

SHIZUKU LOUNGE

MENU

5:00P.M.よりお一人さま¥1,080[ご宿泊のお客様は¥540]のカバーチャージを頂戴しております。

A cover charge of 1,080jpy per parson will be requested of all guests after 5:00 p.m. [our house guest 540jpy]

OUR RECOMMEND

Mokkiri Style

Hakkaisan / Niigata	- 140ml -
八海山 純米吟醸	2,100

JAPANESE COLD SAKE

URAKASUMI / Miyagi	- 100ml -	- 720ml -
浦霞禅 純米吟醸	1,100	7,200
Kokuryu / Fukui		
黒龍 吟醸	1,100	7,200
Tamanohikari / Kyoto		
玉乃光 純米大吟醸	1,100	7,200
Kuheiji / Aichi		
醸し人九平次 純米大吟醸	1,100	7,200
Dewazakura / Yamagata		
出羽桜 山廃 特別純米酒	1,100	7,200
Sawanoi / Tokyo		
澤乃井 蒼天 純米吟醸	1,100	7,200

JAPANESE COLD SAKE

Dassai 39 / Yamaguchi	- 100ml -	- 720ml -
獺祭 磨き三割九分 純米大吟醸	2,000	13,000
Umenishiki / Ehime		
梅錦 純米大吟醸	2,200	14,300
Kubota / Niigata		
久保田 萬寿 純米大吟醸	2,600	16,900
Kaiun / Shizuoka		
開運 純米大吟醸	2,600	16,900

JAPANESE HOT SAKE

Dewazakura / Yamagata	- 180ml -
出羽桜 山廃 特別純米酒	1,700
Sawanoi / Tokyo	
澤乃井 蒼天 純米吟醸	1,700

料金には消費税が含まれております。
別途会計時にサービス料(13%)を加算させていただきます。
Price includes consumption tax. An additional 13% will be added for service charge.

SHOCHU

麦焼酎／Barley

Naka naka / Miyazaki	- 60ml -	- 720ml -
中々	1,100	8,600

Muramasa / Nagasaki		
村正	1,100	8,600

Furusawa / Miyazaki		
古澤	1,100	8,600

Sanshisuimei / Kagoshima		
山紫水明	1,100	8,600

芋焼酎／Sweet Potato

Kiroku / Miyazaki	- 60ml -	- 720ml -
喜六	1,100	8,600

Tominohozan / Kagoshima		
富乃宝山	1,100	8,600

Sato-Kuro / Kagoshima		
佐藤 黒麹仕込	1,100	8,600

Yamaneko / Miyazaki		
山ねこ	1,100	8,600

蕎麦焼酎／Buck Wheat

Kiccho-Unkai / Miyazaki	- 60ml -	- 720ml -
吉兆雲海	1,100	8,600

Tenzantogakushi / Nagano		
天山戸隠	1,100	8,600

黒糖焼酎／Brown Sugar

Takakura / Amami	- 60ml -	- 720ml -
高倉	1,100	8,600

Satono Akebono / Amami		
里の曙	1,100	8,600

PREMIUM SHOCHU

Hyakunennokodoku / Miyazaki	- 60ml -
麦焼酎 百年の孤独	1,700
Maoh / Miyazaki	
芋焼酎 魔王	2,300
Murao / Miyazaki	
芋焼酎 村尾	2,900

JAPANESE WHISKY

Suntory Yamazaki NV	- 45ml -
サントリー山崎	1,400
Suntory Hakushu NV	
サントリー白州	1,400
Suntory Hibiki NV	
サントリー響	1,400
Nikka Taketsuru NV	
ニッカ竹鶴	1,400
Nikka Yoichi NV	
ニッカ余市	1,400
Nikka Miyagikyo NV	
ニッカ宮城峡	1,400

JAPANESE SPIRITS

Kyoto Dry Gin KINOBI	- 45ml -
京都ドライジン 季の美	1,600
Japanese Craft Gin ROKU	
国産クラフトジン 六	1,600
Japanese Gold Rum Seven Seas	
国産ゴールドラム セブンシーズ	1,400
Tumugi Japanese Unique Spirits	
和ピリッツ つむぎ	1,400
Plum Liqueur from YAMAZAKI	- 60ml -
焙煎樽熟成梅酒 山崎醸溜所貯蔵	1,200
Yuzu Citron Liqueur	
鳳凰美田 ゆず酒	1,200
Aomori Cassis Liqueur "MOCHIZUKI"	
青森カシスリキュール「望月」	1,400

