



Spring Cocktails

スプリングカクテル

¥2,400 Each

左から From Left

～甘桜～ アマザクラ Sweet Cherry Blossom

クラフトジンと桜リキュールを使い、桜の花の塩漬けをトッピングした可愛らしく飲みやすいホットカクテルに仕上げました。

A lovely, mellow hot cocktail made with craft gin and cherry liqueur, topped with salted cherry blossoms for an additional depth of flavour.

ジン/奏桜リキュール/ミルク/塩漬け桜

Gin/Kanade Sakura liqueur/Salted cherry blossoms

ハーバル・サワー Herbal Sour

ウェスティンホテル東京オリジナルのボタニカルのカルダモン、タイム、そして白ワインと卵白で、若草のような色と香りを表現しました。

An aromatic concoction infused with botanicals from The Westin Tokyo's original craft gin such as cardamom and thyme with white wine and egg white to create a drink that is reminiscent of the color and scent of young grass.

Akayaneカルダモン/Akayaneタイム/卵白/白ワイン/ブルーキュラソ/レモンジュース

Akayane Cardamom/Akayane Thyme/Egg white/White wine/Blue curassow/Lemon juice

ベルデティーニ Verdertini

スペインのクラフトジン、スイートベルモット、ミントリキュールを使い、ミントの爽やかな香りが漂うマティーニサワーのようなカクテルです。

Using Spanish craft gin, sweet vermouth and mint liqueur, this cocktail resembles a martini sour with the refreshing aroma of mint.

ジン/エキストラドライベルモット/ミントリキュール/ライムジュース

Gin/Extra Dry Vermouth/Mint liqueur/Lime juice

表示料金にはサービス料、税金が含まれております。
お食事制限やアレルギーなどがございましたら、スタッフまでお申し付けください。

All prices are inclusive of tax and service charge.
Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us when you order..