

Champagne by the glass

パイパーエドシック エッセンシャル キュベ ブリュット Glass 1,300
Piper Heidsieck Bottle 13,000

Champagne Cocktail

爽やかな味のスパークリングワインとフルーツジュースを加え香りや甘さが上品にプラスされた、お酒が苦手な女性にもピッタリな飲み口の良いカクテルです。

ミモザ [オレンジジュース+スパークリングワイン] Mimosa	1,200	ホホワイトミモザ [グレープフルーツジュース+スパークリングワイン] White Mimosa	1,200
ベリーニ [ピーチジュース+スパークリングワイン] Bellini	1,300	マンゴーベリーニ [マンゴージュース+スパークリングワイン] Mango Bellini	1,300
ローズベリーニ [ローズシロップ+スパークリングワイン] Rose Bellini	1,400		

Sangria

White Wine Base

リモンチェロ サングリア 900
Limoncello Sangria
レモンの皮をたっぷり使った、爽やかなレモンのリキュールを入れたスッキリと飲みやすい仕上がりに。

シャルトリューズ サングリア 900
Chartreuse Sangria
130種にも及ぶハーブを使ったフランスを代表するハーブ系リキュールを加えたカクテルです。

Red Wine Base

シャンポール サングリア 900
Chambord Sangria
赤ワインと相性の良いベリー系のリキュールを加えたサングリア本来の味が楽しめるカクテルです。

ディサロノ サングリア 900
Disaronno Sangria
アーモンドのような香りが特徴的なアマレットリキュールが赤ワインと合わさることでコク深い味わいに。

French Liqueur Cocktail

ルージュ シャンポール 800
Rouge Chambord
[シャンポール+クランベリージュース]

ティー シャンポール 900
Tea Chambord
[シャンポール+ティフィン+レモンジュース+ジンジャーエール]

シャンポールモヒート 1,000
Chambord Mojito
[シャンポール+ミントシロップ+ライムジュース+ソーダ]

シャンポールシャンパン 1,300
Chambord Champagne
[シャンポール+シャンパン]

セント シードル 800
ST, Cidre
[サンジェルマン+アップルジュース]

オーフラワー 950
O, Flower
[サンジェルマン+ウイスキー+ソーダ]

エルダーモヒート 1,100
Elder Mojito
[サンジェルマン+カリブ+レモン+ソーダ]

フローラルシャンパン 1,300
Floral Champagne
[サンジェルマン+シャンパン]

White Wine

ピノグリージョ オーガニック 700
Pinot Grigio Organic [ITALY]
オーガニックワインの認定を受けたワイン。柔らかい口当たりと心地良い苦味が魅力です。

シャトー ラフォン フルカ 900
Chateau Lafont Fourcat Blanc [FRANCE]
ポルドー古代品種ミスカデルを100%使用。フルーティーさが特徴で、凝縮感ある上品な味わい。

アラン パトリアルシェ ブルゴーニュ 1,200
Alan Payriarche Bourgogne Chardonnay [FRANCE]
白い花のようなフレーヴァーと青りんごの果実味を感じられる、バランスが取れている辛口白ワイン。

本日のワイン Ask
Today's Wine
本日の赤白ワイン。詳細はスタッフにお尋ねください。

Red Wine

アロモ メルロー 700
Aromo Merlot [CHILE]
チリ・マウレ・ヴァレーの理想的な環境で育ったブドウの恵みを十分堪能できる辛口の赤ワイン。

グレイヴリー フォード ピノノワール 900
Gravelly Ford Pinot Noir [CALIFORNIA]
イチゴ、クランベリー等のフルーティーな香り。フルーティな味わいで、スパイスの風味も感じられる。

アルジェント カベルネ ソーヴィニヨン 1,100
Argento Cabernet Sauvignon [ARGENTINA]
ヨーロッパNo.1アルゼンチンワイナリーのカベルネ。力強い余韻がしっかりと長く感じられます。

ジョエル ゴット ジンファンデル 1,300
Joel Gott Zinfandel [CALIFORNIA]
冷涼地と温暖なエリアのブドウをブレンドすることで、豊かな果実味と引き締まった風味が共存するスタイル。