COCKTAIL FEATURING JAPAN

OUR ORIGINAL COCKTAIL

Oriental Gin Tonic

— Japanese craft gin “ROKU”, Tonic water, Ginger

オリエンタルジントニック 1,800

Nippon Bellini

— Japanese White Peach, Japanese sparkling wine, Grenadine syrup

ニッポンベリーニ 2,400

Nippon Mojito

— Japanese unique spirits “Tumugi”, Yuzu citron juice, Mojito syrup, Mint leaves

ニッポンモヒート 1,600

MADE IN JAPAN COCKTAIL

Bamboo

— Dry sherry, Dry vermouth, Orange bitter

バンブー 1,600

Blue Coral Reef

— Dry gin, Mint liqueur, Cherry

青い珊瑚礁 1,500

Cherry Blossom

— Brandy, Cherry Brandy, Orange Curacao, Lemon juice, Grenadine syrup

チェリーブロッサム 1,600

Million Dollar

— Dry gin, Dry vermouth, Pineapple juice, Grenadine syrup, Egg white

ミリオンダラー 1,600

YOKOHAMA Cocktail

— Dry gin, Vodka, Orange juice, Pernod, Grenadine syrup

横浜カクテル 1,600

MOCKTAILS

Shirley Temple

— Grenadine syrup, 7up, Lemon

シャーリーテンプル 1,300

Saratoga Cooler

— Lime juice cordial, Ginger ale, Lime

サラトガクーラー 1,300

Summer Delight

— Grenadine syrup, Lime juice cordial, 7up, Lime

サマーデライト 1,300

Mango Sparkle

— Mango drink, Lemon juice, Syrup, Soda, Orange, Mint leaves

マンゴースパークル 1,300

Baby Breeze

— Grenadine syrup, Cranberry drink, Grapefruits Juice

ベイビーブリーズ 1,300

Mix Berry Squash

— Cassis syrup, Lemon juice, Soda, Mix berry, Lemon

ミックスベリースカッシュ 1,300

Virgin Apple Mojito

— Apple juice, Mojito syrup, Lime juice, Mint leaves

バージンアップルモヒート 1,300

料金には消費税が含まれております。

別途会計時にサービス料(13%)を加算させていただきます。

Price includes consumption tax. An additional 13% will be added for service charge.

BY THE GLASS WINE

〔数量限定〕

SPARKLING WINE

"TABLE 9 TOKYO" Open Anniversary

2013 Château Mercian NIHONNOAWA

Methode Traditionelle

2013 シャトーメルシアン・日本のあわ・

メトール・ド・トラディッショナル

120ml 1,999

CHAMPAGNE

NV Barons de Rothschild Brut

バロン・ド・ロスチャイルド・ブリュット

120ml 2,200

JAPANESE WHITE WINE

Château Mercian NAGANO Chardonnay An'uttetdo

長野シャルドネ・アンウッテッド [長野]

120ml 1,500

TAKAYAMA Chardonnay

高山村産シャルドネ [長野]

120ml 1,800

JAPANESE RED WINE

Château Mercian NAGANO Merlot

長野メルロー [長野]

120ml 1,500

Shiojiri Muscat Bailey A Mizunara Varrel Aging

塩尻マスカット・ベリーA・ミズナラ樽熟成 [長野]

120ml 1,900

料金には消費税が含まれております。

別途会計時にサービス料(13%)を加算させていただきます。

Price includes consumption tax. An additional 13% will be added for service charge.

SHERRY

FULL BOTTLE

Don Zoilo Fino ドン ソイ ロフィノ	90ml	1,200
Manzanilla La Gitana マンサニージャ ラ ヒターナ	90ml	1,200
Don Zoilo Amontillado ドン ソイロ アモンティリヤード	90ml	1,200
Harveys Sherry Bristol Cream ハーベイ シェリー ブリストル クリーム	90ml	1,200

PORT WINE

Taylor's Fine Ruby テイラーズ ファイン ルビー	90ml	1,200
Taylor's 20 years old Tawny テイラーズ 20年 オールドー トーニイ	90ml	4,200

COCKTAILS

CHAMPAGNE COCKTAILS

Champagne MOJITO - Mint leaves, Lime juice, Syrup, Champagne シャンパンモヒート	2,600
Mimosa - Orange juice, Passion fruits syrup, Champagne ミモザ	2,600
Bellini - Peach juice, Grenadine syrup, Champagne ベリーニ	2,600
Leonardo - Strawberry syrup, Champagne レオナルド	2,600
Kir Royal - Black Currant Liqueur, Champagne キールロワイヤル	2,600

