

ストロベリーフェア ~Cocktails~

2月February

各 1,300



ストロベリースリング
シンガポールスリングのアレンジ
苺の果肉たっぷりに仕上げました



ストロベリーベリーニ
旬の苺でベリーニをアレンジ
桃の香りも残しフルーティーに



フレッシュ苺のミルクセーキ
苺とバニラの香りのミルクセーキ
シェイクでお作りします
*ノンアルコール

3月March



ストロベリーベリーニ
旬の苺でベリーニをアレンジ
桃の香りも残しフルーティーに



フレッシュ苺のジンサワー
ジンの味わい 苺と柚子の香り
レモンの酸味が見事に調和



フレッシュ苺のミルクセーキ
苺とバニラの香りのミルクセーキ
シェイクでお作りします
*ノンアルコール

4月April



苺のジントニック
鉄板スタンダードカクテル
プレミアムジン「タンカレーNo.10」で



ストロベリーロブロイ
ウィスキーベースのカクテル
すっきりフルーティーな仕上がりに



フレッシュ苺のミルクセーキ
苺とバニラの香りのミルクセーキ
シェイクでお作りします
*ノンアルコール