

CACAO instruction

カカオの説明



収穫

CACAO PULP

カカオパルプ

豆をつつみ込む白い果肉部分。
トロリとした食感とすっきりした
酸味。ライチや桃のような特徴。

パルプを使ったカクテル

ケツァール

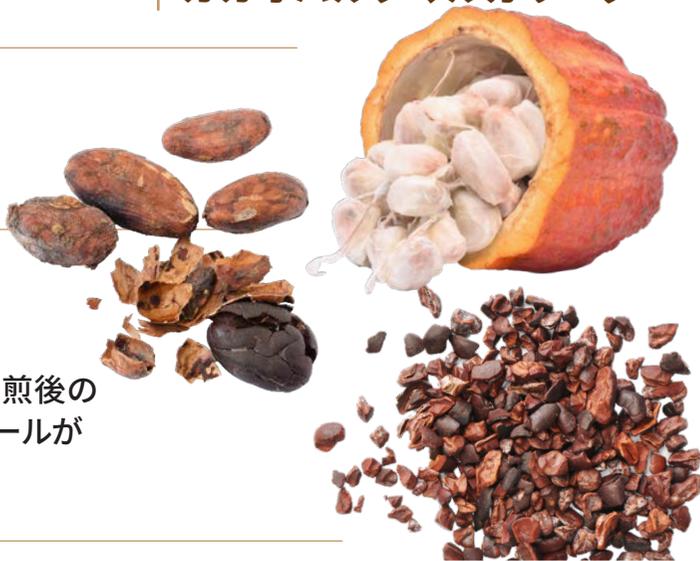
ヤナギカゲ

カカオパルプマルガリータ

発酵
乾燥

CACAO BEANS

カカオ豆



選別
焙煎

CACAO HUSK

カカオ豆の外皮

シェル、とも呼ばれる焙煎後の
外皮。カカオポリフェノールが
たくさん。

粉碎
風選

CACAO NIBS

カカオニブ (胚乳)

砕いた胚乳部分。香ばしく
ナッツのようなカリカリとした
食感。チョコレートの原料。

ニブを使ったカクテル

カカオスコッチハイボール

オアハカン

オリジナル・ブールバルディエ

カカオティー

摩砕
精製

CHOCOLATE

チョコレート

細かくしたカカオニブと砂糖を
滑らかになるまですり潰すと
みんな大好き!チョコレートに。

チョコレートを使ったカクテル

カカオテール

コロンビアルージュ

ロサオリエンティス



※グラスを破損された場合は別途グラス代を頂戴いたします。※混雑時90分制とさせていただきます場合がございます。

テーブルチャージとしてお一人様 1000 円頂戴いたします。

CACAO instruction



HARVEST

CACAO PULP

The white fleshy part that envelops the beans. It has a creamy texture and a refreshing acidity, with characteristics reminiscent of lychee and peach.

To taste *PULP* on cocktails

QUETZAL

YANAGIKAGE

CACAO PULP MARGARITA

FERMENTATION
DRYING

CACAO BEANS



SORTING
ROASTING

CACAO HUSK

The outer shell after roasting, rich in cocoa polyphenols.

CRUSHING
WIND
WINNOWER

CACAO NIBS

Crushed nibs, the raw material for chocolate.

To taste *NIBS* on cocktails & Drinks

CACAO SCOTCH HIGHBALL

OAXACA

ORIGINAL BOULEVARDIER

CACAO TEA

GRINDING
REFINING

CHOCOLATE

When you grind sugar and cacao nibs together, you get everyone's favorite chocolate!

To taste *CHOCOLATE* on cocktails

CACAOTAIL

COLUMBIAN ROUGE

ROSA ORIENTIS



*We are asking additional charge if you broken drinking and cocktail glass.

*During the busy hours, we might ask you not to stay more than 1.5 hours.

We are asking each customer for 1000 yen as a cover charge.



