

# 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 の楽しみ方です。

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.



## Hendrick's Echo

ヘンドリックス・エコー

1400

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ー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  
Manzanilla Sherry  
French Herbal liqueur  
Homemade Camomile Syrup  
Fresh Lime Juice  
Celery Tincture  
Holy Basil

ヘンドリックス・ジン  
マンサニーニャシェリー  
フレンチハーバルリキュール  
自家製カモミールシロップ  
ライムジュース  
セロリティンクチャー  
ホーリーバジル

---



## Foxy Lady

フォクシー・レディ

1600

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  
Rose & Hibiscus infused Brandy  
Framboise Liqueur  
Fresh Beets Juice  
Pomgramade Shurb  
Rose Water Rinse

ビルカール・サルマン ブリュット・レゼルヴ  
ローズ・ハイビスカス ブランデー  
フランボワーズリキュール  
ビーツジュース  
ザクロ酢  
ローズウォーター

---



## Super Butter Honey Bee

スーパー・バター・ハニー・ビー

1,400

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  
G.E.Massenez Eau de Vie Poire William  
Honey  
Fresh Lemon Juice  
Thai chili Tincture  
Dehydrated Orange

ブラウンバターウォッシュドスコッチウイスキー  
G.E. マスネ オー・ド・ヴィー・ポワール・ウィリアムス  
ハチミツ  
レモンジュース  
タイチリテイングチャー  
ドライオレンジ

---



## PanDaiquiri

バンダイキリ by Nico de Soto

1400

現在 MACE (New York City) のオーナーバーテンダーである  
Nico de Soto 氏のクラフトカクテル。

ココナッツオイルと自家製パندان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.

---

<b>ingredients</b>	Coconuts Oil fat washed Bacardi superior Homemade Pandan Syrup Fresh Lime Juice Dehydrated Pineapple	ココナッツオイル バカルディスベリオール 自家製パندانシロップ ライムジュース 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

1400

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 Nib infused Vodka	バードック&カカオニブ 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

---



# Morning Suicide

モーニング・スーサイド

1600

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  
Pêche Liqueur  
Organic Elderflower Syrup  
Fresh Lemon Juice  
Egg White  
Sage  
Mace Tincture

ベルノ アブサン  
ピーチリキュール  
有機エルダーフラワーシロップ  
レモンジュース  
エッグ ホワイト  
セージ  
メイスティンクチャー

---



## Green Tea Cocktail

グリーンティー・カクテル

1500

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

1400

リンゴのブランデーであるカルバドスにイチジクをインフューズし、  
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ルの酸味で繋ぎ、シナモンでアクセントを。

Dry figs-infused in Calvados 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  
cinnamon accent.

---

ingredients

Dry fig infused Calvados  
Dolin Rouge Vermouth  
Bisongrass Vodka  
Apple Cider Vinegar  
Honey  
Fresh Lemon Juice  
Cinnamon

ライフィグ インフューズ ドカルバドス  
ドランルー・ジュベルモット  
バイソングラスウォッカ  
アップルサイダービネガー  
ハチミツ  
レモンジュース  
シナモン

---



## thee Elephant Martini

エレファント・マティーニ

1600

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  
Bamboo infused Dry Vermouth  
Banana Leaf Syrup  
Goji Berry Bitters  
Laksa Leaf

朝鮮人参・サフラン ジン  
竹 ドライ ヴェルモット  
バナナリーフシロップ  
クコの実ビターズ  
ラクサリーフ

---



## Kaffir Lime Julep

カフェライムジュレップ

1400

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、タイ風料理に彩りを加える。

自家製レモングラス&青パイヤシロップを加え爽やか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 lemongrass & blue papaya syrup gives the cocktail a

fresh Julep style.

---

ingredients

Kaffir Lime Leaf  
infused Sailor Jerry Spiced Rum  
Homemade Lemon Grass &  
Blue papaya Syrup  
Fresh Kaffir Lime Juice  
Soda  
Coriander Bitters

カフェライム セイラー  
ジェリースパイスラム  
自家製レモングラス&  
青パイヤシロップ  
カフェライムジュース  
ソーダ  
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

1400

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、ピターな一杯に。

An Italian liqueur with a heartbreaking legend, "Disaronno Amaretto."

Making it bitter with a pinch of chai flavor.

---

### ingredients

Chai Rooibos infused Disaronno Amaretto	チャイルイボス ディサローノ アマレット
Bourbon Whisky	バーボン ウイスキー
Malbec Red Wine Syrup	マルベックシロップ
Fresh Lime Juice	ライムジュース
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

1500

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。生クリーム、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 fresh cream and 3 kinds of "Black" added.

---

### ingredients

Nanubijin Sake  
Heavy Cream  
Kombu Syrup  
Black Bean  
Black Honey  
Black Sesami

南部美人  
生クリーム  
コンブシロップ  
黒豆  
黒蜜  
黒ごま

---

# BEER

---

Dōngxī Original Craft Beer オリジナルクラフトビール	1000
Hartland Draft ハートランド ドラフト	800
Non-Alcohol Beer 「龍馬1865」 ノンアルコールビール「龍馬1865」	600

# CLASSIC COCKTAIL

---

Gin & Fever Tree Tonic ジントニック	900
Homemade Moscow Mule 自家製モスコミュール	800
Mojito モヒート	1000
The Martini マティーニ	1200

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。  
Dōngxi 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** 1200  
スイス・アブサン キュブラー [ヌシャテル]