COCKTAILS

WINE COCKTAIL

Rose Wine Daiquiri

– Rose Wine, Lemon juice, Syrup

ロゼワインダイキリ 1,600

Kir

– White Wine, Black currant liqueur

キール 1,600

Kitty

– Red Wine, Lime, Ginger ale

キティー 1,600

Spritzer

– White Wine, Soda, Lemon

スプリッター 1,600

Sherry Cobbler

– Dry Sherry, syrup, Mixed berry, Mint reef

シェリーコブラー 1,600

Bamboo

– Dry Sherry, Dry Vermouth, Orange bitter

バンブーカクテル 1,600

MOCKTAILS

Shirley Temple

– Grenadine syrup, 7up, Lemon

シャーリーテンブル 1,300

Saratoga Cooler

– Lime juice cordial, Ginger ale, Lime

サラトガクーラー 1,300

Summer Delight

– Grenadine syrup, Lime juice cordial, 7up, Lime

サマーデライト 1,300

Mango Sparkle

– Mango drink, Lemon juice, Syrup, Soda, Orange, Mint

マンゴースパークル 1,300

Baby Breeze

– Grenadine syrup, Cranberry drink, Grapefruits Juice

ベイビーブリーズ 1,300

Mix Berry Squash

– Cassis syrup, Lemon juice, Soda, Berry mix, Lemon

ミックスベリースカッシュ 1,300

Virgin Apple Mojito

– Apple juice, Mojito syrup, Lime juice, Mint leaves

バージンアップルモヒート 1,300

料金には消費税が含まれております。

別途会計時にサービス料(13%)を加算させていただきます。

Price includes consumption tax. An additional 13% will be added for service charge.

BEER

DRAFT BEER

Suntory Master's Dream			
サントリーマスターズドリーム	regular	1,400	paint 1,900

BOTTLED BEER

Asahi Super Dry			
アサヒスーパードライ		334ml	1,100

Heartland			
ハートランド		334ml	1,200

Sapporo Yebisu			
サッポロエビス		334ml	1,200

Guinness			
ギネス		330ml	1,200

NON-ALCOHOLIC BEER

Suntory Non-Alcoholic Beer			
サントリーオールフリー		334ml	900

NON-ALCOHOLIC DRINK

SOFT DRINK

Pepsi Cola			
ペプシコーラ			800

Diet Coke			
コカ・コーラ ゼロ			800

Ginger Ale			
ジンジャーエール			800

7up			
セブンアップ			800

Oolong Tea			
黒烏龍茶			800

NON-ALCOHOLIC DRINK

JUICE

Orange Juice オレンジジュース	1,200
Grapefruits Juice グレープフルーツジュース	1,200
Cranberry 50% クランベリー50%	1,200
Tomato Juice トマトジュース	1,200
Pineapple Juice パイナップルジュース	1,200
Apple Juice すりおろしりんごジュース	1,200
Mango 50% マンゴー50%	1,200
Lemon Squash レモンスカッシュ	1,200

MINERAL WATER

Perrier ペリエ	bubble [France]	330ml	900
San Pellegrino サンペレグリノ	bubble [Italy]	500ml	1,200
Acqua Panna アクアパンナ	still [Italy]	500ml	1,200
FUJI Mineral 富士ミネラル	still [Japan]	750ml	950
Evian エビアン	still [France]	750ml	1,300

TEA

TEA

Darjeeling Summer Gold ダージリン・サマー・ゴールド	1,200
Assam Bari Irish Breakfast アッサムバリ・アイリッシュ・ブレックファースト	1,200
Earl Grey アールグレイ	1,200
Iced Tea Earl Grey アイスティー・アールグレイ	1,200
Royal Milk Tea ロイヤルミルクティー	1,200
Iced Royal Milk Tea アイスロイヤルミルクティー	1,200
Oriental Oolong オリエンタル・ウーロン	1,200
Green Dragon Lung Ching グリーン・ドラゴン・ロンジンチャ	1,200

HERBAL TEA

Rooibos Cream Orange ルイボス クリーム・オレンジ	1,200
Sweet Berries スイート・ベリーズ	1,200
Fruity Camomille フルーティー・カモミール	1,200

COFFEE

Coffee San Miguel [Guatemala] コーヒー サンミゲル	1,200
Iced Coffee アイスコーヒー	1,200
Café au Lait カフェオレ	1,200
Iced Café au Lait アイスカフェオレ	1,200
Cappuccino カプチーノ	1,200
Café Mocha カフェモカ	1,200
Espresso エスプレッソ	1,200
Decaf Coffee カフェインレスコーヒー	1,200

SHIZUKU ラウンジ スペシャルティ SHIZUKU Lounge Specialite

熟成ベーコンとトロっと卵のロメインレタスサラダ ¥2,200
Romaine Lettuce Salad with Grilled Bacon and Soft Cooked Egg

