

CRISTÀ

DRINKS & COCKTAILS

MARTINI LIBRARY

Seasonal fresh fruit martini Ask your bartender 季節のフルーツ マティーニ	1700
Crista classic Junipero gin, Martini vermouth, extra-dry, olives, a little dirty クリスタ クラシック	1600
The Vesper, James Bond's favorite Bombay Sapphire, Absolut vodka, Lillet blanc, lemon twist ヴェスパー、ジェームス ボンド	1500
Lychee Dita, frozen lychee, Cointreau, cranberry juice ライチー	1500
Espresso Espresso shot, Bailey's cream, Kahlua, Cointreau, cacao エスプレッソ	1300
Green tea "Matcha" White rum, cacao, milk, matcha グリーンティー "抹茶"	1300

THE MANHATTAN

beacon bacon Bacon bourbon, maple syrup, orange mist, thick cut bacon ビーコン ベーコン	1300
Gotham City Bourbon, Punto e Mes vermouth, cherry heering, Parmesan ゴッサム シティー	1300
Chelsea Park Templeton rye, bitters, sweet vermouth "Antica formula", griottines cherry チェルシー パーク	1500

THE MOJITOS

South Bronx	1500
Bacardi 8, mint, syrup, lime, bitters and soda	
サウス ブロンクス	
Mango	1500
White rum, mint, mango puree, lemon, soda	
マンゴー	
Geisha girl	1500
Umeshu, white rum, Cointreau, fresh shiso leaves, ginger ale	
ゲイシャ ガール	
Double mint	1500
White rum, agave mint syrup, lime, soda	
ダブル ミント	
Seasonal special	1500
Ask your bartender!!	
季節のオススメ	

SEASONAL COCKTAILS

Metropolitan inspired summer cocktails!
メトロポリタンをイメージしたサマーカクテルです。

TOKYO	1200
Shaved Iced Umeshu, house made red shiso leaves	
東京	
NEW YORK	1200
Craft bourbon, Coconut cream, pretzel and chocolate	
ニューヨーク	
LONDON	1200
Dry gin, bay leaf syrup, fresh lime with crushed ice	
ロンドン	

CRAFT BEER FROM T.Y. HARBOR BREWERY

- Pale Ale** ペール エール 900
Our flagship brew, rich and malty, medium body ale with bronze color and citrus floral aromas from a liberal dose of cascade hops.
薄いブロンズ色のエールで、フルーティな味わいを持ちながらカスケード・ホップの苦味がバランスよく混ざった、ティー・ワイ・ハーバーの定番ビールです。
- Wheat Ale** ウィート エール 900
Belgian style wheat ale with citrus, banana, bubble gum and clove flavors, light body and soft effervescence.
大麦と小麦を混ぜて作られた典型的なベルギースタイルのビールです。女性にも飲みやすい、独特の軽やかさとドライさが特徴です。
- Amber Ale** アンバー エール 900
English style rich ale with roasted malt, soft hops and citrus aromas, medium bodied and dark in color.
ボディのしっかりした、琥珀色のエールです。焙煎したモルトを使用し、コクがありながらも低炭酸で苦味が抑えられているので、ゆっくりと飲んで頂けます。
- IPA** インディア ペール エール 1000
West coast style super hoppy and slightly bitter ale with medium malty body and high alcohol content. Serious IPA drinkers will love this brew.
通常のペールエールの3倍のホップを使用することで通常のビールよりしっかりした苦味とキレのあるコクをお楽しみください。
- Imperial Stout** インペリアルスタウト 750
Dark, rich and creamy ale with coffee and caramel flavors and a nice bitter finish.
焙煎の深みとクリーミーなコクにコーヒーやカラメルのようなしっかりとしたビターを楽しめる本格黒ビールです。
- Lilikoi Ginger** リリコイ ジンジャー 980
The tropical aromas and refreshing flavors from the passion fruit pair well with the hint of spicy flavor from the ginger.
Enjoy this freshening fruit beer to start!
パッションフルーツのトロピカルな香りと爽やかな酸味にほんのり感じるスパイシーなジンジャーの風味が絶妙なバランス。
一杯目からオススメしたい、すっきりとした喉越しのフルーツビールです。

HOMEMADE FRUIT SPARKLERS

Our syrups are homemade with fresh fruit from local farms
or organic ginger from T.Y.Farm in Ome, Tokyo.

