

Dōngxī

SAKABA MENU

Craft Cocktail & Classic Casual

クラフトカクテルをクラシックかつカジュアルに。

私たちの考えるクラフトカクテルとは、
手工芸品 (Craft) のようにカクテル職人が自由な発想のもと
果物、野菜、ハーブ、スパイスなどのあらゆる食材を使って
ひとつひとつ精魂こめて創りあげていくカクテルのことです。
そんな「クラフトカクテル」を、クラシックでありつつも肩肘はらずカジュアルに。
それが Dōngxī Sakaba の楽しみ方です。

Our cocktails are each “Hand Crafted” with soul
by cocktail specialists using a wide variety of fruits, vegetables, herbs, and spices.
We aspire to create “Hand Crafted Cocktails” that are classic while maintaining a casual air.
That is the way to enjoy Dōngxī Sakaba.

サービス料として総額の 10% を頂戴しております。
We ask for a 10% service charge.



Hendrick's Echo

ヘンドリックス・エコー

1,760

ヘンドリックスジンを主役にすえ、アジアのエッセンスを加味したさわやかな一杯。
カモミールやセロリ、ホーリーバジルなどのハーバルな素材を、
キュウリとバラのフレイバーにきれいに溶け込ませた。

A refreshing glass of Hendrick's gin with Asian essence added.
The herbal impressions of chamomile, celery, and holy basil blends neatly into the
Hendrick's gin cucumber and rose flavor.

ingredients

Hendrick's Gin
Manzanilla Sherry
French Herbal liqueur
Homemade Camomile Syrup
Fresh Lemon Juice
Celery Tincture
Holy Basil

ヘンドリックス・ジン
マンサニーニャシェリー
フレンチハーバルリキュール
カモミールシロップ
レモンジュース
セロリティンクチャー
ホーリーバジル



Foxy Lady

フォクシー・レディ

1,870

ローズ&ハイベスカスインフューズドブランデーをベースに
ベリー類、ビーツ、ザクロの赤い果実を調合したシャンパンカクテル。

A red and tasty combination of berries, roses, beets, and pomegranates not only make it
gorgeous but resonate deeply with the rose & hibiscus-infused brandy.

ingredients

Billecart-Salmon Brut Reserve
Rose & Hibiscus infused Brandy
Philippe de Bourgogne Framboise
Fresh Beets Juice
Homemade Pomgramade Syrup
Rose Water Rinse

ビルカール・サルマン ブリュット・レゼルヴ
ローズ・ハイベスカス ブランデー
フィリップ・ド・ブルゴーニュ・フランボワーズ
ビーツジュース
ザクロシロップ
ローズウォーター



Super Butter Honey Bee

スーパー・バター・ハニー・ビー

1,540

ミツバチが思わず惹き寄せられてしまうような、魅惑的な味わいをイメージして
クリエイトした一杯。スモーキーさやバターのニュアンス、果実味、ハチミツの甘さなど、
次から次へと違ったフレーバーが立ち上がってくる重層的なフィーリング。

An enticingly flavored drink created with the image of unexpectedly attracting honeybees.
The smoky taste, buttery nuances, fruitiness, and the sweetness of honey appear one after
another making it attractive with so many layers.

ingredients

Brown Butter fat washed Scotch Whiskey
G.E.Massenez Eau de Vie Poire William
Honey
Fresh Lemon Juice
Thai chili Tincture
Dehydrated Orange

ブラウンバターウオッシュドスコッチウイスキー
G.E. マスネ オー・ド・ヴィー・ポワール・ウィリアムス
ハチミツ
レモンジュース
タイチリティンクチャー
ドライオレンジ



PanDaiquiri

パンダイキリ by Nico de Soto

1,540

現在 MACE (New York City) のオーナーバーテンダーである
Nico de Soto 氏のゲストクラフトカクテル。
ココナッツオイルとパンダンの甘みが絡み合った特別なダイキリ。

A cocktail created by Nico de Soto, the owner and bartender at MACE in New York City.
A special Daiquiri with coconut oil and Homemade Pandan syrup.

ingredients

Coconuts Oil
fat washed Bacardí superior
Homemade Pandan Syrup
Fresh Lime Juice
Dehydrated Pineapple