CACAO SCOTCH HIGHBALL

カカオ・スコッチハイボール

定番の1杯目はここから
カカオが香るハイボール

1650

PULP NIB CHOCOLATE

MOCKTAIL OK

alc.10%



OAXACA

オアハカン

メキシコ産とうがらしとカカオで
ビターチリカクテルに

1760

PULP NIB CHOCOLATE

MOCKTAIL OK

alc.30%



ORIGINAL BOULEVARDIER

オリジナル・ブルヴァルディエ

カカオとハーブの苦みに
バーボンウイスキーで伊達男を
イメージ

1760

PULP NIB CHOCOLATE

MOCKTAIL OK

alc.28%



QUETZAL

ケツァール

カカオの果肉を使った少し大人な
味わいのトロピカルカクテル

1650

PULP NIB CHOCOLATE

MOCKTAIL OK

alc. 約6%



YANAGIKAGE

ヤナギカゲ

本みりんの滑らかな甘さを
カカオの果肉とスパークリングワインで
爽やかに

1650

PULP NIB CHOCOLATE

MOCKTAIL OK

alc. 約8%



CACAO PULP MARGARITA

カカオパルプ・マルガリータ

王道のフローズンカクテルを
カカオパルプでトロピカルに

1650

PULP NIB CHOCOLATE

MOCKTAIL OK

alc. 12%

モクテルは、材料に一部変更があります



Signature

CACAOTAIL

カカオテール

チョコレート × ウイスキー、生チョコを食べた時の多幸福感をぜひ！

2310

PULP NIB CHOCOLATE

MOCKTAIL OK

alc. 約14%



XOCOLATL JAPON

ショコラトル・ジャポン

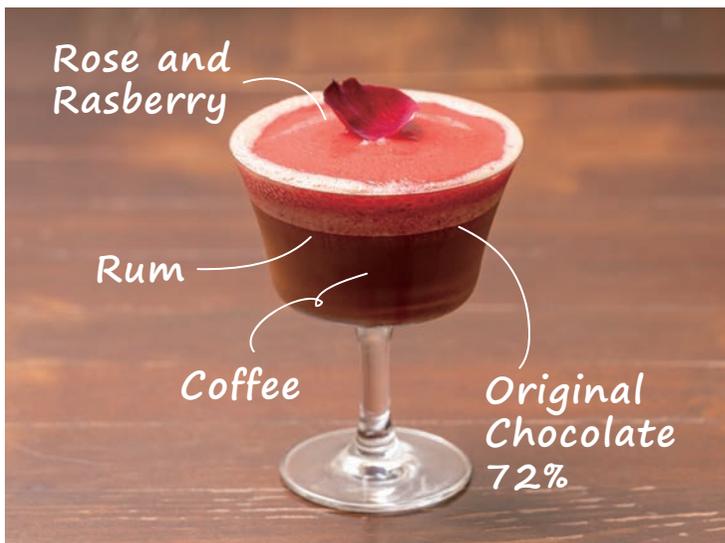
味噌とチョコレートのふくよかな甘さを味わって

1870

PULP NIB CHOCOLATE

MOCKTAIL OK

alc. 約13%



COLUMBIAN ROUGE

コロンビア・ルージュ

チョコレート／ラズベリー／コーヒーの3種類の酸味をお楽しみ下さい

1980

PULP NIB CHOCOLATE

MOCKTAIL OK

alc. 約12%

モクテルは、材料に一部変更があります



ROSA ORIENTIS

ロサ オリエンティス

台湾産カカオのフルーティな味わいをより華やかでオリエンタルに

1870

PULP NIB CHOCOLATE

MOCKTAIL OK

alc. 約10%



ESPRESSO MARTINI

エスプレッソ・マティーニ

当店のチョコレートに合わせて焙煎したエチオピアのエスプレッソをご用意します

1760

PULP NIB CHOCOLATE

MOCKTAIL OK

alc. 約18%

モクテルは、材料に一部変更があります



CACAO TEA

ローズカカオティー

ミントカカオティー

赤烏龍カカオティー

桜カカオティー

コーヒーカカオティー

燻製カカオティー

NIB 各種 1340

*画像はローズカカオティーです

ジントニック 1300

サイドカー 1600

黒胡椒と生姜の
モスコミュール 1500

スモーキーペッパー
ハイボール 1500

ラム 1300~

グラスワイン 1300~

クラフトジン 1400~

テキーラ 1500~



CACAO PARFAIT カカオパフェ

グラスの中に広がる all about CACAO
カカオフルーツ、カカオ、チョコレート
全てが味わえます

3380

PULP NIB CHOCOLATE

PAIRING SET ペアリングセット

カカオパフェ
+
カカオティー
または
カカオパルプのミモザ
4280



SMOKED ALMOND AND CACAO

カカオとアーモンドの 瞬間燻製

ウイスキーにベストペアリング!!
とまらなくなる味!