**Mansinthe [By Marilyn Manson] 66.6%** 1500  
マンサン [By Marilyn Manson]

**Artemisia Absinthe Angelique 68%** 1500  
アルテミジア アブサン アンジェリーク

**Absinthe La Charlotte 55%** 1500  
アブサン ラ・シャルロット

**Emile Pernot Absinthe Deniset Jeune 56%** 1800  
エミル・ペルノ [アブサン] デニゼ ジューン

**Emile Pernot Absinthe Cousin Jeune** 1800  
エミル・ペルノ [アブサン] クザン・ジューン

**Emile Pernot Absinthe Vieux Pontarlier 65%** 2000  
エミル・ペルノ [アブサン] ヴィユー・ポンタリエ

**Marienhof Absinth 55%** 2400  
マリエンホーフ アブサン

# SOFT DRINK

---

## MOCKTAIL

Elderflower & Lemon Grass エルダーフラワーとレモングラス	900
Virgin Kaffir Lime Mojito バージン カフェライム モヒート	800
Homemade Ginger Ale 自家製ジンジャーエール	700

## COFFEE & TEA until 10:30pm

### TEA POT from Sri Lanka AZ Tea

ALL 800/POT

Premium Ceylon	プレミアムセイロン
Earl Grey	アールグレイ
Mint flavor	ミントフレーバー
Dongxi flavor tea	ドンシーフレーバーティ

Coffee コーヒー	700
Coffee latte コーヒーラテ	700
Espresso S エスプレッソ S	700
Espresso W エスプレッソ W	700



# WINE

---

## SPARKLING & CHAMPAGNE

NV Yellowglen / Prosecco Botanics Series 1,000  
イエローグレン / プロセッコ ボタニックス

Billecart-Salmon / Brut Reserve 1,600  
ビルカール・サルモン / ブリュット・レゼルヴ

## WHITE

Palliser Estate / Martinborough Riesling 1,000  
パリスアー エステート / マーティンボロー リースリング

Domaine Frantz Chagnoleau/ Macon Villages 1,200  
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 1,000  
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 1,200  
ヘンドリー / HRWジンファンデル

# WHISKY

---

## JAPANESE

Yamazaki 山崎	1,000
Yoichi 余市	1,000
Hakushu 白州	1,000
Hibiki 響	1,400

## SCOTCH

Arran アランモルト バレルリザーヴ	1,000
Kilchoman キルホーマン マキヤーベイ 10年	1,400
Bowmore ボウモア12年	1,200
Monkey Shoulder モンキーショルダー	1,200
The Glenlivet グレンフィディック12年	1,200
Johnnie Walker ジョニーウォーカー12年	900

Highland Park 12y 1,200  
ハイランドパーク12年

The Glenlivet 1,200  
ザ・グレンリベット12年

Aberlour 1,200  
アベラワー12年

## BOURBON

Maker's Mark 900  
メーカーズマーク

Elijah Craig 1,000  
エライジャクレイグ

Templeton Rye 1,400  
テンブルトン ライ

Michter's Bourbon 1,400  
ミクターズ バーボン

Michter's Straight Rye 1,400  
ミクターズ ライ

## IRISH

Jameson Standard 900  
ジェムソン スタンダード

Redbreast 1,000  
レッドブレスト12年

# FOOD

---

18:00-22:00

<b>Dōngxīナッツ〈東〉</b> ピーナッツベース/ナンブラー&ハーブ Dōngxī nuts 〈East〉 *Peanuts flavoured with fish sauce and oriental herbs	500
<b>Dongxiナッツ〈西〉</b> アーモンドベース/蜂蜜スパイス Dōngxī nuts 〈West〉 *Peanuts flavoured with fish sauce and oriental herbs	500
<b>恐竜の卵 えびチリ塩</b> Melon with shrimp chili salt *Special melon "Egg of dinosaur" from Fukui pref.	600
<b>農園ディップ〈東〉 自家製豆板醤</b> Fresh vegetables 〈East〉 with homemade spicy soybean sauce	600
<b>農園ディップ〈西〉 黒豆のフムス</b> Fresh vegetables 〈West〉 with black Shummus	600
<b>本日のチーズプレート</b> Today's cheese plate	1200
<b>本日のシャクータリープレート</b> Today's shrcuterie plate	1200
<b>島オクラとトマトのマリネ</b> Marinated Okinawan okra with tomatos	800
<b>干豆腐とグリルズッキーニのサラダ</b> Dried Tofu and grilled zucchini salad	800
<b>フライド焼き芋 with ロックフォール</b> Fried potatos with Roquefort cheese	800
<b>本日のフォー</b> Today's PHO	1300
<b>アイス盛り合わせ</b> Assorted icecream	500
<b>Dōngxīムーンケーキ</b> Dōngxī mooncake	600
<b>バラとイチゴのパブロヴァ</b> Strawberry and rose Pavlova	800

# FOOD

---

22:00-

<b>Dōngxīナッツ〈東〉</b> ピーナッツベース/ナンブラー&ハーブ Dōngxī nuts 〈East〉 *Peanuts flavoured with fish sauce and oriental herbs	500
<b>Dongxiナッツ〈西〉</b> アーモンドベース/蜂蜜スパイス Dōngxī nuts 〈West〉 *Peanuts flavoured with fish sauce and oriental herbs	500
<b>恐竜の卵 えびチリ塩</b> Melon with shrimp chili salt *Special melon "Egg of dinosaur" from Fukui pref.	600
<b>本日のチーズプレート</b> Today's cheese plate	1200
<b>本日のシャクータリープレート</b> Today's shrcuterie plate	1200
<b>Dōngxīムーンケーキ</b> Dōngxī mooncake	600