

Code name

Mixology Salon

House Rule

- ・サービスチャージとしてお1人様880円(税込)を頂戴しております。
- ・There is service charge 880 yen per a person.
- ・お一人様1ドリンクか1コースのご注文をお願い致します。
- ・Please place a minimum order of one drink per person. Signature cocktail course is one course per one guest.
- ・飲食物の持ち込みはご遠慮させて頂いております。
- ・No outside food or drinks allowed

Mixology Salonについて

当Barはお茶を使ったカクテルを専門に提供しております。「時間をかけてつくられたお茶」と「時間をかけて作られたお酒」を「時間をかけて共に味わって頂くため」のサロンという名のBarです。

今より800年以上前鎌倉時代の初め、抹茶が伝えられ、日本茶の文化が始まりました。その後、煎茶、玉露など新たな製法が確立され、歴史の中で文化として大きく大成しました。お茶は伝来のブレンド（合組）技術によって安定した品質に仕上げられます。お茶は自然の恵みであり、長年培われてきた技術と文化の集大成です。同じくカクテルも数多ある素材を使うブレンドの世界です。

お茶とお酒の文化が交わることで、双方の新しい可能性が必ず生まれると私たちは考えました。

カクテルの差材として、抹茶、玉露、ほうじ茶、中国茶、台湾茶などを使いあらゆる酒類と合わせて、お茶の味を損なわないようブレンドして1杯をお作りします。30年後、50年後に続く、お茶を使ったカクテルの世界を作り出す新たな試みとして、人と人、国と国、文化と文化の懸け橋になるような形を目指しております。新しい組み合わせから、日本人の心に寄り添うような温かいお茶のカクテルをぜひお楽しみください。

About Mixology Salon

We showcase cocktails that are infused with various kinds of tea - known as 'Tea-tails'.

Here we classify ourselves as a 'Salon' as we are a bar in which you can enjoy tasting a combination of distinguished teas and sophisticated spirits. Japanese tea culture began around 800 years ago during the Kamakura period. Maccha was first introduced from China, followed by manufacturing methods of Sencha and Gyokuro among others were established. Eventually, they became very prominent in Japanese history.

The teas have been produced of the highest quality with traditional blending techniques. Additionally, our cocktails utilize a plethora of quality ingredients. Teas are blessings of nature and symbolize the compilation of the culture's developing techniques.

We embrace new possibilities that are born from the marriage of tea and cocktail cultures. We craft cocktails that blend teas such as Maccha, Gyokuro, Hoji cha, and Oolong among many others very carefully so as not to lose their natural flavors as they are mixed with various kinds of spirits. This completely new concept will bring the world of Tea-tails to continue on for decades as our journey to create tea-based cocktails aspire to build a bridge between cultures, bringing us individuals closer together.

Please enjoy Tea-tails and embrace the concepts of Japanese tradition and heritage combined with innovative and sophisticated techniques.

お茶の歴史

古い記録では奈良時代に「行茶の儀」が行われていたと記され、それが日本の茶に関する最初の記録だといわれています。平安時代の初めには伝教大師最澄や弘法大師空海などが中国（唐）から茶を持ち帰り、その喫茶法を伝えた事実（805年頃）は広く知られています。

鎌倉時代の初め（1191年）、中国（宋）から帰国した栄西禅師は、当時中国で行われていた巖茶の製法とその喫茶法を日本に伝えました。栄西は梅ノ尾高山寺の明惠上人に茶の栽培と愛飲をすすめ、その後「喫茶養生記」を著して茶の効用を説きました。こうして抹茶の喫飲が日本の国内に広まっていきました。一方、中国では権力の交代などによって、やがて硯茶は廃れていきましたが、わが国では砥茶が緑茶文化の基礎となりました。梅尾茶の栽培を始めた明惠上人は、やがて茶の成育に適した風土を求めて、川霧の深い宇治を選びました。次第に、宇治茶の名声は世に広まり、足利義満が、「宇治六園」を諸将に開かせた1390年頃には、天下一の茶どころとなり、広く知られるようになりました。やがて千利休が、茶の湯を大成します。そのころ宇治で工夫された覆下茶園は優れた抹茶を生み出し、茶の湯の大成にあいまって全国の茶人の所望するところとなりました。また、豊臣秀吉は宇治の茶師（製茶家）を助け、徳川将軍家は毎年欠かさず「御茶壺道中」を行うなど、時の権力者も常に宇治茶の振興に力をそぎ、茶の湯と宇治茶が不可分のものとなっていました。

