

# VISIONARY DISCO COCKTAIL



THE  
TOKYO  
TORANOMON

# EDITION

## CONCEPT

---

Lobby Bar takes exciting and brilliant cocktails such as Long Island Iced Tea and China Blue - known as the “Disco Cocktails” - to contemporary era with a modern approach, in collaboration with “Naeme”, a natural herb farm in Kamogawa city, Chiba prefecture. Each visionary cocktail highlights the fresh and natural flavors, with a hint of disco and fun elements. Guests are invited to immerse themselves in a world full of visionary and pleasant surprises, emerged from blending the odd couple, an urban disco and a natural herb garden “Naeme”.

ビビットカラーや特徴的な香りが気分を盛り上げる、かつてのディスコ時代を彩ったチャイナブルーやロングアイランドアイ스티ーといったディスコカクテルを、千葉県鴨川市にあるハーブ園「naeme」のフレッシュハーブを使用し、ハーブ香漂うナチュラルでモダンなカクテルにリメイクしました。都会的なディスコと自然溢れるハーブ園、相反するイメージを持つ2つを掛け合わせ、心地よい驚きに満ちたヴィジヨナリーな世界を、Lobby Barでお楽しみください。

## naeme

---

Based in Kamogawa City, Chiba Prefecture, naeme collects and cultivates rare herbs and edible flowers. The herbs and edible flowers of naeme are grown without pesticides and chemical fertilizers and are characterized by their powerful taste and aroma. They are highly regarded as ingredients by top cooks and bartenders. naeme collects nature's bounty throughout the four seasons from their self-managed satoyama, where native species and broad-leaved trees grow abundance.

千葉県鴨川市を拠点に高品質で希少性の高い食材としてのハーブ・エディブルフラワーの栽培、自生植物の採取を行っている。無薬・無化学肥料で育てる苗目のハーブ・エディブルフラワーは、力強い味と香りが特徴で、一流の料理人やバーテンダーから、食材としての高い評価を得ている。また、在来種や広葉樹などが茂る、自身で管理する里山から、四季を通じて自然の恵みを採取している。

# ORCHARD ISLAND ICED TEA

果樹園のアイスティー

2300



## VISION

---

Enjoyed around the world since its 1972 New York conception, Long Island Iced Tea is probably the booziest disco drink ever invented. We reimagined this concoction with a variety of fruit brandies, craft cola and lime leaf.

1972年にニューヨークで創作されて以来世界中で愛されているロングアイランドアイスティーは、おそらく最もパンチのあるディスコドリンクでしょう。このレシピを、4種類のフルーツブランデー、クラフトコーラ、ライムの葉を使用し、スタイルは残しつつも飲みやすく新しいフレーバーに仕上げました。

## name

---

Kaffir Lime Leaf

こぶみかんの葉

## INGREDIENT

---

4 kinds of fruit brandies,  
pear & orange liqueur,  
citrus, lyoshi cola, soda

# OCEAN LYCHEE

## 潮香るライチ

2200



## VISION

---

Dating from the 90's, China Blue might be the only disco drink of Japanese origin. We twisted this famous cocktail in the freshest way possible with herbs, lychee, and a naturally blue ingredient.

1990年代に誕生したチャイナブルーは、日本で生まれた唯一のディスコカクテルという説があります。日本を起源とするこのカクテルを、天然素材で鮮やかなブルーを再現し、ハーブやライチを使いフレッシュでナチュラルなテイストのカクテルに進化させました。

## name

---

Lemon Basil

レモンバジル

## INGREDIENT

---

Rum, lychee  
yellow cherry tomato,  
dry vermouth, citrus,  
blue spirulina

# URBAN COSMO

## アーバンコスモ

2300



## VISION

---

Bartender Neal Murray invented the Cosmopolitan in 1970s, inspired by the Kamikaze cocktail. We aromatize our version with lemon marigold leaf, the blends of pear eau de vie and herbs bringing the drink to a whole new world.

バーテンダーのニール・マレーは、1970年代にカミカゼカクテルにインスパイアされてコスモポリタンを創作しました。のちに世界中で大人気となったこのカクテルを、洋梨のオードヴィーとハーブをブレンドしたレシピにレモンマリーゴールドの葉で香りづけし、全く新しい世界感で表現します。

## name

---

Lemon Marigold Leaf  
レモンマリーゴールドの葉

## INGREDIENT

---

Haku vodka, bergamot  
pear eau de vie, cranberry  
orange liqueur, citrus

# PURPLE APPLE MARTINI

紫色のアップルマティーニ

2300



## VISION

---

Reinvented in 1996 as Appletini in California, the origin of the apple martini dates back to the 1970s. Our spin refines and elevates the martini in many ways, aromatized with sweet marjoram, organic calvados and a hint of grassy white wine.

