

WITH BREATHTAKING VIEWS OF TOKYO

KITANO ARMS LOUNGE

ROOFTOP BAR LOUNGE



1 8 : 0 0 ~ 2 3 : 0 0 (L.O 2 2 : 3 0)

All prices include tax. A 15% service charge will be added separately.
価格はすべて消費税込み、別途サービス料15%を頂戴いたします

KITANO ORIGINAL COCKTAILS

キタノ オリジナルカクテル

SEASONL

シーズナルカクテル

Matsutake Old Fashioned

松茸オールドファッションド 2,800

NIKKA Coffey Grain Whisky, MATSUTAKE Mushroom, Japanese Sake vermouht, Roasted Green tea syrup, UMAMI bitters

Amber Chai Latte

アンバー チャイ ラテ 2,400

Ron Zacapa 23, Spiced assam tea, Amaretto, Maple syrup, Heavy cream

Twilight Orchard

トワイライト オーチャード 2,400

Fig, Vodka, Bénédictine, Italicus, Apple juice, Fig syrup, Lemon juice

Like a Cabernet Sauvignon

*Non Alcoholic 1,750

ライク ア カベルネ ソーヴィニヨン

Alain milliat cabernet, Ginger tea, Cranberry, Juniper berry, Elderflower, Rosemary, Clove, Honey

KITANO SIGNATURE

キタノ シグネチャーカクテル

THE KITANO HOTEL TOKYO

ザ・キタノホテル 東京 1,850

Elderflower liqueur, Vanilla bitters, White curaçao, Darjeeling tea, Sparkling wine

THE KITANO HOTEL NEW YORK

ザ・キタノホテル ニューヨーク 1,850

Dark rum, Cherry liqueur, Sweet vermouht, Apple flavored roasted tea

JP. NEGRONI

JP. ネグローニ 1,850

Japanese gin, Japanese sweet vermouht, Japanese herbal liqueur, Japanese pepper

BAMBOO FOREST

バンブーフォレスト 2,000

Gin, Original flavored tea (Kafu), Matcha, Beer syrup, Apple juice, Soda

No.12

No.12 1,850

Japanese whisky, Original flavored tea, Honey ginger syrup, Lemon juice, Islay whisky

