

Magdalena
BAR & LOUNGE

DRINK MENU

BACH COCKTAIL

J.S. Bachに因んだオリジナルカクテルをご用意しています。

Bach Cocktail <B (No.2)>

バカルディ8 | クラフトコーラ | ライムジュース | 炭酸 | キューバミント | 乾燥ライム
Bacardi 8 | Craft-Cola | Lime Juice | Soda Water |
Cuba Mint | Dried Lime

Bach Cocktail <A (No.1)>

テキーラ | ライムジュース | 酵素パイナップルジュース | アガベシロップ | 甘酒 | 青い塩
Tequila | Lime Juice | Enzyme Pineapple Juice | Agave Syrup |
Amazake | Blue Salt

Bach Cocktail <C (No.3)>

*コーヒー | カカオインフューズドカンパリ | ココナッツウォーター | コーヒーリキュール |
アマレット | サトウキビシロップ | トンカビーンズパウダー
* Coffee | Cacao-infused Campari | Coconuts Water | Coffee Liqueur |

*コーヒーハンター José, 川島 良彰氏が、2018年に
設立した『ミカフェート』のコーヒーを使用しております。



Bach Cocktail <H (No.8)>

山椒インフューズドジン | レモンジュース | カモミールシロップ |
エルダーフラワーリキュール | 卵白 | レモンバーベナ胡椒 | セージ
Mountain-pepper-infused Gin | Lemon Juice | Chamomile Syrup |
Elder Flower Liqueur | Egg White | Lemon Verbena Pepper | Sage

Bach Cocktail <14 >

モンキー47 | ライムジュース | 竹炭パウダー&クランベリービネガー |
トニックウォーター | シトラスバブル
Monky47 | Lime Juice | Bamboo-charcoal Powder & Cranberry Vinegar |
Tonic Water | Citrus Bubble

WELLNESS COCKTAIL

ヴァルト ホーニツヒ - 森の蜂蜜 -

季節のフルーツジュース | 銀座の蜂蜜 | ホエイ | レモンジュース | スパークリングワイン
Seasonal Fruit Juice | Ginza-made Honey | Whey | Lemon Juice |
Sparkling Wine

1,430

SEASONAL FRESH COCKTAIL

四季を感じる旬のフルーツを使用したカクテルをお好みでお作りします。
Please enjoy special seasonal fruit cocktails.

1,650

ノンアルコールカクテルにも変更可能です。

* All cocktails can be changed to non-alcoholic version.

All 1,650

BEER

アサヒスーパードライ Asahi Super Dry	Glass 1,100
サッポロ・エビス Sapporo Yebisu	Glass 1,100
麒麟・ラガー (334ml) Kirin Lager	Bottle 1,100
ハイネケン (330ml) Heineken	Bottle 1,100

WHISKY

響ジャパニーズハーモニー HIBIKI Japanese Harmony	Single 1,760
響ブレンダーズチョイス HIBIKI Blenders Choice	Single 1,980
山崎12年 The Yamazaki Aged 12 Years	Single 2,310
碧 Ao	Single 1,320
竹鶴ピュアモルト Taketsuru Pure Molt	Single 1,540
富士山麓シグニチャーブレンド FUJISANROKU	Single 1,540
グレンモーレンジィ オリジナル Glenmorangie Original	Single 1,320
タリスカー10年 Talisker 10 Years	Single 1,320
ジョニーウォーカー ブルーラベル Johnnie Walker Blue Label	Single 3,630
メーカーズマーク Maker's Mark	Single 1,210
フォアローゼス プラチナ Four Roses Super Premium	Single 1,650
ホイッスルピッグ10年 WHISTLE PIG 10 Years	Single 1,650

BRANDY

カミュ V.S.O.P CAMUS V.S.O.P	Single 1,100
ヘネシーV.S.O.P フィエヌ シャンパーニュ HENNESSY V.S.O.P FINE CHAMPAGNE	Single 2,200
ピスコ Pisco	1,100