1970年代発祥とされるアップルマティーニは、1996年にカリフォルニアで現在の形であるアップルティーニに生まれ変わりました。スイートマジョラムとオーガニックカルヴァドスで香り付けしたマティーニに草原の香りの白ワインを少量加え、よりファンシーで洗練した一杯に仕上がりました。

## name

---

Sweet Marjoram

スイートマジョラム

## INGREDIENT

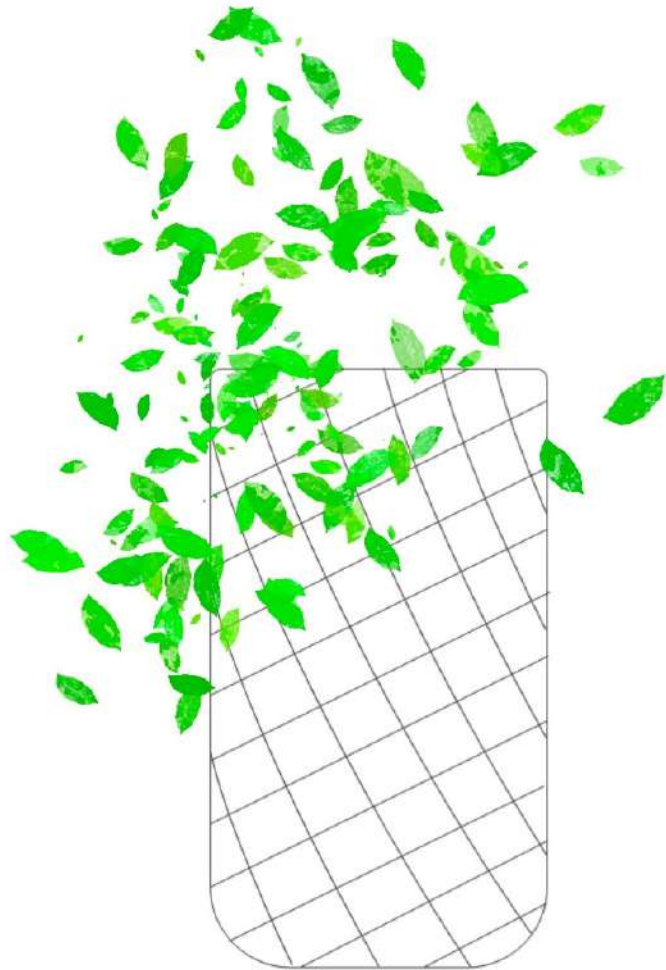
---

Organic carvados, vodka  
sauvignon blanc, citrus  
bitter aperitif, egg white

# SUMMER NAVEL MOJITO

夏のネーブルモヒート

2400



## VISION

---

The Cuban Mojito was a big trend in the US disco scene from the 70s to the 90s. We incorporate it with MITOSAYA Summer Navel spirits and local gins for a luxe contemporary take on a much-loved Summer classic.

古いキューバドリンクのモヒートは、1970年から1990年にかけてアメリカのディスコシーンで大きなトレンドを作り、今でも最高のサマーカクテルとして存在しています。MITOSAYA サマーネーブルスピリッツや国産のジンを合わせ、この夏一番記憶に残る美味しいモヒートを作りました。