THE ESPRESSO

ジ エスプレッソ 2,000

Vodka, Coffee liqueur, Espresso, Frankincense bitters, Brown sugar vinegar

CLASSIC COCKTAILS

クラシックカクテル

FRENCH 75

フレンチ75 2,200

Gin, Lemon, Syrup, Sparkling wine

COSMOPOLITAN

コスモポリタン 1,850

Vodka, Cointreau, Cranberry, Lime

MARGARITA

マルガリータ 1,850

Tequila, Cointreau, Lime

PALOMA

パロマ 1,650

Tequila, Grapefruit, Tonic water

KAMIKAZE

カミカゼ 1,850

Vodka, Cointreau, Lime

MINT JULEP

ミントジュレップ 2,000

Kentucky whiskey, Mint leaves, Syrup, Soda

WHISKY SOUR

ウィスキーサワー 2,000

Whisky, Lemon, Syrup, Egg white

FRENCH CONNECTION

フレンチコネクション 2,200

Cognac, Amaretto

OTHERS

GLASS WINE

GLASS SPARKLING WINE

グラススパークリングワイン From 2,200

GLASS WINE RED / WHITE

グラスワイン 赤 / 白 From 2,000

BEER

ASAHI SUPER DRY Bottle

アサヒスーパードライ 小瓶 1,200

ASAHI PREMIUM DRAFT BEER JUKUSEN

アサヒプレミアム生ビール 熟撰 1,400

SOFT DRINK

MIKAN ORANGE JUICE

温州みかんジュース 1,200

NAGANO APPLE JUICE

信州りんごジュース 1,200

COFFEE

コーヒー 1,200

BLACK TEA / HERBAL TEA

紅茶 / ハーブティー 1,200

OKU-AIZU MINERAL WATER 720ml

奥会津 天然水 720ml 1,600

PREMIUM GINGER ALE

八街生姜ジンジャーエール 1,400

JAPANESE SPIRITS

日本のお酒

GIN	KI NO BI 季の美	(Kyoto) 1,850	KI NO BI -SEI- 季の美 -勢-	(Kyoto) 1,950
	ROKU 六	(Osaka) 1,850	COMMON GIN コモン ジン	(Tokyo) 2,550
	NIKKA COFFEY GIN ニッカカフェジン	(Miyagi) 1,950	LAST ELYSIUM ラスト エリジウム	(Tokyo) 1,850
VODKA	HAKU 白	(Osaka) 1,850	AKAYANE 赤屋根	(Kagoshima) 1,850
	NIKKA COFFEY VODKA ニッカカフェウオッカ	(Miyagi) 1,950		
RUM	McGANN RUM マクガン	(Okinawa) 1,600	CORCOR AGRICOLE コルコル アグリコール	(Okinawa) 1,850
WHISKY	TAKETSURU PURE MALT 竹鶴 ピュアモルト	2,750	TAKETSURU 17YEARS 竹鶴 17年	12,750
	YOICHI 余市	(Hokkaido) 2,750	MIYAGIKYO 宮城峡	(Miyagi) 2,750
	NIKKA COFFEY MALT ニッカ カフェ モルト	(Miyagi) 2,750	NIKKA COFFEY GRAIN ニッカ カフェ グレーン	(Miyagi) 2,750
	NIKKA FROM THE BARREL ニッカ フロムザバレル	2,200	NIKKA FRONTIER ニッカ フロンティア	1,850
	YAMAZAKI 12YEARS 山崎 12年	(Osaka) 5,500	YAMAZAKI 18YEARS 山崎 18年	(Osaka) 13,750
	HIBIKI BLENDER'S CHOICE 響 ブレンダーズチョイス	5,500		
	KOMAGATAKE 駒ヶ岳	(Nagano) 2,750	SAKURAO 桜尾	(Hiroshima) 2,200
	FUJI SINGLE MALT 富士 シングルモルト	(Shizuoka) 2,750		
SAKE	MASUMI KURO 真澄 漆黒 純米吟醸 300ml	(Nagano) 3,000	KUBOTA 久保田 純米大吟醸 300ml	(Niigata) 3,000
SHOCHU	KANEHACHI 兼八 (麦)	(Oita) 2,200	KAIKU 皆空 吟醸焼酎 (米)	(Fukuoka) 1,650

OTHER SPIRITS その他の蒸留酒

GIN	MONKEY 47 モンキー 47	2,400	HENDRICK'S ヘンドリックス	1,850
	TANQUERAY No.10 タンカレー No.10	1,850	BOMBAY SAPPIRE PREMIER CRU ボンベイサファイア プルミエクリュ	1,850
	SILENT POOL サイレントプール	1,950	No.3 No.3	1,850
	LE GIN ル・ジン	1,850	BOBBY'S ボビーズ	2,000
VODKA	GREY GOOSE グレイグース	1,850	KETEL ONE ケテル ワン	1,650
RUM	RON ZACAPA CENTENARIO ロンサカパ センテナリオ	2,200	PAMPERO ANIVERSARIO パンペロ アニヴェルサリオ	1,850
TEQUILA	DON JULIO REPOSADO ドンフリオ レポサド	2,550	DON JULIO ANEJO ドンフリオ アネホ	2,750
	CUERVO 1800 クエルボ 1800	2,550		
AMERICAN WHISKEY	WOODFORD RESERVE ウッドフォードリザーブ	1,950	BLANTON'S ブラントン	2,950
	I.W.HARPER 12YEARS I.W.ハーパー 12年	2,750	JACK DANIEL'S ジャック ダニエル	1,950
CANADIAN WHISKY	CANADIAN CLUB 12YEARS カナディアンクラブ 12年	1,850		
IRISH WHISKEY	BUSHMILLS 10YEARS ブッシュミルズ 10年	2,200	JAMESON BLACK BARREL ジェムソン ブラックバレル	1,850

