN Junmai Ginjo	Glass	1,694
鍋島 特別純米 Nabeshima Tokubetsu Junmai	Glass	1,694

COCKTAILS

ジントニック Gin Tonic
ジンリッキー Gin Rickey
オレンジブロッサム Orange Blossom
ウォッカトニック Vodka Tonic
ウォッカリッキー Vodka Rickey
スクリュードライバー Screwdriver
カンパリソーダ Campari Soda
カンパリオレンジ Campari Orange
スプモーニ Spumoni
ラムトニック Rum Tonic
キューバ リブレ Cuba Libre
キューバン スクリュー Cuban Screw

All 1,452

MINERAL WATER

スメラルディーナ (750ml) Bottle 1,694
Smeraldina

スメラルディーナ スパークリング (750ml) Bottle 1,694
Smeraldina Sparkling

SOFT DRINKS / JUICE

コカ・コーラ
Coca-Cola

コカ・コーラ ゼロ
Coca-Cola Zero Sugar

ジンジャーエール
Ginger Ale

ウーロン茶
Oolong Tea

オレンジジュース
Orange Juice

トマトジュース
Tomato Juice

All 968

FOOD MENU

APPETIZER

オリーブ 1,210
Olive

ピクルス 1,210
Pickles

スモークサーモン 1,815
Smoked Salmon

  食物繊維たっぷり ウェルネスサラダ 1,815
Vegetable-Rich Wellness Salad

チーズ4種盛り合わせ 2,178
Assorted Cheese

生ハム 2,178
Dry-cured Ham

  カリフラワーのステーキ 1,815
Cauliflower steak

フレンチフライ 1,452
French Fries

 カリーヴルスト 1,573
(ソーセージのカレー風味)
Currywurst

 フィッシュアンドチップス 1,694
Fish and Chips

MAIN

帆立のソテー ハーブバターソース 2,178
Sauteed Scallops, Herb Butter Sauce

 ラムチョップ (2本) 2,662
Grilled Lamb Chops (2 Pieces)

オーストラリア産 ぶどう牛のサーロインステーキ 4,000
カフェ・ド・パリ風
Sirloin Steak from Australia,
Café de Paris Butter Sauce

RICE & PASTA & HAMBURGER

 グリル野菜とココナッツのマッサマンカレー 2,000
Massaman Curry

 グーラッシュカレー 2,000
Goulash-Style Beef Curry

 マッシュルームと椎茸のボロネーゼ マメロニ 2,000
パルメザンチーズ
Gluten-free ZENB Pasta with Mushroom Bolognese,
Parmesan Cheese
※Can be arranged as  Vegan/Vegetarian

 グランバッハ・バーガー 3,993
GrandBach Burger

 ウェルネス・バーガー 3,993
Wellness Burger

DESSERT

 ヴィーガンアイスクリーム
(みかんと黄色人参、ヤーコンと梨、抹茶
ストロベリー、甘酒、レモン、マンゴー&トマト)
Vegan Ice Cream
(Mikan&Yellow Carrot, Yacon&Pear, Matcha,
Strawberry, Amazake, Cacao, Lemon,
Mango&Tomato)

クレームブリュレ 1,000
Creme Brulee

 Signature シェフのおすすめ

 Music & J.S. Bach 音楽とバッハへのオマージュ

 Vegetarian ベジタリアン

※表示価格にはサービス料10%と消費税10%が含まれています。
All prices include 10% service charge and 10% consumption tax.

※カバーチャージ (お一人様605円) を頂戴します。 Cover Charge 605yen per person.