## name

---

Lemon Balm  
レモンバーム

## INGREDIENT

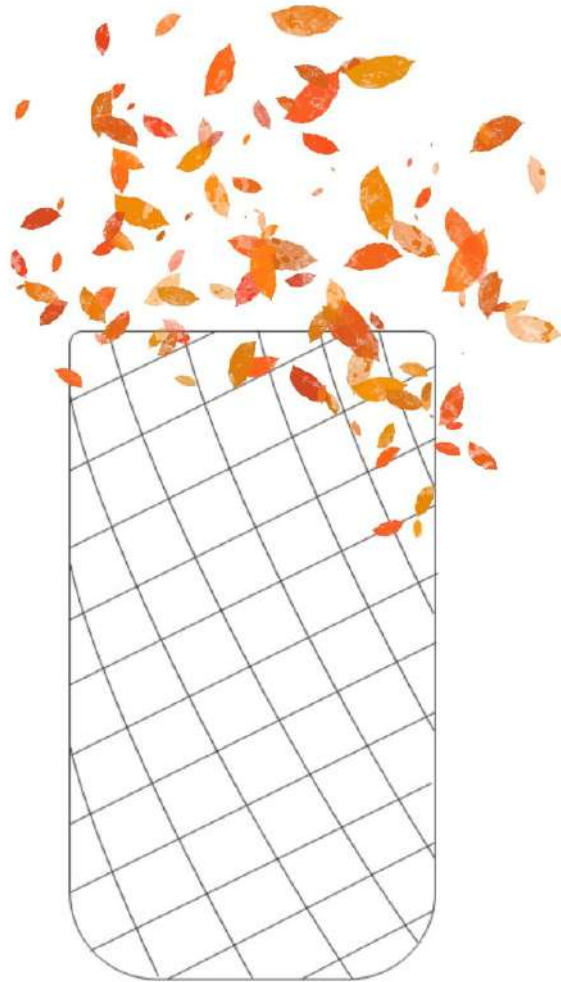
---

MITOSAYA Summer  
Navel, Roku gin,  
Yaso gin, Nema gin,  
mint, citrus, soda

# FIG & COLA

## フィグとコーラ

2300



## VISION

---

Despite the fact that the combination of rum and cola was devised over a century ago, this unbeatably simple drink made a massive impact in Florida's Disco days. Our version with fig and craft cola will undoubtedly be a new trend in Tokyo.

ラムとコーラの組み合わせは 100 年以上前に生まれ、この無敵のシンプルなドリンクは、当時特にフロリダのディスコで大流行しました。フィグブランデーとクラフトコーラを使った新しいコンビネーションの、東京発ラム & コークです。

## name

---

African Blue Basil  
アフリカンブルーバジル

## INGREDIENT

---

MITOSAYA Fig Brandy,  
Plantation Fiji Rum,  
lyoshi cola, citrus, soda



# COMMON RUE SOUR

## コモンルーサワー

2200



## VISION

---

How the Amaretto Sour first appeared in the cocktail scene is unknown, but it somehow gained popularity in discos worldwide. We create a perfect balance between aromatic herb and common rue for a uniquely refined taste.

世界的に人気のディスコドリンク、アマレットサワーですが、実はどのようにカクテルシーンに登場したのかは不明です。香り豊かなハーブ、ヘンルーダを絶妙なバランスで合わせ、ユニークで洗練した味わいの新しいサワーにリメイクしました。

## name

---

Common Rue

ヘンルーダ

## INGREDIENT

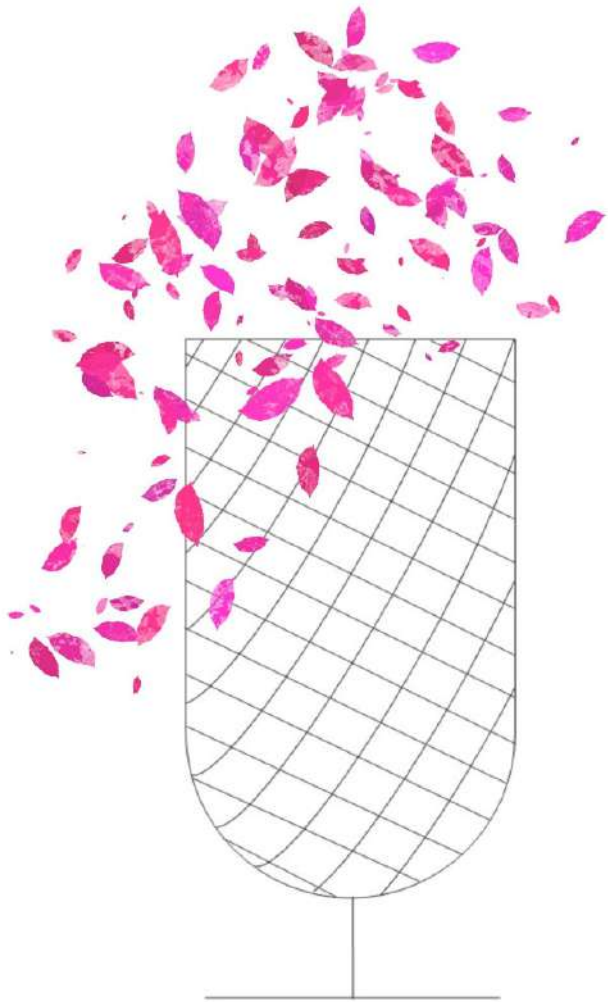
---

Woodford Reserved  
Bourbon, Amaretto,  
vermouth, citrus,  
egg white

# MOMO COLADA

## モモコラーダ

2400



## VISION

---

"If you like Piña Coladas"... the tropical disco drink so popular it became a song. Our contemporary twist uses fresh white peach, anise hyssop and Riesling. This unique blend creates a one-of-a-kind cocktail unimaginable in the 1970s.

歌にもなった誰もが知るトロピカルカクテル、ピニャコラーダ。この有名なドリンクを、フレッシュな白桃、アニスヒソップ、リースリングを使い、1970年代には考えもしなかったような新しいトロピカルカクテルに生まれ変わらせました。

## naeme

---

Anise Hyssop

アニスヒソップ

## INGREDIENT

---

Riesling, white peach  
Penny Blue VSOP, citrus,  
coconut puree

# SUNSET ORANGE TEA

## 夕暮れ時の香茶

2200



## VISION

---

The fresh and simple agave-based cocktail, Tequila Sunrise, is crafted from a blend of blood orange herbal tea, liqueur, and rich wormwood for a refreshingly complex version of the original that's been loved since the 1970s.

