

# ROBROY MIXOLOGY

## 季節の MIXOLOGY Cocktail



- クリームチーズとイチゴのカクテル ¥950  
～クリームチーズとイチゴの相性抜群の甘サッパリとしたケーキのようなカクテルです～
- スパイスウォッカとフルーツマトのブラッディーマリー ¥750  
～ディル・セロリ・レモングラス・バジル・ローリエ等の入った自家製のスパイスウォッカをベースとした  
スープのような味わいのブラッディーマリーです～
- スモークペッパーウォッカとフルーツマトのブラッディーシーザー ¥900  
～自家製のスモークペッパーウォッカとハマグリエキスの入ったトマトジュースのカクテルです～
- 大葉のジントニック ¥750  
～和風のモヒートをイメージして ROBROY MIXOLOGY 開店以来の人気カクテルです～
- ストロベリービネガーと薔薇のカクテル ¥750  
～千葉県産の苺でつくったビネガーに薔薇の香りをのせたショートカクテルです～
- ブルーベリーと生姜ウォッカとバジルのカクテル ¥800  
～ブルーベリーと生姜の相性がピッタリのさっぱりとしたカクテルです。～
- 自家製紅茶ウォッカとフランボワーズのダーズリンクーラー ¥850  
～紅茶を漬け込んだウォッカとフランボワーズのさっぱりとしたカクテルです。～
- フランボワーズとローズマリーのカクテル ¥750  
～フランボワーズとオレンジを合わせ、ローズマリーで香り付けしたカクテルです。
- タイムのコアントローカイピリーニャ ¥750  
～タイムとライムとコアントロー(柑橘系)の香り豊かなカクテルです。～
- ブルーベリーとローズマリーのカクテル ¥750  
～ラムベースでブルーベリー・グレープフルーツを使用して作ったカクテルです。  
ローズマリーを最後に軽くあぶって香り付けします。～
- カプチーノとカカオリキュールのカクテル ¥800  
～エスプレッソマシンを使用したホットカクテル！ふわふわのフォームドミルクをお楽しみください。～
- 自家製コーヒウォッカのカフェバーバラ ¥800  
～自家製のコーヒブレンドのウォッカベースでカカオリキュール、生クリームを合わせる大人の  
デザートカクテルです～

### 本日のエスプーマカクテル

¥850～

“espuma”とはスペイン語で「泡」を意味します。専用の器具に材料を入れ密封し、亜酸化窒素ガスを封入することによって素材を泡状にします。この空気のように軽いムースを使い新食感のカクテルをお作りします。  
詳しくはスタッフまでお尋ねください。

価格は全て税抜き表示になっております。

# ROBROY MIXOLOGY

当店の店名にもなっている「MIXOLOGY～ミクソロジー～」という分野のCocktailとは？  
という疑問をお持ちのお客様もいると思いますので少し説明させていただきます。

ミクソロジーカクテルとよく言われますが、英語の MIX ミックス（混ぜる）と～OLOGY（科学、学問）という言葉  
を合わせてミクソロジーといわれる造語です。ミクソロジーカクテルの材料ですが、リキュールやフレーバーシロップを  
極力使用せず、新鮮なフルーツや野菜、ハーブ、スパイス等のいろいろな新鮮な素材を用います。

ROBROY MIXOLOGY ではそのような旬の食材を使って創った Cocktail をお客さまに提案したいと思います。  
様々なお料理もご用意しておりますので ROBROY MIXOLOGY で色々なシュチュエーションで楽しんで下さい。

## おすすめメニュー

### クリームチーズとイチゴのカクテル ¥950

～当店の代表的なカクテルでカクテルコンクールでも  
今までで最高得点(味覚部門満点)を出したカクテルです。  
クリームチーズとイチゴの相性抜群の甘サッパリとしたケー  
キのようなカクテルです。  
デザートカクテルですのでお食事後には是非楽しんで下さい～



### オレンジムースのホワイトレディー ¥850

ROBROY MIXOLOGY ではエスプーマという器具を  
使用したカクテルの提供をしています。  
エスプーマとは、亜酸化窒素を使用してあらゆる液体をム  
ース状にする器具の事です。  
写真のカクテルはオレンジベースのムースを作り、ジンベ  
ースのホワイトレディーの上にフロートしたものです。  
グラスに飾っているのはディハイドレーターという器械で作  
った自家製のドライオレンジです。  
このドライフルーツでムースをすくって食べても  
良いですし、ムースと下の部分をドライフルーツで  
かき混ぜてから食べても美味しいです。



