

# × DISCOVERY



The CHOYA をベースにしたオリジナルカクテルと、それに合わせたペアリングフードをワンプレートで表現したスタイル。新しいUMEとの出会い、発見をお楽しみください。

This meticulously composed menu is all about discovering new ways to enjoy the magic fruit of UME. The CHOYA-based original cocktails are served with a paired dish on a single plate to create a very special experience for the bar's guests.



## Golden Rod × 梅あられ

*Golden Rod × Ume cracker*

¥1,500

The CHOYA SINGLE YEAR / ライウイスキー / マンゴージュース / The CHOYA 至極の梅シロップ  
The CHOYA SINGLE YEAR / Rye Whiskey / Mango Juice / CHOYA Premium UME Syrup



## 梅煙香 × ローストビーフ 梅とバルサミコのソース

*BAI EN KO × Roast beef with Ume and balsamic sauce*

¥1,550

The CHOYA SINGLE YEAR / スイートヴェルモット / ドライシェリー  
The CHOYA SINGLE YEAR / Sweet Vermut / Dry Sherry



## Green Earth × 梅酒入りチーズホイップ最中

*Green Earth × whipped Cheese with The CHOYA*

¥1,450

The CHOYA 大地の梅 / オーガニック抹茶  
The CHOYA Organic UME fruit liqueur / Organic Matcha



## Snow Garden × 燻製梅

*Snow Garden × Smoked Ume*

¥1,550

The CHOYA SINGLE YEAR / 日本酒 / The CHOYA 至極の梅シロップ / ぶどう山椒  
The CHOYA SINGLE YEAR / Sake / CHOYA Premium UME Syrup / Japanese Pepper

## 神水 × カッサータの梅&黒胡椒ソース

*JIN SUI × Cassata with Ume and black pepper sauce*

¥1,450

The CHOYA SINGLE YEAR / 日本酒 / ヨーグルトリキユール  
The CHOYA SINGLE YEAR / Sake / Yogurt Liqueur



## C 4 D × 梅の実 C 4 D × Ume fruit

¥1,650

The CHOYA SINGLE YEAR / 紅茶リキユール / 牛乳 / 生クリーム / ホイップフロマージュ / 黒蜜シロップ  
※C4D = Choya Cookie Cheese Cake Drink の略  
The CHOYA SINGLE YEAR / Black Tea Liqueur / Milk / Fresh Cream / Whipped Fromage / Brown Sugar Syrup

※税込価格  
※Including tax