車海老と鱈のブランダード グリルしたズッキーニ
フィヨルドルビーとカラスミのアクセント ¥2,800
Prawn and Sandfish Brandade, Grilled Zucchini
Accent of Fordolby and Dried Mullet Roe

フォアグラポワレ シェフスタイル ¥3,200
Pan-Fried Foie Gras Chef's Style

“KOBE” BEEF セレクション KOBE Beef Selection

神戸牛サーロイン カットステーキ (150g) ¥18,000
“KOBE” Beef Sirloin Cut Steak 150g

神戸牛テンダーロイン カットステーキ (120g) ¥19,000
“KOBE” Beef Tenderloin Cut Steak 120g

神戸ビーフ T9 バーガー ¥3,400
(神戸ビーフ 100% パテ・レタス・トマト・チーズ)
Kobe Beef T9 Burger
(Kobe Beef100% Putty・Lettuce・Tomato・Cheese)

British Menu

フィッシュ&チップス ¥1,800
Fish&Chips

スティルトンチーズ ドライフルーツ添え ¥2,000
Stilton Cheese with Dried Fruit

シェパードパイ ¥2,800
Shepherd's Pie

Quick & Easy

スモークナッツ ¥1,300
Smoked Nuts

ドライフルーツ ¥1,400
Assorted Dried Fruit

トリュフ香るフライドポテト ¥1,500
Deep-Fried Potato Truffle Flavor

チョコレート 5 ピース ¥2,000
Chocolate (5Pieces)

フルーツ盛り合わせ ¥2,800
Assorted Fruit

Appetizers

グリーンサラダ 昆布香る和風ドレッシング Green Salad, Kelp Flavor Japanese Style Dressing	¥1,500
ピクルス & オリーブ Pickles & Olive	¥1,800
T9 チーズセクション Assorted Cheese	¥2,000
グリルソーセージの瞬間スモーク Grilled Sausage Smoky Flavor	¥2,200
グリルドシーザーサラダ イベリコ生ハムを添えて Grilled Caesar Salad with raw ham	¥2,500
キャビアフラッペ ～ T9 スタイル ～ (20g) Caviar Frappe, in T9 Style (20g)	¥12,000

Meat & Seafood

海老と野菜のアヒージョ Spanish Style Garlic Shrimp and Vegetables	¥2,500
本日の鮮魚と帆立貝のボワレ シェフスタイル Today's Fish and Scallop Chef's Style	¥3,200
伊達鶏のグリル マスタードソース Grilled Chicken, Mustard Sauce	¥3,000
国産牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース (120g) Grilled Japanese Beef Tenderloin, Red wine Sauce (120g)	¥5,400
国産牛サーロインのグリル レフォールのオニオンソース (200g) Grilled Japanese Beef Sirloin, House-Radish Onion Sauce (200g)	¥7,000

Pasta & Pizza, Sandwich

T9 ミックスサンドウィッチ (レタス・人参ラペ・モルタデッラ・レッドオニオン・アボカド・トマト) Mixed Sandwich (Lettuce・Carrot・Mortadella・Red Onion・Avocado・Tomato)	¥1,800
ペンネ アラビアータ Penne Arrabiata	¥1,900
T9 ピザスタイル “生ハムボンバー” Pizza Style “Raw Ham Bomber”	¥2,300
TABLE9 ホットサンド (トマト・アボカド・ベーコン・レタス・卵) “TABLE9” Hot Sandwich (Tomato・Avocado・Bacon・Lettuce・Egg)	¥2,300
ペンネ バジル風味のサーモンクリームソース Penne, Salmon Cream Sauce of Basil Flavor	¥2,500

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。 ※表記料金には消費税が含まれております。別途会計時に13%のサービス料を加算させていただきます。 ※当店では国産米を使用しております。
※特定原材料7品目食物アレルギー(えび・かに・小麦・そば・卵・落花生)をお持ちのお客さまは、係りにお申し出ください。 ※特定原材料7品目以外の食物アレルギーをお持ちのお客さまは、お客さまの安全を最優先し、料理・飲物のご提供ができない場合がございますので、あらかじめご了承ください。 ※全てのメニューを同一の厨房で調理するため、アレルギー物質が微量に混入する可能性があります。
*Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market. *Price includes consumption tax. A separate service charge (13%) will be added at settlement. *Only Japanese rice is used in this restaurant. *Please let our staff know if you are allergic to any of the seven specified allergenic (prawns, crab, wheat, buckwheat, eggs, milk, peanut). *Please kindly be aware that if you are allergic to ingredients other than the seven specified allergenic ingredients in the interests of your safety, we may be unable to serve you with food or beverages. *All items on the menu are cooked in the same kitchen facility so there is a small possibility of cross-contamination of allergens.