Dōngxī

SAKABA MENU

Craft Cocktail & Classic Casual

クラフトカクテルをクラシックかつカジュアルに。

私たちの考えるクラフトカクテルとは、
手工芸品（Craft）のようにカクテル職人が自由な発想のもと
果物、野菜、ハーブ、スパイスなどのあらゆる食材を使って
ひとつひとつ精魂こめて創りあげていくカクテルのことです。
そんな「クラフトカクテル」を、クラシックでありつつも肩肘はらずカジュアルに。
それが Dōngxī Sakaba の愉しみ方です。

Our cocktails are each “Hand Crafted” with soul
by cocktail specialists using a wide variety of fruits, vegetables, herbs, and spices.
We aspire to create “Hand Crafted Cocktails” that are classic while maintaining a casual air.
That is the way to enjoy Dōngxī Sakaba.

サービス料として総額の１０%を頂戴しております。
We ask for a 10% service charge.

Hendrick's Echo

ヘンドリックス・エコー

1,760

ヘンドリックスジンを主役にすえ、アジアのエッセンスを加味したさわやかな一杯。
カモミールやセロリ、ホーリーバジルなどのハーバルな素材を、
キュウリとバラのフレイバーにきれいに溶け込ませた。

A refreshing glass of Hendrick's gin with Asian essence added.
The herbal impressions of chamomile, celery, and holy basil blends neatly into the
Hendrick's gin cucumber and rose flavor.

ingredients	Hendrick's Gin	ヘンドリックス・ジン
	Manzanilla Sherry	マンサニーニャシェリー
	French Herbal liqueur	フレンチハーバルリキュール
	Homemade Camomile Syrup	カモミールシロップ
	Fresh Lemon Juice	レモンジュース
	Celery Tincture	セロリティンクチャー
	Holy Basil	ホーリーバジル

Foxy Lady

フォクシー・レディ

1,870

ローズ&ハイビスカスインフューズドブランデーをベースに
ベリー類、ビーツ、ザクロの赤い果実を調合したシャンパンカクテル。

A red and tasty combination of berries, roses, beets, and pomegranates not only make it gorgeous but resonate deeply with the rose & hibiscus-infused brandy.

ingredients	Billecart-Salmon Brut Reserve	ビルカール・サルマン ブリュット・レゼルヴ
	Rose & Hibiscus infused Brandy	ローズ・ハイビスカス ブランデー
	Philippe de Bourgogne Framboise	フィリップ・ド・ブルゴーニュ・フランボワーズ
	Fresh Beets Juice	ビーツジュース
	Homemade Pomgramade Syrup	ザクロシロップ
	Rose Water Rinse	ローズウォーター

Super Butter Honey Bee

スーパー・バター・ハニー・ビー

1,540

ミツバチが思わず惹き寄せられてしまうような、魅惑的な味わいをイメージして
クリエイトした一杯。スモーキーさやバターのニュアンス、果実味、ハチミツの甘さなど、
次から次へと違ったフレーバーが立ち上がってくる重層的なフィーリング。

An enticingly flavored drink created with the image of unexpectedly attracting honeybees.
The smoky taste, buttery nuances, fruitiness, and the sweetness of honey appear one after another making it attractive with so many layers.

ingredients	Brown Butter fat washed Scotch Whiskey	ブラウンバターウオッシュドスコッチウイスキー
	G.E.Massenez Eau de Vie Poire William	G.E. マスネ オー・ド・ヴィー・ポワール・ウィリアムス
	Honey	ハチミツ
	Fresh Lemon Juice	レモンジュース
	Thai chili Tincture	タイチリティンクチャー
	Dehydrated Orange	ドライオレンジ

PanDaiquiri

パンダイキリ by Nico de Soto

1,540

現在 MACE(New York City)のオーナーバーテンダーである
Nico de Soto 氏のゲストクラフトカクテル。
ココナッツオイルとパンダンの甘みが絡み合った特別なダイキリ。

A cocktail created by Nico de Soto, the owner and bartender at MACE in New York City.
A special Daiquiri with coconut oil and Homemade Pandan syrup.

ingredients	Coconuts Oil	ココナッツオイル
	fat washed Bacardí superior	バカルディスペリオール
	Homemade Pandan Syrup	パンダンシロップ
	Fresh Lime Juice	ライムジュース
	Dehydrated Pineapple	ドライパイナップル

Burdock Chocolate Martini

バードック・チョコレート・マティーニ

1,540

ゴボウとチョコレートのスイーツにインスパイアされて創作した一杯。
ゴボウの土っぽさやアーシーな印象が、
カカオニブのほろ苦さによく合う。

A cocktail inspired by a sweet made of burdock and chocolate.
The earthy image of burdock goes well with the bitterness of Cacao nibs.

ingredients	Burdock & Cacao NibInfused Smirnoff vodka	バードック&カカオニブ スミノフウォッカ
	Pedro Ximenez Sherry	ペドロヒメネスシェリー
	Chocolate Liqueur	チョコレートリキュール
	Maple Syrup	メープルシロップ
	Homemade Salted Truffle Bitters	自家製塩トリュフビターズ
	Dehydrated Burdock	ドライゴボウ