東京 青梅のT.Y.Farmによる無農薬栽培の生姜や仏産の無添加ルバーブ、
フレッシュフルーツを丸ごと使用した手作りシロップを使用したフルーツソーダです。

Rhubarb & citrus ルバーブ & シトラス	700
Kiwi キウイ	700
Salty Tomato ソルティートマト	700
Cardamon ginger カルダモン ジンジャー	700
Lemongrass lemon レモングラス レモン	700

CRAFTED GIN

Hendricks, Scotland ヘンドリックス	1200
No.3, U.K ナンバー スリー	1400
Star of Bombay, U.K スター オブ ボンベイ	1400
VIDDA TORR, Norway ヴィダー トール	1500
Junipero, San Francisco ジュニペロ	1500
Kyro, Napue, Finland キュロ、ナプエ	1500
Tanqueray, Maracca, U.K タンカレー マラッカ	1500

GLOBAL VODKA

FUGU, San Diego フグ	1000
Belvedere, Poland ベルヴェデーレ	1000
Kettle One, Holland ケトル ワン	1200
Grey Goose, France グレイ グース	1200

PREMIUM TEQUILA

BLANCO

El Padrino エルパドリーノ	1000
La Cofradia ラコフラディア	1200
Patron, Silver パトロン	1500
Casamigos, Silver カーサミーゴス	1800

REPOSADO / ANEJO

Orendain Ollitas, Reposado オレンダインオリータ	1200
Maracame, Reposado マラカメ	1500
Porfidio, Anejo ポルフィディオ	2000

MEZCAL

DonaJi, Joben ドナヒ、ホベン	1500
--------------------------	------

PREMIUM RUM

Ron Abuelo 12 yrs, Panama ロンアブエロ12年	1200
Pyrat, Guyana パイレート	1500
Diplomatico, Reserva Exclusiva, Venezuela ディプロマティコ	1500

AMERICAN WHISKEY

Woodford Reserve, Bourbon ウッドフォードリザーブ	1200
Michter's, Sour Mash, Bourbon ミクターズ、サワーマッシュ	1600
West Land, Sherry Wood, Seattle ウェストランド、シェリーウッド	1800
Balcones, Brimstone, Smoked Corn Whiskey, Texas バルコーンズ、ブリムストーン	1800
Willett, 4 yrs, Bourbon ウィレット 4年	2000
Widow Jane, 8 yrs, Bourbon, New York ウィドウ ジェーン 8年	2500

RYE

Templeton, Iowa テンプレートン	1400
Wild Turkey, Russell's Reserve 6 yrs, Bourbon ワイルド ターキー、ラッセルズ リザーヴ 6年	1500
Woodford Reserve, Bourbon ウッドフォード リザーブ	1500
Michter's, Bourbon ミクターズ	1600

SCOTCH WHISKY

Bowmore 12y, Islay ボウモア 12年	1200
Oban 14y, Highland オーバン 14年	1600
The Glenlivet 15y, French Oak, Speyside グレンリベット 15年	1650
Lagavulin 16y, Islay ラガヴァリン 16年	1800
Glenmorangie 18y, Highland グレンモーレンジ 18年	2500
The Macallan 18y, Speyside マッカラン 18年	4500

JAPANESE WHISKY

Suntory, Yamazaki 12 yrs サントリー 山崎 12年	2500
Suntory, Hibiki 17 yrs サントリー 響 17年	3000

AFTER DINNER

Grappa di SASSICAIA グラッパ デイ サッシカイア	2500
Berta, Grappa di Barbera d'Asti "ROCCANIVO" '08 ベルタ、グラッパ デイ バルベラ ダスティ "ロッカニーヴォ "	3000
Martell, Cordon Bleu, Cognac マーテル、コルドン ブルー	2500
Coeur de Lion, Calvados Pays d'Auge, Hors d'Age クール・ド・リヨン、カルヴァドス ペイ ドージュ	2000

PORT WINE

William Pickering, Tawny Port 20Y ウィリアム ピッケリング、トゥーニー	1200
TAYLOR, Quinta de Vargellas テイラー、キンタ ド ヴァルジュラス	1800
Graham, Tawny Port 20Y グラハム、トゥーニー	2000

DESSERT WINE

De Bortoli, Botrytis Semillon, AUS デ ボルトリ、ボトリティス セミヨン	1000 / 375ml 5000
Pondview Estate Winery, Vidal, Icewine, CAN ポンビューー、アイスワイン	3000 / 375ml 15000
Far Niente, DOLCE, Napa, C.A ファーニエンテ、ドルチェ、ナパ	375ml 25000