

× 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

¥1,600

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

¥1,650

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

¥1,500

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



C4D × 梅の実 C4D × Ume fruit

¥1,650

The CHOYA SINGLE YEAR / 紅茶リキュール / 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

神水 × カッサータの梅&黒胡椒ソース

JIN SUI × Cassata with Ume and black pepper sauce

¥1,500

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



※税込価格
※Including tax