すぐれた抹茶を生み出した宇治の製茶家は、洗練された製茶技術の上に様々な工夫・考案を加えて、江戸時代の中期（1738年）に煎茶の「宇治製法」を完成させました。この宇治製法は全国に広まり、現代の煎茶製法の源となりました。その後、江戸時代の末期（1835年）には宇治小倉の里で覆下茶園で育った姫茶用の芽を用い、宇治製法による「玉露」を世に出しました。今日では、抹茶とともに玉露は日本の緑茶の独特な高級茶として、多くの人々に愛飲されています。

History of Tea

The first reference to tea in Japan appears in records of the Nara period (646- 794), where it is referred to as "Gyocha no Gi ". It may be assumed tea was known and enjoyed already at that time. In the early Heian period (794-1185), the Buddhist monks Saicho (767-822) and Kukai (774-835) went to China to study, and they brought tea with them back to Japan where it soon became popular at the court (in about 805). In the early Kamakura period (1191), Eisai (1141-1215), the founder of Rinzai Zen in Japan, returned from China and introduced the Sung style of processing and drinking powdered tea, Matcha(called Tencha before being ground).

The monk Myoe began the cultivation of tea in Toganoo, but looked around for a more suitable climate and chose the foggy place, Uji. Soon the fame of Ujicha spread out, and from that time on it was well known as the best place for tea growing in the country .In the Muromachi period (1392-1568), Cha-no-yu, the tea ceremony, took a new direction under the influence of the tea masters Murata Shuko (1423- 1502) and Takeno Joo (1502 - 1555). They introduced the " tea hut" and Japanese utensils, and they made tea drinking increasingly popular.

In the following Momoyama period (1568-1615), the mature aesthetic sense of Sen Rikyu(1522-1591)eventually determined the style of tea that became Cha- no-yu or Chado "the Way of Tea", in the West known as the so-called "tea ceremony". Around this time the technique of covering young tea buds was begun in Uji, and the quality of the tea was steadily improved through careful processing.

In 1738, in the middle of the Edo period (1603-1868), the tea makers in Uji got the idea of rolling the tea leaves to crush the cell walls and thereby facilitating a faster infusion. This treatment of the leaves, known as the 'Uji method of Sencha manufacturing', Uji Seijo, has been continued and further developed to this very day.

Towards the end of the Edo period, the manufacturing of Gyokuro began in Uji at a place called Ogura. By treating the screened young leaves for Matcha with the Uji Seijo method of rolling leaves a superior quality steeped tea was produced. Now Gyokuro is drunk as a deluxe Japanese green leaf tea, with some of the same properties as Matcha.

Signature Tea Cocktails Course

シグネチャーティーカクテルコース

1st

Sencha Gin Tonic

煎茶ジントニック

2nd

Seasonal Fruits and Tea Cocktail

季節の果物とお茶のカクテル

3rd

Jasmine Tea-tail No.1

ジャスミンティー・テイルNo.1

4th

Gyokuro Martini or Roasted Rum Manhattan

玉露マティーニ or 焙じ茶ラムマンハッタン

5th

Hot Matcha Cocktail

温かい抹茶のカクテル

3 Cocktails

5700

4 Cocktails

7900

5 Cocktails

10200

様々なお茶や素材を使用してMixology Salonの世界観を
体感していただけるコースでございます。

カクテルコースは煎茶ジントニックからスタートし、
上から下へ順番に飲み進めて頂くカクテルコースです。

A signature experience course that walks customers through the Mixology Salon's world view, offering a selection of 3 to 5 cocktails. The cocktails will be prepared in order from top to bottom

Gyokuro Cocktail Course

[玉露のカクテルコース]

京都宇治の玉露を3煎までお淹れし、
お湯の温度帯で変わる玉露の表情を体感して頂けるコースでございます。

Gyokuro tea is the finest grade of green tea.
The feel of Gyokuro is strong umami, creamy, brothy, with a taste reminiscent to seaweed.
Different degree of hot water allows customer to experience tea flavor changing.