フレッシュでシンプルなアガベベースのカクテル、テキーラサンライズをブラッドオレンジのハーブティーとリキュール、そして芳醇なワームウッドと共にブレンドしました。

1970年代に愛されたオリジナルとは全く異なる、新鮮で複雑な香りをお楽しみください。

## name

---

Wormwood

ワームウッド

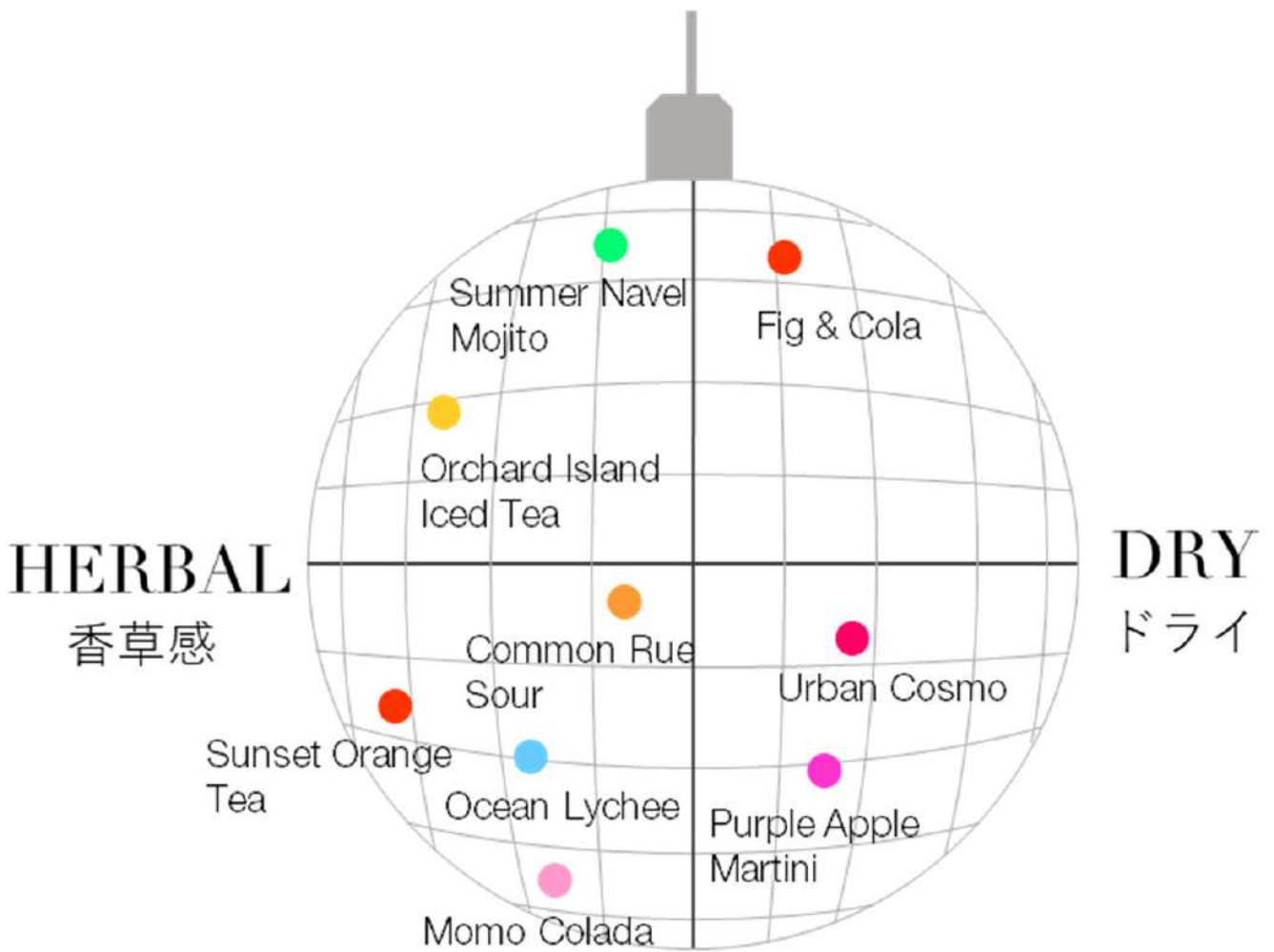
## INGREDIENT

---

Blanco Tequila,  
blood orange tea, citrus,  
blood orange liqueur

# SUMMERY

夏を感じる



# FRUITY

果実を感じる