SCOTCH WHISKY	MACALLAN 12YEARS マッカラン 12年	2,950	GLENMORANGIE 18YEARS グレンモーレンジ18年	3,300
	ARDBEG 10YEARS アードベッグ 10年	2,200	LAPHROAIG 10YEARS ラフロイグ 10年	2,400
	LAGAVULIN 16YEARS ラガヴァリン 16年	2,950	TALISKER 10YEARS タリスカー 10年	2,200
	CHIVAS REGAL TAKUMI RESERVE シーバスリーガル 匠リザーブ	2,000	CHIVASREGAL 18 YEARS シーバスリーガル 18年	3,000
	BALLANTIN'S 17YEARS バランタイン 17年	3,000		
COGNAC	HENNESSY V.S.O.P ヘネシー V.S.O.P	2,950	HENNESSY X.O ヘネシー X.O	5,500
	MARTELL CORDON BLEU マーテル コルドンブルー	4,850	REMY MARTIN V.S.O.P レミーマルタン V.S.O.P	2,400
CALVADOS	BOULARD GRAND SOLAGE ブラー グランソラージュ	2,000	LEMORTON 15YEARS ルモルトン 15年	4,950
GRAPPA	SASSICAIA サッシカイア	3,950		

FOOD

おつまみ・お食事

QUICK (*22:30 L.O.)

GREEN OLIVE DUKKAH SPICE

グリーンオリーブ デュカスパイス 1,100

MIXED SMOKY NUTS

ミックスモーキーナッツ 1,200

<Peanut 落花生>

ASSORTED DRIED FRUITS

ドライフルーツ盛り合わせ 1,200

RAISIN BUTTER

レーズンバター 1,200

<Milk 乳, Wheat 小麦>

HOMEMADE PICKLES

自家製ピクルス 1,200

ASSORTED CHOCOLATES

チョコレート2種 1,650

<Milk 乳>

SMALL PLATES (*21:30 L.O.)

SPICY FRENCH FRIES

スパイシーフレンチフライ 1,000

<Wheat 小麦>

SMOKED SALMON

スモークサーモン 1,800

<Milk 乳>

ASSORTED CHARCUTERIE

シャルキュトリ盛り合わせ 2,200

<Egg 卵>

"DATE-DORI" FRIED CHICKEN W. SEA SALT

伊達鶏の塩唐揚げ 2,200

<Wheat 小麦>

SEASONAL FRIED VEGETABLE SALAD

季節の揚げ野菜パワーサラダ 2,500

<Wheat 小麦>

JUICY MINCED MEAT CUTLET

ジューシーメンチカツ 2,500

<Wheat 小麦, Egg 卵, Milk 乳>

SEASONAL CHEESE SELECTION BY LE COMPTOIR

季節のチーズ盛り合わせ 5種 3,200

<Milk 乳, Egg 卵>

SOMETHING MORE (*21:30 L.O.)

SEASONAL SHORT PASTA

季節のショートパスタ 2,300

<Wheat 小麦, Milk 乳>

ROAST BEEF SANDWICH

ローストビーフサンドイッチ 1,800

<Wheat 小麦, Egg 卵, Milk 乳>

DESSERTS (*21:30 L.O.)

APPLE PIE アップルパイ

1,400

<Egg 卵, Milk 乳, Wheat 小麦>

ROASTED GREEN TEA PUDDING

ほうじ茶プリン 1,200

<Egg 卵, Milk 乳, Wheat 小麦>

ASSORTED FRUITS

フルーツ盛り合わせ 2,450



OTSUMAMI PAIRING

オツマミ ペアリング (ナチュラルチーズとシャルキュトリー、ワイン1杯セット)

ASSORTED CHEESE & CHARCUTERIE + 1 GLASS PAIRING

5,000

おすすめのワイン4種から、選べる一杯つき

Your choice of one glass from our selection of four recommended wines.