ココナッツオイル
バカルディスベリオール
パンダンシロップ
ライムジュース
ドライパイナップル



Burdock Chocolate Martini

バードック・チョコレート・マティーニ

1,540

ゴボウとチョコレートのスイーツにインスパイアされて創作した一杯。
ゴボウの土っぽさやアーシーな印象が、
カカオニブのほろ苦さによく合う。

A cocktail inspired by a sweet made of burdock and chocolate.
The earthy image of burdock goes well with the bitterness of Cacao nibs.

ingredients

Burdock & Cacao NibInfused Smirnoff vodka
Pedro Ximenez Sherry
Chocolate Liqueur
Maple Syrup
Homemade Salted Truffle Bitters
Dehydrated Burdock

バードック&カカオニブ スミノフウォッカ
ペドロヒメネスシェリー
チョコレートリキュール
メープルシロップ
自家製塩トリュフビターズ
ドライゴボウ



Morning Suicide

モーニング・スーサイド

1,760

芸術家が熱狂した「禁断の酒」アブサンをベースにしたカクテル。

「飲みすぎ注意!」という自虐的なシャレを効かせた。

メイスティンクチャーは、メイス(ナツメグの皮)のエキスを抽出したもの。

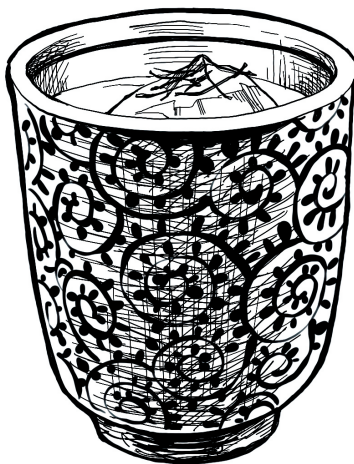
Based with Absinthe, a liqueur that Bohemians were crazy about, also known as “The forbidden liqueur.” A cocktail with a self-deprecating sense of “Don’t drink too much!”

Mace Tincture is an extract of Mace (nutmeg skin) essence.

ingredients

Pernod Absinthe
Philippe de Bourgogne Peche
Organic Elderflower Syrup
Fresh Lemon Juice
Egg White
Sage
Mace Tincture

ベルノ アブサン
フィリップ・ド・ブルゴーニュ ペシェ
エルダーフラワーシロップ
レモンジュース
エッグ ホワイト
セージ
メイスティンクチャー



Green Tea Cocktail

グリーンティー・カクテル

1,650

ミルク・ウォッシングという技法を使った和カクテル。
和の素材をふんだんに用い、驚くほどクリアな一杯に仕上げた。

A Japanese cocktail made with a technique called milk washing.
Using a generous amount of Japanese ingredients to create a surprisingly clear drink.

ingredients

Japanese Whisky
Rice Shochu
Green Tea
Wasabi
Spicy Daikon Radish
Fresh Kabosu Juice
Shiso Leaf
Japanese 7 Spices

ジャパニーズウイスキー
米焼酎
緑茶
ワサビ
辛味大根
カボスジュース
紫蘇
七味



Big Apple

ビッグ・アップル

1,540

自家製のアップルブランデーを用い香りと深みをベースに。
ハチミツの甘味とアップルサイダービネガーの酸味で繋ぎ、
ドライフィグでアクセントを。

Homemade apple brandy give the base depth and aroma.
The sweetness of honey and the acidity of apple cider vinegar form the base, with a final
Dry fig accent.

ingredients

Homemade Apple Brandy
Bisongrass Vodka
Apple Cider Vinegar
Honey
Fresh Lemon Juice
Cinnamon
Dry Fig Perfume
Dehydrated Apple

アップルブランデー
バイソングラスウォッカ
アップルサイダービネガー
ハチミツ
レモンジュース
シナモン
ドライフィグパフューム
ドライアップル



thee Elephant Martini

エレファント・マティーニ

1,760

朝鮮人参・サフラン ジンをベースにオリエンタルな素材を調合。
独特なフレーバーでクセになる一杯。

Oriental ingredients mixed with ginseng & saffron-infused gin.
A cocktail with a unique flavor

ingredients

Ginseng & Saffron infused Gin
Bamboo infused Dry Vermouth
Homemade Ginger Syrup
Fresh Lemon Juice
Goji Berry Bitters
Laksa Leaf