Wine by the glass

Beer

カールスバーク 700
Carlsberg

1847年にデンマークで設立され、世界約150カ国で愛されている王室御用達のビールです。

Whiskey

Bourbon

メーカーズマーク 700
Makers Mark

Tennessee Whiskey

ジャックダニエル 800
Jack Daniel's

Scotch Whisky

シーバスリーガル 12年 1,200
Chivas Regal 12year

Single Malt

山崎 1,500
Yamazaki

Standard Cocktail

-Gin-

ビーフィーター 700
Beefeater

ボンベイサファイア 700
Bombay Sapphire

タンカレーNo.10 700
Tanqueray No.10

-Vodka-

スミノフ 700
Smirnoff

ズブロッカ 700
Zubrowka

ベルヴェデーレ 700
Belvedere

-Rum-

バカルディ 700
Bacardi

マイヤーズ 700
Myer's

ロンサカパセンテナリオ 700
Ron Zacapa Centenario

-Tequila-

サウザ 700
Sauza

クエルポ ゴールド 700
Cuervo Gold

ポルフィディオ プラタ カクタス 700
Porfidio Tequila The Plata

Liqueur

カシス(黒すぐり) 700
Cassis

ペシエ(桃) 700
Pêche

ディタ(ライチ) 700
Dita

パッソア(パッションフルーツ) 700
Passoa

マリブ(ココナッツ) 700
Malibu

アマレット(杏の核) 700
Amaretto

ティフィン(紅茶) 700
Tiffin

カンパリ(薬草系) 700
Campari

And More...

ジムビーム レッドスタッグ 800
Jim Beam Red Stag

[ブラックチェリー/シナモンスパイス]
4年以上熟成したジムビームにブラックチェリーを漬け込んでつくられたふくよかな香りとさわやかな風味。他に蜂蜜と紅茶、香辛料とシナモンの風味づけの全3種。

1.Straight



何も加えずそのまま飲む一番シンプルな方法。舐める程度の量をゆっくり飲むのがポイント。

2.High ball



氷を入れた背の高いグラスにウイスキー適量とソーダ水を注ぎ、軽く楽しめる飲み方。

3.And Water



実は日本独自のスタイル。氷を入れたグラスにウイスキー適量、冷水を注いで飲む飲み方。

4.On the rocks



ギリギリまで氷を入れウイスキーを注ぐ飲み方。段々と味の変化を楽しむことができます。

5.Half and Half



ロックに最初からウイスキーと同量の水を注ぐ飲み方。水割りとロックの中間に近くなります。

6.Mist



氷を砕いたクラッシュアイスグラスに敷き詰め、ウイスキーを注いで飲む飲み方。

Flavoured Whiskey

フレーバードウイスキーは、蜂蜜や果実、シナモンなどのスパイスのフレーバーを加えたウイスキーリキュールです。ほのかな甘さやフルーティさで世界中でブームになっています。

ジャックダニエル テネシーハニー 800
Jack Daniel's Tennessee Honey

[ハチミツ]
天然のハチミツを加えており、「ジャック ダニエル」のパニラやキャラメルのような華やかな香りに芳醇なハチミツの風味が加わった、なめらかな口当たりと上品な甘みが特長です。

Non Alcoholic Cocktail

ハーブドライムジンジャー Herbed Lime Ginger [ライムレモングラスシロップ+ジンジャーエール]	700	サングリアスプリッター Sangria Spritzer [サングリアシロップ+オレンジ+ソーダ]	700
ローズフィズ Rose Fiz [ローズシロップ+クランベリー+レモンジュース+ソーダ]	700		

Soft Drink

オレンジジュース Orange Juice	550	コココーラ Coca Cola	550
グレープフルーツジュース Grape Fruit Juice	550	トニックウォーター Tonic Water	550
アップルジュース Apple Juice	550	ジンジャーエール Ginger Ale	550
パイナップルジュース Pineapple Juice	650	ピーチネクター Peach Nectar	650
クランベリージュース Cranberry Juice	550	マンゴーネクター Mango Nectar	650
ウーロン茶 Oolong Tea	550	グァバネクター Guava Nectar	650

Water

スルジーヴァ(ノンガス) Surgiva (Non-Gas)	750	スルジーヴァ(ガス) Surgiva (Gas)	750
-----------------------------------	-----	-----------------------------	-----

Coffee

コーヒー[Hot/Ice] Coffee	550	エスプレッソ Espresso	500
カフェラテ[Hot/Ice] Cafe Latte	600	カプチーノ Cappuccino	650

Tea

ブラックティーニューヨーク Black Tea New York	650	アールグレイ Earl Grey	650
オリエンタルバカンス Oriental Vacance	650	アイ스티ー Iced Tea	550

Herb Tea

カモミール Chamomile	650	ローズヒップピーチ Rose Hip Peach	650
スウィートブルーベリー Sweet Blue Berry	650		

MADISON NEW YORK KITCHEN DRINK MENU Champagne Wine Sangria Beer Whiskey And More.

MADISON NEW YORK KITCHEN

CONZE EBISU1F, 2-3-14 EBISUMINAMI, SHIBUYA-KU, TOKYO 150-0022 JAPAN

+81 (0)3 3710 8551

WWW.MADISON-NY-K.COM

© COPYRIGHT MADISON NEW YORK KITCHEN. ALL RIGHTS RESERVED.

