BAR CEDRUS

SIGNATURE COCKTAIL

 Cedrus Highball - セドルスハイボール ¥1,300

Cedar-infused Mezcal, Cask-aged Gin, Soda
メスカルに杉の香りを乗せたシグネチャーハイボール
Signature Mezcal Highball with Japanese cedar aroma

 Tórtola - トルトラ ¥1,400

Tequila, Mezcal, Grapefruit-infused Amaro, Lime, KUMI Tonic Water Boost
北海道産トニックウォーターを使い、クラシックなパロマを現代的に再構築
Modern twist on the classic Paloma, crafted with Hokkaido tonic water

 Turquoise Lemon Sour - ターコイズレモンサワー ¥1,300

Hokkaido Sake, Elderflower Liqueur, Blue Curacao, Lemon, Soda
北海道の日本酒と国産ブルーキュラソーで作る見た目も爽やかなレモンサワー
Refreshing Lemon Sour made with Hokkaido Sake and Japanese Blue Curacao

 Shiso & Sansho Pepper Mule - 紫蘇と山椒のペッパーミュール ¥1,400

Sansho-infused Tan Taka Tan Gin, Lime, Bitters, Ginger Beer
北海道で造られる紫蘇のクラフトジンと山椒、生姜の爽やかな辛さ
Shiso Gin from Hokkaido accented with the fresh spiciness of sansho and ginger



Pink Crane - ピンククレイン ¥1,400

Pink Pepper-infused Los Parrales Classico, Aperol, Contratto Bitter,
Passionfruit Liqueur, Supasawa, KUMI Tonic Water Pink
華やかなシンガニとピンクペッパー、ほろ苦く爽やかな一杯
Floral Singani and pink pepper, with a refreshing bittersweet finish



Worming up - ワーミングアップ ¥1,400

Gusano Mezcal, Japanese Amaro, Chilli Liqueur, Lime, Umezu
身体を目覚めさせる気付け薬のような、刺激的で少しワイルド
Stimulating and a little wild, like a bracing tonic to wake you up



Caña Amarelo - カーニャアマレロ ¥1,400

Cask-aged Cachaça, Amaretto, Pineapple, Lemon, Coconut Syrup, Bitters
樽熟成カシャッサとパイナップル、アマレットを使ったトロピカルサワーカクテル
Tropical sour cocktail made with cask-aged Cachaça, pineapple, and Amaretto



Hokkaido Honey Pisco Sour - 北海道ハニーピスコサワー ¥1,500

Peruvian Pisco, Parfait Amour, Honey Shrub, Lemon, Bitters, Egg White
ピスコと北海道産蜂蜜の華やかな香りと甘酸っぱい味わい
Fragrant blend of Pisco and Hokkaido honey

Cover charge ¥500 per person. All prices include tax.
チャージ料としてお一人様 ¥500 頂戴しております。価格はすべて税込表示です。



Bloody Norte - ブラッディノルテ ¥1,600

Horseradish-infused Haku, Sotol, Homemade Pepper Sauce, Tomato, Lime
メキシコの要素に北海道のニュアンスを重ねたブラッディメアリー風カクテル
Bloody Mary-like cocktail that layers Hokkaido nuances over Mexican elements



Bermejo - ベルメホ ¥1,500

Mezcal, Wine Cask-aged Tequila, Vermouth, Campari, Berto Bitter
アガベスピリッツとワイン樽のニュアンスを重ねたネグローニ
Negroni layered with agave spirits and wine-cask nuances



Confluence - カンフルエンス ¥1,500

Sherry Brandy, Islay Whisky, Sweet Vermouth, Quinquina Liqueur, Amaro
シェリーの風味と穏やかなスモークが交わるヴューカレスタイルのカクテル
Vieux Carré-inspired cocktail with Sherry character and gentle smoke



Hojicha Old Fashioned - ほうじ茶オールドファッションド ¥1,500

Hojicha-infused Chivas Regal Mizunara 12y, Amaretto, Maple Syrup, Bitters
札幌で焙煎されたほうじ茶を使用、お茶のようにゆっくりと楽しめるカクテル
Made with Sapporo-roasted Hojicha, crafted to be enjoyed slowly like tea

SIGNATURE DESSERT COCKTAIL

Black Forest Martini - ブラックフォレストマティーニ ¥1,600

Vanilla Vodka, Kirschwasser, Cherry Liqueur, Cacao Liqueur, Cream
濃厚なチェリーとチョコレートのほろ苦さを重ねたデザートカクテル
Dessert cocktail layering rich cherry and chocolate with a gentle bitterness finish