GRAPPA

グラッパ ディ バローロ 12年 マローロ Single 1,760
Grappa di Barolo 12 anni / MAROLO

PORT WINE

テイラー トウニー・ポート 20年 Glass 1,650
Taylor's 20 years Tawny Port

MARSALA

タルガ マルサラ スペリオール リゼルヴァ Glass 1,100
TARGA Marsala Superiore Riserva

WINE

シャンドン ブリュット Glass 1,320
Chandon Brut

モン・ペラ スペシャル・セレクション ブラン Glass 1,320
Mont Perat Special Selection Blanc

モン・ペラ スペシャル・セレクション Glass 1,320
ルーージュ
Mont Perat Special Selection Rouge

SHOCHU

中々 麦 25° Single 1,100
Nakanaka

富乃宝山 芋 25° Single 1,100
Tomino Houzan

COCKTAILS

ジントニック
Gin Tonic

ジンリッキー
Gin Rickey

オレンジブロッサム
Orange Blossom

ウォッカトニック
Vodka Tonic

ウォッカリッキー
Vodka Rickey

スクリュードライバー
Screwdriver

カンパリソーダ
Campari Soda

カンパリオレンジ
Campari Orange

スプモーニ
Spumoni

ラムトニック
Rum Tonic

キューバリブレ
Cuba Libre

キューバン スクリュー
Cuban Screw

All 1,320

MINERAL WATER

スメラルディーナ (750ml) Bottle 1,540
Smeraldina

スメラルディーナ スパークリング (750ml) Bottle 1,540
Smeraldina Sparkling

SOFT DRINKS / JUICE

インカ・コーラ
Inca Cola

コカ・コーラ
Coca-Cola

コカ・コーラ ゼロ
Coca-Cola Zero Sugar

ジンジャエール
Ginger Ale

ウーロン茶
Oolong Tea

オレンジジュース
Orange Juice

トマトジュース
Tomato Juice

All 880

FOOD MENU


APPETIZER

-  **パッハが愛したニシンのオイル漬け** 1,540
Grilled Herring Fillet in Olive Oil
-  **氷室豚のパテ・ド・カンパーニュ**
自家製ザワークラウトとピクルスの盛り合わせ 2,310
Pâté de Campagne using Himuro Pork,
Homemade Sauerkraut and Pickles
- ベジタブルスティック バーニャカウダソース** 1,430
Vegetable Sticks with Bagna Cáuda Sauce
- 味噌でマリネした信州サーモンとヨーグルトのムース**
柿のサラダ 1,980
Shinshu Salmon Marinated in Miso,
Yogurt Mousse, Persimmon Salad
-   **食物繊維たっぷり40品目のウェルネスサラダ** 2,420
Vegetable-Rich Wellness Salad
- チーズ4種盛り合わせ** 1,980
Assorted Cheese
-  **3種のソーセージとマッシュポテト** 2,420
3 Flavor Sausages and Mashed Potatoes


MAIN

-  **2日間煮込んだ牛ほほ肉のラグー** 4,840
Ragout of Beef Braised for Two Days
-   **シュニッツェル 仔牛のカツレツ** 3,960
Schnizel Cutlet
- チキンコンフィ サラダ添え** 3,080
Chicken Confit with Salad
- US サーロインステーキ(200g)** 4,840
US Sirloin Steak
-   **シュニッツェル・バーガー** 4,840
Schnizel Cutlet

RICE

-  **グリル野菜とココナッツのマッサマンカレー** 2,860
Massaman Curry

DESSERT

-  **ヴィーガンアイスクリーム** 990
(ヤーコンと梨、抹茶、ストロベリー、
甘酒、カカオ、レモン)
Vegan Ice Cream
(Yacon&Pear, Matcha, Strawberry,
Amazake, Cacao, Lemon)



Signature シェフのおすすめ



Music&J.S. Bach 音楽とパッハへのオマージュ



Vegetarian ベジタリアン