1430

PULP NIB CHOCOLATE



CHOCOLATE ASSORTS
(LIQUER GANACHE)

大人の生チョコ盛り合わせ

ウイスキーやリキュールなどを
練りこんだとろける生チョコ

1430

PULP NIB CHOCOLATE



THE CHOCOLATE CANELE

ザ・チョコレートカヌレ

1番人気! 濃厚チョコカヌレ
リッチで長い余韻をご賞味あれ

1540

PULP NIB CHOCOLATE



PARMIGIANO REGGIANO WITH
BLACK OLIVE CHOCOLATE SALAMI

パルミジャーノレジャーノ ・ブラックオリーブの チョコレートサラミ

当店のスペシャリテ！
不思議な旨味がやみつきに

1430

PULP NIB CHOCOLATE



BLUE CHEESE FIG
WALNUT CHOCOLATE SALAMI

ブルーチーズ・ イチヂク・クルミの チョコレートサラミ

小気味良い食感とホワイトチョコレート
× ブルーチーズの抜群の相性

1540

PULP NIB CHOCOLATE



ASSORTTED ORANGETTE

オレンジット盛り合わせ

様々なお酒に漬け込んだ
オレンジチョコレート

1540

PULP NIB CHOCOLATE

WHISKY

SPEYSIDE

Glenlivet 12y
グレンリベット 12年 1400

Glenallachie 12y
グレンアラヒー 12年 1800

Glenfiddich 12y
グレンフィディック 12年 1400

Benromach 10y
ベンロマック 10年 1600

Macallan 12y
マッカラン 12年 2000

Cragganmore 12y
クラガンモア 12年 1500

HIGHLAND

Glenmorangie 10y
グレンモーレンジ 10年 1500

Glenmorangie 14y
グレンモーレンジ 14年 1800

Aberfeldy 12y
アバフェルディ 12年 1500

Clynelish 14y
クライヌリッシュ 14年 1600

Glendronach 12y
グレンドロナック 12年 1800

ISLAY

Bowmore 12y
ボウモア 12年 1400

Ardbeg 10y
アードベック 10年 1600

Laphroaig 10y
ラフロイグ 10年 1700

ISLANDS

Talisker 10y
タリスカー 10年 1500

Highland Park 10y
ハイランドパーク 10年 1600

Arran 10y
アランモルト 10年 1700

CACAOTAILではキープボトルオーナーを募集しています！
ボトルメニューはスタッフまでお声掛け下さい。

WHISKY

— BLENDED —

Chivas Regal 12y
シーバスリーガル 12年 1300

Chivas Regal 18y MIZUNARA
シーバスリーガルミズナラ 18年
2000

Ballantine 17y
バランタイン 17年 2000

Johnnie Walker GOLD
ジョニーウォーカーゴールド
1500

— AMERICAN —

Maker's Mark
メーカーズマーク 1300

Bulleit Bourbon
ブレットバーボン 1400

Woodford Reserve
ウッドフォードリザーブ 1600

Booker's
ブッカーズ 2000

Four Roses Platinum
フォアローゼスプラチナ 2000

— JAPANESE —

Yamazaki
山崎 2000

Ichiro's Malt
イチローズモルト 1600

Hakushu
白州 2000

Yoichi
余市 1800

Miyagikyo
宮城峡 1800

Hibiki
響 2000

Chita
知多 1500

Taketsuru
竹鶴 1800

FUJI Single Malt
富士シングルモルト 1700

Nikka From The Barrel
フロムザバレル 1600

FOOD

Mix Nuts

ミックスナッツ

750

Prosciutto

生ハム

1300

Marinated Olives

オリーブのハーブマリネ 850

Prosciutto & Cheese

生ハム&チーズ

1800



Assorted Sausage

白州産
ソーセージ盛合せ

1700



Crispy Cheese Pizza

4種チーズの
薄焼きピザ

1500



Prosciutto Crispy Pizza

生ハム・トマトの
薄焼きピザ

1900



Chicken Curry

チキンカレー

1600



Beef stewed in cacao & red wine

赤ワインとカカオで煮込んだ
国産牛スネ肉

2500