

# THE RITZ-CARLTON KYOTO SIGNATURE COCKTAILS

## Dry

**Extreme Dirty Martini** 2,500 (3,163)

エクストリーム ダーティー マティーニ

Vodka, Dry Vermouth, Lots of Olive Juice,  
Anchovy, Olives



Alc. 30%  
Salty & Sharp

**Kyoto Martini** 2,600 (3,289)

京のマティーニ

Kinobi, Sake, Mancino Secco, Shiso Bitters,  
Cinnamon, Yuzu Peel



Alc. 38%  
Japanese Hermon

**Roasted Green Tea Martini** 2,500 (3,163)

京番茶のマティーニ

Milk Washed Gin (infused Rosted Green Tea),  
Acid Solution, Grand Marnier, St-German



Alc. 33%  
Smoky & Elegant

**One-der Wind** 2,500 (3,163)

ワンダー ウィンド

Ketel One, Sake, Citron Jenever, Apple, Yuzu,  
Sea Salt, Elderflower Syrup, Bob's Bitters Abbott's



Alc. 23%  
Fruity & Umami

**The Da Vinci Code** 2,400 (3,036)

ダ・ヴィンチ コード

Laphroaig 10Y, Amaretto, Apple, Lemon, Honey,  
Ginger Bitters, Blue Cheese in the Olive



Alc. 20%  
Smoky & Fruity

**Italian Black Mojito** 2,500 (3,163)

イタリアン ブラック モヒート

Bacardi 8, Black Sambuca, Fernet Branca, Amaro,  
Lemon, Spearmint, Cane Sugar, Soda



Alc. 21%  
Herbal & Deep

**Spy-ce Splash** 2,400 (3,036)

スパイス スプラッシュ

Sake, Salted Koji Falernum, Orange Bitters,  
Chartreuse Vep, Soda



Alc. 8%  
Spicy & Gentle

**Genuine Care** 3,000 (3,795)

ジェニュイン ケア

Beefeater 24, Sake, Green Tea, Grapefruit, Yuzu, Tonic Water,  
Chamomile & Pineapple Syrup, Licorice Bitters,



Alc. 9%  
Citrus & Refresh

**Tempting Sour** 2,400 (3,036)

テンプティング サワー

Dry Sherry, St-German, Skinos, Lemon, Honey,  
Aquafaba, Absinthe, Black Pepper



Alc. 12%  
Herbal & Sour

Boozy

## Medium

**Aged Negroni** 2,600 (3,289)

エイジド ネグロニ

rested for 24 hours in a clay pot.

London No.3, Mancino Rosso, Rinomato, Campari,  
Crème de Cacao, Averna, Angustora Bitters



Alc. 31%  
Rich & Elegant

**Beneficios de Dios** 2,500 (3,163)

ベネフィシャス デディオス

Ron Zacapa Centenario 23Y, Lagavurin 16y, Espresso,  
Vanilla Syrup & Oil, Cardamon Bitters, Spearmint



Alc. 34%  
Coffee & Spicy

**Smoked Old Fashioned** 2,500 (3,163)

スモークド オールド ファッションド

Michter's Rye, Cream de Cacao, Cherry Liqueur,  
Angostura Bitters, Cane Sugar, Orange Peel



Alc. 39%  
Smoky & Rich

**FOREDRIVER** 2,700 (3,416)

フォアドライバー

**RÉMY MARTIN BARTENDER TALENT COMPETITION JAPAN 2022  
JAPAN CHAMPION COCKTAIL Created by Kenichi Takeshita**

Rémy Martin 1738, Cointreau, Port Charlot 10Y, Acid Verjus,  
Spicy Honey, Jalapeño Sauce, Soda, Dry Orange



Alc. 22%  
Smoky & Spicy

**ALIVIO** 2,500 (3,163)

アリビオ

**BACARDI LEGACY COCKTAIL COMPETITION 2020  
JAPAN CHAMPION COCKTAIL Created by Yosuke Asano**

Bacardi 8, Chartreuse Verte, Banana, Lime, Ginger Syrup, Lime Zest



Alc. 22%  
Tropical & Refle

**Re-Discovery Code:0** 2,800 (3,542)

リ-ディスカバリー コード：ゼロ

Sakura Falernum (Vodka, Sakura Leaves, Orange, Yuzu, Lemon,  
Allspices, Sugar), White Bean Paste, Champagne, Pistachio



Alc. 20%  
Elegant & Gentle

**Black Pillars Tonic** 2,500 (3,163)

ブラック ピラーズ トニック

Rémy Martin 1738, 4 Pillars Liquid (Espresso, Coconut,  
Fernet Branca, Cassis, Honey), Tonic Water



Alc. 10%  
Coffee & Smooth

**Basil Smash Highball** 2,400 (3,036)

バジル スマッシュ ハイボール

Monkey 47, Basil, Chamomile, Lemon, Syrup, Soda



Alc. 12%  
Herbal & Refresh

**Herbal Whisky Sour** 2,400 (3,036)

ハーバル ウィスキーサワー

Bourbon Whiskey, St-German, Lemongrass,  
Lemon, Syrup, Simple Syrup, Aquafaba



Alc. 14%  
Balanced & Rich

Refreshing

## Sweet

If you are unsure of your choice, we recommend the following cocktails.

**Seasonal Fresh Fruits Mix** Alc. 2,500 (3,163)

シーズン フレッシュ フルーツ ミックス

本日のフレッシュフルーツをスタッフまでお尋ねくださいませ。

Non-Alc. 2,100 (2,657)

Please ask a staff for seasonal fruits. We will make it a taste of your choice. Sweet, Sour, Long, Shot or Frozen...

If Music be the Cocktail of Love, Play on.