朝鮮人参・サフラン ジン
竹 ドライ ヴェルモット
ジンジャーシロップ
レモンジュース
クコの実ビターズ
ラクサリーフ



Smoky Kaffir Lime Julep

カフェライムジュレップ

1,540

カフェライムリーフは別名バイマクルー。

柑橘系の強い香りがあり、タイ風料理等に彩りを加える。

バナナシロップとアイラウイスキーを加え爽やかなでスモーキーなジュレップスタイルで。

Kaffir Lime Leaf, also known as “Bai Makrut” has a strong citrus scent which adds a kick to Thai cuisine. By adding homemade banana syrup & Islay whisky gives the cocktail a fresh Smoky Julep style.

ingredients

Kaffir Lime Leaf
infused Sailor Jerry Spiced Rum
Homemade Banana Syrup
Fresh Kaffir Lime Juice
Kilchoman Scotch Whisky
Coriander Bitters

カフェライム
セイラージェリースパイラム
バナナシロップ
カフェライムジュース
キルホーマン スコッチウイスキー
コリアンダービターズ



Disaronno Dependence

ディサローノ・ディペンデンス

1,540

切ない恋の伝説を持つ

イタリアのリキュール「ディサローノ・アマレット」をベースに
チャイフレーバーを加え、ピターな一杯に。

An Italian liqueur with a heartbreaking legend, "Disaronno Amaretto."
Making it bitter with a pinch of chai flavor.

ingredients

Prana Chai infused Disaronno Amaretto
Maker's Mark Bourbon Whisky
Malbec Red Wine Syrup
Fresh Lemon Juice
Fernet Branca Rince
Star Annis

プラナチャイ ディサローノ アマレット
メーカーズマーク バーボン ウイスキー
マルベックシロップ
レモンジュース
フェルネットブランカ
スターアニス



B & B & B

ビービービー

1,650

南部美人は、岩手県二戸市にある日本酒の蔵元。

この銘柄名は、所在地が江戸時代に南部藩領だったことと、淡麗な味わいの酒を美人にたとえたことに由来する。塩麹、3種の「黒」を加えた、和デザートカクテルに。

Nambu Bijin is a sake brewery located in Ninohe City, Iwate Prefecture. The name of this brand comes from the southern domain during the Edo period and that sake, with a beautiful taste, was compared to a beautiful woman.

A Japanese dessert cocktail with Salted koji and 3 kinds of "Black" added.

ingredients

Nanbubijin junmai-ginjo Sake
Japanese Grappa
Salted koji
Homemade Kombu Syrup
Black Bean
Black Honey
Black Sesami

純米吟醸 南部美人
ジャバニースグラッパ
塩麹
コンブシロップ
黒豆
黒蜜
黒ごま

BEER

Dōngxī Original Craft Beer オリジナルクラフトビール	1,210
Hartland Draft ハートランド ドラフト	880
Non-Alcohol Beer「龍馬1865」 ノンアルコールビール「龍馬1865」	660

CLASSIC COCKTAIL

Gin & Fever Tree Tonic ジントニック	990
Homemade Moscow Mule 自家製モスクミュール	1,100
Mojito モヒート	1,320
The Martini マティーニ	1,540

その他、各種ご用意ございます。スタッフまでお尋ねください。

ABSINTHE

アブサンはヨーロッパ各国でつくられている薬草系リキュールのひとつ。
ニガヨモギ、アニス、ウイキョウなどを中心に複数のハーブ、スパイスが主成分です。
Dōngxi Bar では、グラスの上に渡した角砂糖をアブサンで湿らせて着火し、
ミネラルウォーター を注いで消火し、
アブサンスプーンでよく混ぜたものをクラシック スタイルとして提供します。

Swiss Absinthe Kubler Neuchatel 53% 1,540
スイス・アブサン キュブラー [ヌシャテル]