Morning Suicide

モーニング・スーサイド

1,760

芸術家が熱狂した「禁断の酒」アブサンをベースにしたカクテル。
「飲みすぎ注意!」という自虐的なシャレを効かせた。
メイスティンクチャーは、メイス(ナツメグの皮)のエキスを抽出したもの。

Based with Absinthe, a liqueur that Bohemians were crazy about, also known as “The forbidden liqueur.” A cocktail with a self-deprecating sense of "Don’t drink too much!" Mace Tincture is an extract of Mace (nutmeg skin) essence.

ingredients	Pernod Absinthe	ペルノ アブサン
	Philippe de Bourgogne Peche	フィリップ・ド・ブルゴーニュ ペシェ
	Organic Elderfrower Syrup	エルダーフラワーシロップ
	Fresh Lemon Juice	レモンジュース
	Egg White	エッグ ホワイト
	Sage	セージ
	Mace Tincture	メイスティンクチャー

Green Tea Cocktail

グリーンティー・カクテル

1,650

ミルク・ウォッシングという技法を使った和カクテル。
和の素材をふんだんに用い、驚くほどクリアな一杯に仕上げた。

A Japanese cocktail made with a technique called milk washing.
Using a generous amount of Japanese ingredients to create a surprisingly clear drink.

ingredients	Japanese Whisky	ジャパニーズウイスキー
	Rice Shochu	米焼酎
	Green Tea	緑茶
	Wasabi	ワサビ
	Spicy Daikon Radish	辛味大根
	Fresh Kabosu Juice	カボスジュース
	Shiso Leaf	紫蘇
	Japanese 7 Spices	七味

Big Apple

ビッグ・アップル

1,540

自家製のアップルブランデーを用い香りと深みをベースに。
ハチミツの甘味とアップルサイダービネガーの酸味で繋ぎ、
ドライフィグでアクセントを。

Homemade apple brandy give the base depth and aroma.
The sweetness of honey and the acidity of apple cider vinegar form the base, with a final
Dry fig accent.

ingredients	Homemade Apple Brandy	アップルブランデー
	Bisongrass Vodka	バイソングラスウォッカ
	Apple Cider Vinegar	アップルサイダービネガー
	Honey	ハチミツ
	Fresh Lemon Juice	レモンジュース
	Cinnamon	シナモン
	Dry Fig Perfume	ドライフィグパフューム
	Dehydrated Apple	ドライアップル

thee Elephant Martini

エレファント・マティーニ

1,760

朝鮮人参・サフラン ジンをベースにオリエンタルな素材を調合。
独特なフレーバーでクセになる一杯。

Oriental ingredients mixed with ginseng & saffron-infused gin.
A cocktail with a unique flavor

ingredients	Ginseng & Saffron infused Gin	朝鮮人参・サフラン ジン
	Bamboo infused Dry Vermouth	竹 ドライ ヴェルモット
	Homemade Ginger Syrup	ジンジャーシロップ
	Fresh Lemon Juice	レモンジュース
	Goji Berry Bitters	クコの実ビターズ
	Laksa Leaf	ラクサリーフ

Smoky Kaffir Lime Julep

カフェライムジュレップ

1,540

カフェライムリーフは別名バイマックルー。
柑橘系の強い香りがあり、タイ風料理等に彩りを加える。
バナナシロップとアイラウイスキーを加え爽やかなでスモーキーなジュレップスタイルで。

Kaffir Lime Leaf, also known as “Bai Makrut” has a strong citrus scent which adds a kick to Thai cuisine. By adding homemade banana syrup & Islay whisky gives the cocktail a fresh Smoky Julep style.

ingredients	Kaffir Lime Leaf infused Sailor Jerry Spiced Rum Homemade Banana Syrup Fresh Kaffir Lime Juice Kilchoman Scotch Whisky Coriander Bitters	カフェライム セイラージェリースパイスラム バナナシロップ カフェライムジュース キルホーマン スコッチウイスキー コリアンダービターズ

Disaronno Dependence

ディサローノ・ディペンデンス

1,540

切ない恋の伝説を持つ
イタリアのリキュール「ディサローノ・アマレット」をベースに
チャイフレーバーを加え、ビターな一杯に。

An Italian liqueur with a heartbreaking legend, "Disarono Amaretto."
Making it bitter with a pinch of chai flavor.

ingredients	Prana Chai infused Disaronno Amaretto	プラナチャイ ディサローノ アマレット
	Maker's Mark Bourbon Whisky	メーカーズマーク バーボン ウイスキー
	Malbec Red Wine Syrup	マルベックシロップ
	Fresh Lemon Juice	レモンジュース
	Fernet Branca Rince	フェルネットブランカ
	Star Annis	スターアニス

B&B&B

ビービービー

1,650

南部美人は、岩手県二戸市にある日本酒の蔵元。
この銘柄名は、所在地が江戸時代に南部藩領だったことと、淡麗な味わいの酒を
美人にたとえたことに由来する。塩麹、３種の「黒」を加えた、和デザートカクテルに。