Woodland Cream - ウッドランドクリーム ¥1,600

Cask-aged Cachaça, Amarula, Cacao Liqueur, Maple Syrup, Half & Half
スパイス香るカシャッサにカカオとメープルを合わせたクリーミーな一杯
Creamy cocktail combining spiced Cachaca with cacao and maple

Grass Mantis - グラスマンティス ¥1,600

Pear Liqueur, Mint Liqueur, Cacao Liqueur, Pastis, Half & Half
洋梨のリキュールとパスティスで再構築した大人のグラスホッパー
Adult interpretation of the Grasshopper, built around Pear Liqueur and Pastis

Rustic Gentleman - ラスティックジェントルマン ¥1,600

Butter-washed Gentleman Jack, Butterscotch Liqueur, Coffee Liqueur, Strong Coffee
札幌のカフェ「NELD COFFEE CLUB」で焙煎されるコーヒー豆を使い、
素朴なバターの余韻を加えたエスプレッソマティーニ風カクテル
Espresso Martini-style cocktail made with coffee beans
roasted by NELD COFFEE CLUB, rounded by a rustic buttery finish

Cover charge ¥500 per person. All prices include tax.
チャージ料としてお一人様 ¥500 頂戴しております。価格はすべて税込表示です。

SELECTED CLASSIC COCKTAIL


Highball - ハイボール ¥1,200~

Whisky, Soda


Gin Tonic - ジントニック ¥1,200~

Gin, KUMI Tonic Water


Martini - マティーニ ¥1,400

Dry Gin, Lustau Vermut Dry, Orange Bitters


Negroni - ネグローニ ¥1,400

Dry Gin, Lustau Vermut Rojo, Campari, Berto Bitter


Cosmopolitan - コスモポリタン ¥1,400

Vodka, Cointreau, Cranberry, Lime


Margarita - マルガリータ ¥1,400

Blanco Tequila, Fortissimo, Agave Syrup, Lime


Manhattan - マンハッタン ¥1,400

Rye Whiskey, Lustau Vermut Rojo, Peychaud’s Bitters


Sidecar - サイドカー ¥1,500

Brandy, Grand Marnier, Cointreau, Lemon

NON-ALCOHOLIC

SIGNATURE MOCKTAIL

 White Pina Colada - ホワイトピニャコラーダ ¥1,300

Coco Syrup, Vanilla Syrup, Pineapple, Hokkaido Milk
トロピカルなパイナップルとココナッツに道産牛乳のまろやかなコク
Tropical pineapple and coconut layered with the mellow richness of Hokkaido Milk

 Dry Paloma - ドライパロマ ¥1,300

Agave Syrup, Grapefruit, Lime, KUMI Tonic Water Boost
ビターな北海道産トニックで作るノンアルコールパロマ
Non-alcoholic Paloma made with bitter Hokkaido tonic

HOKKAIDO BEVERAGE

KUMI Tonic Water - KUMI トニックウォーター ¥ 900

Tonic water produced in Sapporo. Available in 3 varieties: Plain, Pink, and Boost
札幌市手稲区で製造されるトニックウォーター
プレーン、ピンク、ブーストの 3 種類からお選びいただけます

French Roast Coffee - フレンチローストコーヒー ¥ 900

Enjoy a deep, Hokkaido-style bitterness balanced by a subtle touch of sweetness
道民好みの苦みの利いた味わいの奥にほのかな甘みを感じられます

Sapporo Roasted Hojicha - 札幌焙煎ほうじ茶 ¥ 800

Sapporo-roasted Hojicha. A relaxing choice after a few drinks
札幌で焙煎されたほうじ茶。お酒を楽しんだ後の一杯にもおすすめです

Cover charge ¥500 per person. All prices include tax.
チャージ料としてお一人様 ¥500 頂戴しております。価格はすべて税込表示です。

SNACK

Mixed Nuts - ミックスナッツ ¥ 600

Half ¥ 300

Mixed Dry Fruits - ミックスドライフルーツ ¥ 600

Half ¥ 300

Olives - オリーブ ¥ 600

OTHER ALCOHOLIC BEVERAGE

Bottled Beer - 瓶ビール ¥ 900~

Selection may vary – feel free to ask.
時期により内容が変わります。お気軽にお尋ねください

Nikka Draft Cidre Dry - ニッカ 弘前 生シードル ドライ ¥ 900

Made from whole fresh Japanese apples, offering the crisp, juicy taste
生の国産リンゴを丸ごと使った、リンゴそのもののみずみずしい味わい

Other Spirits - その他スピリッツ ¥1,000~

Please scan the QR code below to view our menu
下記の QR コードよりメニューをご確認ください

Cover charge ¥500 per person. All prices include tax.

チャージ料としてお一人様 ¥500 頂戴しております。価格はすべて税込表示です。