1st Umami Drop Tea
一煎目 零茶

2nd Tea-tail : (Gyokuro, Ice Wine and Islay Malt Whisky with Gyokuro Vodka)
二煎目 玉露/アイスワイン/アイラモルトウイスキー

3rd Tea Cocktail : Please choose one cocktail from the menu.
メニューの中からお好きなカクテルを1種お選びください。

4th Hot Gyokuro Tea with Gyokuro Tea Leaf
三煎目玉露と茶葉

6600

Tea-Tail Cocktail

ワイングラスに注がれた水彩画のような味と香り主体のお茶のカクテル。時間と共に変わりゆく味や香りをお楽しみください。

Aromatic water color painting image, poured into a wine glass.
Please enjoy the flavor and aroma changing over time.

Goishi Tea-tail / 墓石ティーtail
(Goishi Tea/ Crème de Banana/ Plum Wine/ Ice Wine/ Mezcal)

Hoji Tea-tail No. 2 / 焙じティーtail No. 2
(Hoji Tea/ Cassis Liqueur/ Graham Vintage Port Wine/ Daniel Bouju XO)

Jasmine Tea-tail No.1/ ジャスマインティーtail No.1
(Jasmine Tea/ Pear Vodka/ Elder Flower Liqueur/ Le Morton 19)

All 1980

Tie Guan Yin Tea-tail / 鉄觀音ティーtail

※ Pairing with Green tea Mooncake

(Tie guanyin Tea / Yellow Chartreuse / Scarlet Verde /
Peanut Butter Vodka / Coconut / Yaso / Ice Wine)

2300

Signature Tea Cocktails

Sencha Gin Tonic/煎茶ジントニック (Sencha Gin / Tonic Water/ Soda Water)	1980
Gyokuro Martini/玉露マティーニ (Blended Gyokuro Vodka / Lillet Blanc)	2300
Japanese Tea Espresso Martini/ティーエスプレッソマティーニ (Sencha Gin / Gyokuro Vodka/ Matcha/ Sencha Tea/ Sencha Cordial)	2640
Roasted Rum Manhattan/ほうじ茶ラムマンハッタン (Daniel Bouju XO/ Hoji cha Ron Zacapa/ Carpano Antica Formula / Punt e Mes)	2300
GreenTea Fashioned/グリーンティファッションド (Buffalo Trace Bourbon/ Eagle Rare Bourbon/ Chocolate bitters/ Vanilla bitters/ Kuromitsu/ Matcha)	2640
Genmai Negroni/玄米ネグローニ (Genmai Gin/ Campari/ Carpano Antica Foumula)	2100
Lishan Mist /リーシャンミスト ※ with Seven Spiced Nuts (Lishan Rum / Osmanthus Flower infused Lillet Blanc /Pear Puree/Rhus Tree Honey / Lemon / Soda)	2300
Sencha Shiso Smash/煎茶紫蘇スマッシュ (Sencha Gin/ Shiso/ Salted Plum/ Sencha Cordial)	2100
Awabancha Charmat /阿波番茶シャルマット (Awabancha infused Tequila/ Pear / Elder Flower/ Dry Vermouth/ Lemon / Soda)	2100
Kyoto Bloody Mary / 京都ブラッティメアリー (Iribancha infused Vodka/ Chili vodka / Tomato / Salted Dashi Syrup / Lemon)	2100
Four Seams 2.0 /フォーシームス2.0 (Sencha Gin/ Seaweed Vodka/Cold pressed Ginger/ Shiso Leaf/ Egg White/Seaweed/ Yuzu / Shichimi)	2200
Hojicha & Banana Coco Fashioned /ほうじ茶とバナナココナッツファッションド (Banana & Coconut Oil washed Rum/ Hoji Tea infused PX/ Angostura Bitters / Brazilian Nuts)	2300
Seasonal Fruits & Tea Cocktail/季節の果物とお茶のカクテル	2100~

Mocktail (Non-Alcohol Cocktail)