Nambu Bijin is a sake brewery located in Ninohe City, Iwate Prefecture. The name of this brand comes from the southern domain during the Edo period and that sake, with a beautiful taste, was compared to a beautiful woman.
A Japanese dessert cocktail with Salted koji and 3 kinds of "Black" added.

ingredients	Nanbubijin junmai-ginjo Sake	純米吟醸 南部美人
	Japanese Grappa	ジャパニーズグラッパ
	Salted koji	塩麹
	Homemade Kombu Syrup	コンブシロップ
	Black Bean	黒豆
	Black Honey	黒蜜
	Black Sesami	黒ごま

BEER

Dōngxī Original Craft Beer オリジナルクラフトビール	1,210
Heartland Draft ハートランド ドラフト	880
Non-Alcohol Beer「龍馬1865」 ノンアルコールビール「龍馬1865」	660

CLASSIC COCKTAIL

Gin & Fever Tree Tonic ジントニック	990
Homemade Moscow Mule 自家製モスコミュール	1,100
Mojito モヒート	1,320
The Martini マティーニ	1,540

その他、各種ご用意ございます。スタッフまでお尋ねください。

ABSINTHE

アブサンはヨーロッパ各国でつくられている薬草系リキュールのひとつ。
ニガヨモギ、アニス、ウイキョウなどを中心に複数のハーブ、スパイスが主成分です。
Dōngxī Bar では、グラスの上に渡した角砂糖をアブサンで湿らせて着火し、
ミネラルウォーター を注いで消火し、
アブサンスプーンでよく混ぜたものをクラシック スタイルとして提供します。

Swiss Absinthe Kubler Neuchatel 53% スイス・アブサン キュブラー [ヌシャテル]	1,540
Mansinthe [By Marilyn Manson] 66.6% マンサン [By Marilyn Manson]	1,980
Artemisia Absinthe Angelique 68% アルテミジア アブサン アンジェリーク	1,980
Absinthe La Charlotte 55% アブサン ラ・シャルロット	1,760
Emile Pernot Absinthe Deniset Jeune 56% エミル・ペルノ [アブサン] デニゼ ジューン	1,980
Emile Pernot Absinthe Cousin Jeune 65% エミル・ペルノ [アブサン] クザン・ジューン	2,220
Emile Pernot Absinthe Vieux Pontarlier 65% エミル・ペルノ [アブサン] ヴィユー・ポンタリエ	2,640
Marienhof Absinth 55% マリエンホーフ アブサン	3,080

WHISKY

JAPANESE

Yamazaki 山崎	1,320
Yoichi 余市	1,320
Hakushu 白州	1,320
Hibiki 響	1,650

SCOTCH

Arran Malt Barrel Reserve アランモルト バレルリザーヴ	1,320
Kilchoman Machir Bay キルホーマン マキャーベイ	1,540
Bowmore 12y ボウモア 12年	1,320
Monkey Shoulder モンキーショルダー	1,320
Glenfiddich 12y グレンフィディック 12年	1,320
Johnnie Walker Black 12y ジョニーウォーカーブラック 12年	990

High land Park 12y
ハイランドパーク 12年
1,320

The Glenlivet 12y
ザ・グレンリベット 12年
1,320

Aberlour 12y
アベラワー 12年
1,320

BOURBON

Maker's Mark
メーカーズマーク
990

Elijah Craig
エライジャクレイグ
1,100

Templeton Rye 4y
テンプルトン ライ 4年
1,540

Michter's Bourbon
ミクターズ バーボン
1,760

Michter's Straight Rye
ミクターズ ライ
1,760

IRISH

Jameson Standard
ジェムソン スタンダード
990

Redbreast 12y
レッドブレスト12年
1,320

WINE

SPARKLING & CHAMPAGNE

NV Yellowglen / Prosecco Botanics Series **1,320 / 6,380**
イエローグレン / プロセッコ ボタニックス

Billecart-Salmon / Brut Reserve **1,760 / 16,500**
ビルカール・サルモン / ブリュット・レゼルヴ

WHITE

Palliser Estate / Martinborough Riesling **1,320 / 7,480**
パリサー エステート / マーティンボロー　リースリング

Domaine Frantz Chagnoleau/ Macon Villages **1,540 / 8,800**
ドメーヌ・フランツ・シャノロー / マコンヴィラージュ

RED

Teusner "Gentlman" CS **1,320 / 7,480**
トイスナー / ジェントルマン カベルネ ソーヴィニヨン

Hendry / HRW Zinfandel **1,540 / 8,800**
ヘンドリー / HRWジンファンデル

SOFT DRINK

MOCKTAIL

Elderflower & Basil **990**
エルダーフラワーとバジル

Pomegranate & Raspberry **990**
ザクロとラズベリー

Virgin Kaffir Lime Mojito **990**
バージン カフェライム モヒート

Homemade Ginger Ale **880**
自家製ジンジャーエール

COFFEE until 10:30pm

Coffee **880**
コーヒー

Coffee latte **990**
カフェラテ

Espresso S **660**
エスプレッソ S

Espresso W **880**
エスプレッソ W

Cocktail has dispelled the illness which was in me.