スパークリング / 白 / ロゼ / 赤

SPARKLING / WHITE / ROSE / RED

*ノンアルコールなど、他のドリンクご希望の場合はお申し付けください

*Non-alcoholic options and other beverages are also available upon request.

-SEASONAL CHEESE SELECTION BY LE COMPTOIR-

フランスから直輸入の厳選チーズで名高い「ル・コントワール」より、
厳選の旬のフレッシュチーズをお届けいたします。

From Le Comptoir, renowned for its carefully sourced selection of French cheeses, we
bring you a seasonal fresh cheese experience.

旬のチーズの説明は次ページをご覧ください

*For seasonal cheese details, please see the next page.

VIN & FROMAGE

LE COMPTOIR

PARIS

SUMMER SEASONAL ONLY

HIGH TEA & SUMMER BUBBLES

グラスシャンパン & オードヴル ハイティーセット

ASSORTED HORS D'OEUVRES & 1 GLASS CHAMPAGNE

7,800

夏季限定！10種のオードブルセットとグラスシャンパン1杯がついた夜のハイティー。

A summer-only champagne twist on afternoon tea,
with an assorted 10 hors d'oeuvres stand and a glass of champagne.



オニオンタルト / 最中カボナータ / ホタルイカ / ビーツとオレンジのサラダ /
パテ・ド・カンパーニュとシャルキュトリー / 季節のポタージュ / フロマージュ2種 /
キッシュ・ロレーヌ / オリーブ / ドライマンゴー

Onion tart / Monaka caponata / Firefly squid / Beetroot and orange salad /
Pâté de campagne and charcuterie / Seasonal potage / Two cheeses /
Quiche Lorraine / Olives / Dried mango

*メニューは変更となる場合がございます *MENU IS SUBJECT TO CHANGE.



夏季限定！90分間フリーフローに、シェアできるエスニック風味の
フード3品がついたお得なセット！（2名様より受付・ご予約制）

Summer only. 90 minutes of free-flow drinks, plus three shareable dishes
with an ethnic-inspired twist. (*2 persons~ / RESERVATION NEEDED)



<SET FOOD>

シャルキュトリー盛り合わせ（フムス付き）
Charcuterie platter with hummus

スパイスグリルチキンと夏野菜 ヨーグルトソース付き
Spice-grilled chicken & summer
vegetables with yogurt sauce

スパイシーフライドポテト
Spicy fries

<DRINK FREE-FLOW>

生ビール / 赤・白ワイン / ウイスキー / ジン / ウォッカ / カンパリ / ソフトドリンク
Draft beer / Red & white wine / Whisky / Gin / Vodka / Campari / Soft drinks

*メニューは変更となる場合がございます *MENU IS SUBJECT TO CHANGE.

SEPTEMBER ONLY

MOONLIGHT MOMENTS

美しい月を愛でる季節に、ルーフトップで楽しむ特別なひとときを。

Experience the Japanese tradition of Tsukimi,
celebrating the beauty of the full moon
with our September-only drinks and traditional Tsukimi Dango.

< COCKTAIL >

フライ ミー トゥー ザ ムーン
FLY ME TO THE MOON

2,200

Silent Pool Gin, Sherry, Parfait Amour,
Alain Milliat, Clear Orange Juice,
Aphrodite, Lemon Juice

< MOCKTAIL >

十六夜
IZAYOI

1,850

Non alcoholic Shochu, Nagano apple
juice, Lemon juice, Beer syrup, Pear
syrup, Egg white

< FOOD >

月見団子
TSUKIMI DANGO

1,200

*L.O. 21:00

なめらかな白玉団子を、こし餡とみたらしで。
Smooth Shiratama Rice Dumplings with
Sweet Red Bean Paste and Mitarashi
Sauce.

ALL PRICES INCLUDE TAX. A 15% SERVICE CHARGE WILL BE ADDED SEPARATELY.
価格はすべて消費税込み、別途サービス料15%を頂戴いたします。