Olive Highball /オリーブハイボール (Olive Shrub / Sencha Tea/ Mediterranean Tonic Water / Soda)	1980
Nouvelle Vague /ヌーベルバーグ (Matcha / Passion Fruits/ Coconut Water / Homemade Vanilla Syrup)	2200
Berry & Pistachio/ベリー&ピスタチオ ※ Frozen (Berry/ Coconut Water/ Pistachio Syrup/ Fresh Cream)	1980
Seasonal Fruits & Tea Mocktail/季節のフルーツとお茶のモクテル	1980

Homemade Tea Spirits

Gyokuro Vodka/玉露ウォッカ 福岡県八女産の本玉露を使用した旨味が凝縮した自家製玉露ウォッカ	1980
The Exclusive double Gyokuro Vodka/匠玉露ウォッカ 京都宇治の本玉露を、玉露ウォッカの二倍量使用した贅沢な自家製玉露ウォッカ	2860
Genmai cha Vodka/玄米茶ウォッカ 加賀玄米茶とフランスの最高級ウォッカを使用した玄米茶ウォッカ。	1870
Soba cha Vodka/蕎麦茶ウォッカ 北海道産の香ばしい蕎麦茶のフレーバーが凝縮した蕎麦茶ウォッカ。	1870
Li-shan cha Rum/梨山茶ラム 標高2400mで作られる最高級高山茶の一つ、梨山茶をラムに漬け込み。華やかな香りが特長。	1870
Tencha Rum/碾茶ラム 碾茶とは抹茶の原料葉のこと。玉露の様な栽培方法で育てられ、石臼で挽く前の状態までにした茶。独特な旨味が特長。	1870
Sen cha Gin/煎茶ジン 全国各地の煎茶でお作りしております。是非ジントニックでお試し下さい。詳しい品種はスタッフまで。	1980
Hoji cha Bourbon/焙じ茶バーボン 佐賀県彼杵の無農薬無施肥で作られた焙じ茶を使用。	2100
Hoji cha Rum(Ron Zacapa XO)/深い焙じ茶のロンサカパラム 焙じ茶のビター感とロンサカパラムの豊潤な甘さが合わさり最高のバランスに仕上りました。	2420
Japanese Black Tea Vodka/和紅茶ウォッカ 鹿児島県大隈産の和紅茶べにふうきを漬け込んだウォッカ。	1870
Iri-bancha Whisky/いり番茶 カフェグレーンウイスキー 一保堂のいり番茶を漬け込んだ薫香漂うウイスキー。	1980
Japanese Earl Grey Gin/和紅茶アールグレイジン 埼玉県狭山の奥富園製茶のアールグレイを漬け込んだジン。	1980
Kioh Sansho Gin/紀奥山椒ジン 和歌山県産大粒山椒を浸漬。ジントニックがおすすめです。	1870
Wasabi Gin/山葵ジン 新鮮な静岡県産山葵を丁寧にすりおろし、鮮烈な香りを移したジン。	1870
Yuzu Pepper Gin/柚子胡椒ジン 熊本柚子胡椒のスパイシーなフレーバーが印象的なジン。	1870
Hinoki Vodka/ヒノキウォッカ 檜をフランス産最高級ウォッカと合わせました。モスコミュールがおすすめです。	1870
Umami Vodka/旨味ウォッカ 4種の旨味要素を絶妙にブレンドし、フレーバーを移したウォッカ。	1870

Food Menu

【Food】

ミックスナッツ	800
Smoked Mixed nuts	
いぶりがっこ & パルメザンチーズ	1000
Smoked Daikon Radish Pickles with Parmesan Cheese	
自家製ビーフジャーキー	1980
Homemade Wagyu Beef Jerky	
抹茶ガーリックチーズ & シャルキュトリー	2200
Matcha Garlic Cheese & Charcuteries	

【Sweets】

本日の羊羹	770~
Today's Adzuki bean jelly	
抹茶ブラウニー	950
Homemade Matcha Brownie	
季節のフルーツ	1320~
Seasonal Assorted Fruits	
ナツメバター	880
Date with Butter topped with walnut	

【Take Out】

抹茶ブラウニー(持ち帰り可)	880
Homemade Matcha Brownie (Takeout Available)	

Kindly let our staff know about any allergies concerned or dietary preferences.