### ローストビーフ ¥560

クリーミーなマッシュポテトと一緒に、柔らかく焼き上げた当店  
イチオシのローストビーフをお楽しみ下さい。  
赤ワインと相性ピッタリ！！  
サービス価格なのでお一人さま1皿までのご提供になります。



価格は全て税抜き表示になっております。



## WHISKY

### =バーボン=

I・W ハーパー ¥500

ワイルドターキー8年 ¥560

### =ジャパニーズ=

山崎 ¥650

竹鶴 ¥600

白州 ¥600

響 12年 ¥750

### =カナディアン・アイリッシュ=

カナディアンクラブ ¥500

ジェムソン ¥500

### =モルトスコッチ=

ザ・グレンリベット ¥560

グレンフィディック ¥560

マッカラン 12年 ¥750

バルベニー12年 ¥750

グレンモーレンジ ¥650

クライヌリッシュ ¥750

ボウモア 12年 ¥650

ラフロイグ 10年 ¥750

### =ブレンデッドスコッチ=

バランタイン 12年 ¥560

シーバスリーガル ¥560

デュワーズ ¥500

オールドパー12年 ¥650

## SOFT DRINK

### =コーヒー=

ロブロイススペシャルティブレンド(Hot) Sサイズ 400円 Mサイズ 450円

コスタリカコーラルマウンテン(スペシャルティコーヒー)をブレンドした爽やかな酸味のあるコーヒーです。

ブラックで飲まれる方にオススメです。

ダークローストブレンド(Hot) Sサイズ 380円 Mサイズ 430円

ブラジルのサントスをダークローストにして、コロンビア、キリマンジャロとブレンドいたしました。

お砂糖やミルクを入れて飲む方にオススメです。

アイスコーヒー Sサイズ 380円 Mサイズ 430円

ブラジルのサントス、タンザニア、コロンビアをブレンドいたしました。程よい酸味と苦みのバランスです。

### =アレンジ コーヒー=

カプチーノ (ホット) ¥480

イタリア製のエスプレッソマシンで淹れる芳醇なエスプレッソにキメ細やかなフォームドミルクを合わせた優しい味わいのカプチーノです。

カフェモカ (ホット) ¥530

優しい味わいのカプチーノにたっぷりのチョコソースを合わせました。

デザインでも楽しめます。

アイスカフェラテ (アイス) ¥480

オリジナルブレンドのエスプレッソにミルクを合わせた飲みやすい味わいです。

### =ジュース ティー=

オレンジジュース ¥450

グレープフルーツジュース ¥550

コカ・コーラ ¥450

ジンジャーエール ¥450

紅茶(ホット・アイス) ¥450



価格は全て税抜き表示になっております。

## STANDARD COCKTAIL

### =ジンベース=

ジントニック	¥500
ジンライム	¥650
ジンリッキー	¥560
シンガポールスリング	¥600
マティーニ	¥600

ジンバック	¥500
辛口ジンバック	¥600
ホワイトレディー	¥600
ブルームーン	¥600
ギムレット	¥650

### =ウォッカベース=

ウォッカトニック	¥500
ウォッカマティーニ	¥600
ガルフストリーム	¥600
雪国	¥600
バラライカ	¥600

モスコミュール	¥500
辛口モスコミュール	¥600
ソルティードッグ	¥600
カミカゼ	¥650
ブラッディマリー	¥500

### =ラムベース=

キューバリバー	¥500
ダイキリ	¥650
モヒート	¥750

ソルクバーノ	¥560
XYZ	¥600
フローズンダイキリ	¥750

### =テキーラベース=

テキーラサンライズ	¥500
アイスブレーカー	¥560
マタドール	¥560

テキーラコーク	¥500
マルガリータ	¥600
テキーラトニック	¥500

### =リキュールベース=

ファジーネーブル	¥500
チャイナブルー	¥560
スパモーニ	¥500

カンパリソーダ	¥500
カシスオレンジ	¥500
グラスホッパー	¥600

### =ワインベース=

キール	¥560
ワインクーラー	¥560

アメリカンレモネード	¥560
バンブー	¥560

### =ウイスキーベース=

マンハッタン	¥650
ニューヨーク	¥650

ゴッドファーザー	¥650
ラスティーネイル	¥650

### =ブランディベース=

サイドカー	¥700
アレキサンダー	¥700

ジャックローズ	¥700
ニコラシカ	¥700

価格は全て税抜き表示になっております。