

CONCEPT

Lobby Bar takes exciting drinks 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。

THE
TOKYO
TORANOSHON
EDITION × naeme

WORMWOOD DAIQUIRI

ワームウッドダイキリ

2200



VISION

Dating from the 1890's, Daiquiri might be the only drink that made a comeback in disco scene out of all the drinks invented in pre-prohibition. We twisted this famous cocktail in the freshest way possible with herbs and a hint of tomato note.

1890年代に誕生したダイキリは、禁酒法が施行される前に生まれたカクテルの中で唯一、ディスコシーンに大きな返り咲きをしたドリンクという説があります。この誰もが知る有名なカクテルを、ハーブとトマトのエキスでアクセントを加え、シンプルながらも新たな香り広がるカクテルに進化させました。

name

Wormwood

ワームウッド

INGREDIENTS

White rum,
cherry tomato, lime

URBAN COSMO #2

アーバンコスモ #2

2300



VISION

Bartender Neal Murray invented the Cosmopolitan in 1970s, inspired by the Kamikaze cocktail. We aromatize our version with cinnamon basil, the blends of blood orange, calvados 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、ブラッドオレンジのお酒とカルバドスをブレンドしたレシピにシナモンバジルで香りづけし、全く新しい世界感で表現します。

name

Cinnamon Basil

シナモンバジル

INGREDIENTS

Haku vodka, blood orange
eau de vie, organic calvados,
cranberry, beets, citrus

GARDEN COOLER

ガーデンクーラー

2200



VISION

Enjoyed around the world since its 1980s California conception, Wine Cooler is probably the first low ABV disco drink ever invented. We reimagined this concoction with green rooibos, sauvignon blanc and yerba buena.

1980年代にカリフォルニアで創作されて以来世界中で愛されているワインクーラーは、おそらく最初の low ABV (低アルコール) ディスコドリンクでしょう。このレシピを、グリーンルイボス、ソービニオンブラン、イエルバブエナを使用し、スタイルは残しつつも、さらに清涼感のある新しいフレーバーに仕上げました。

name

Yerba Buena

イエルバブエナ

INGREDIENTS

Sauvignon Blanc,
green rooibos, bergamot,
soda

RINGO & LYCHEE MARTINI

林檎とライチのマティーニ

2400



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 lemon basil and calvados and a hint of lychee.

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。レモンバジルとカルヴァドスで香り付けしたマティーニにライチの香りを加え、よりファンシーで洗練した一杯に仕上がりました。

name

Lemon Basil

レモンバジル

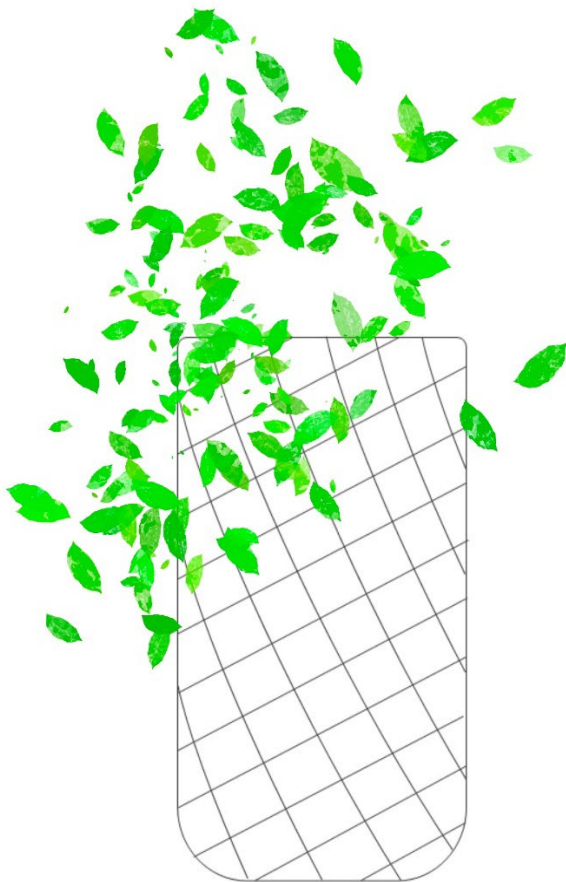
INGREDIENTS

Christian Drouin calvados,
vodka, pear brandy, lychee,
citrus, egg white

TAROCCO MOJITO

タロッコモヒート

2400



VISION

The Cuban Mojito was a big trend in the US disco scene from the 70s to the 90s. We incorporate it with Tarocco orange 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。タロッコオレンジ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

INGREDIENTS

Tarocco orange spirits,

Roku gin, Yaso gin,

Nema gin, citrus, soda

NATSU COLADA

夏のコラーダ

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 Kirschewasser. 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、白桃、アニスヒソップ、
国産チェリースピリッツを使い、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。

name

Anise Hyssop

アニスヒソップ

INGREDIENTS

White rum, white peach

MITOSAYA Kirschewasser,
coconut, citrus

SPICED SUNRISE

香熟したサンライズ

2300



VISION

The fresh and simple agave-based cocktail, Tequila Sunrise, is crafted from a blend of spices, liqueur, and rich lavender leaf 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
サンライズを数種類のスパイスとリキュール、
そして芳醇なラベンダーリーフ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

Lavender Leaf
ラベンダーリーフ

INGREDIENTS

Blanco Tequila, ginger,
spices, citrus, apple&carrot,
natural grenadine