

MIXOLOGY



「ミクソロジー (mixology)」の語源は、まぜるを意味する mix と科学・学問を意味する～ology を組み合わせた造語。The CHOYA を使った新感覚のミクソロジーカクテルをお楽しみください。

The term "mixology" which dates back to the late 1800s, describes the craft of mixing cocktails. With our new Mixology Cocktail Menu that uses The CHOYA together with different sciences of the old art, we hope to bring a wealth of new sensations to any adventurous enthusiast.



The CHOYA サングリア

The CHOYA sangria

¥860

The CHOYA SINGLE YEAR / 赤ワイン / 梅 / オレンジ / レモン / ライム / プランデー / シロップ



The CHOYA 生姜

The CHOYA ginger

¥860

The CHOYA SINGLE YEAR / ソニック / 生姜スライス / 大根おろし



紅梅

KO BAI

¥1,080

The CHOYA SINGLE YEAR / クランベリージュース / 紫蘇ビターズ / 大葉



タクミズ マルガリータ

Takumi's Margarita

¥1,080

The CHOYA SINGLE YEAR / ホワイトキュラソー / レモンジュース / 紫蘇スノースタイル



ジャパニーズティーニ

Japanesetini

¥1,080

The CHOYA SINGLE YEAR / 茶葉(ほうじ茶)



ショコラティーニ

Chocolatini

¥1,080

The CHOYA SINGLE YEAR / チョコレートリキュール / 生クリーム



アジアンヒーリングティー

Asian healing tea

¥1,080

The CHOYA SINGLE YEAR / 紅茶 / ジンジャーエール

※価格は全て税込み。