Mansinthe [By Marilyn Manson] 66.6% 1,980
マンサン [By Marilyn Manson]

Artemisia Absinthe Angelique 68% 1,980
アルテミジア アブサン アンジェリーク

Absinthe La Charlotte 55% 1,760
アブサン ラ・シャルロット

Emile Pernot Absinthe Deniset Jeune 56% 1,980
エミル・ペルノ [アブサン] デニゼ ジューン

Emile Pernot Absinthe Cousin Jeune 65% 2,220
エミル・ペルノ [アブサン] クザン・ジューン

Emile Pernot Absinthe Vieux Pontarlier 65% 2,640
エミル・ペルノ [アブサン] ヴィュー・ポンタリエ

Marienhof Absinth 55% 3,080
マリエンホーフ アブサン

WHISKY

JAPANESE

Yamazaki 山崎	1,320
Yoichi 余市	1,320
Hakushu 白州	1,320
Hibiki 響	1,650

SCOTCH

Arran Malt Barrel Reserve アランモルト バレルリザーヴ	1,320
Kilchoman Machir Bay キルホーマン マキヤーベイ	1,540
Bowmore 12y ボウモア 12年	1,320
Monkey Shoulder モンキーショルダー	1,320
Glenfiddich 12y グレンフィディック 12年	1,320
Johnnie Walker Black 12y ジョニーウォーカーブラック 12年	990

High land Park 12y ハイランドパーク 12年	1,320
---	--------------

The Glenlivet 12y ザ・グレンリベット 12年	1,320
---	--------------

Aberlour 12y アベラワー 12年	1,320
----------------------------------	--------------

BOURBON

Maker's Mark メーカーズマーク	990
---------------------------------	------------

Elijah Craig エライジャクレイグ	1,100
----------------------------------	--------------

Templeton Rye 4y テンブルトンライ 4年	1,540
--	--------------

Michter's Bourbon ミクターズ バーボン	1,760
--	--------------

Michter's Straight Rye ミクターズ ライ	1,760
---	--------------

IRISH

Jameson Standard ジェムソン スタンダード	990
---	------------

Redbreast 12y レッドブレスト12年	1,320
------------------------------------	--------------

WINE

SPARKLING & CHAMPAGNE

NV Yellowglen / Prosecco Botanics Series 1,320 / 6,380
イエローグレン / プロセッコ ボタニックス

Billecart-Salmon / Brut Reserve 1,760 / 16,500
ビルカール・サルモン / ブリュット・レゼルヴ

WHITE

Palliser Estate / Martinborough Riesling 1,320 / 7,480
パリスアー エステート / マーティンボロー リースリング

Domaine Frantz Chagnoleau/ Macon Villages 1,540 / 8,800
ドメーヌ・フランツ・シャノロー / マコンヴィラージュ

RED

Teusner "Gentlman" CS 1,320 / 7,480
トイスナー / ジェントルマン カベルネ ソーヴィニヨン

Hendry / HRW Zinfandel 1,540 / 8,800
ヘンドリー / HRWジンファンデル

SOFT DRINK

MOCKTAIL

Elderflower & Basil エルダーフラワーとバジル	990
Pomegranate & Raspberry ザクロとラズベリー	990
Virgin Kaffir Lime Mojito バージン カフェライム モヒート	990
Homemade Ginger Ale 自家製ジンジャーエール	880

COFFEE until 10:30pm

Coffee コーヒー	880
Coffee latte カフェラテ	990
Espresso S エスプレッソ S	660
Espresso W エスプレッソ W	880

Dongxi

SAKABA FOOD MENU

- 点心 / Spice Dimsum -

豚肉小籠包&麻辣ソース(3P)	870(957)
仔羊パクチーとマサラスープの小籠包(3P)	900(990)
蟹肉と蟹スープの小籠包(3P)	1,050(1,155)
フォワグラと鴨焼売(3P)	1,000(1,100)
黒もち米と高さびのベジ焼売(3P)	650(715)
海老とホタテの腸粉	800(880)
山椒あさりと九条ネギ腸粉	800(880)

- 前菜 / Appetizer -

セロリと自家製発酵レモンの和えもの	500(550)
Dongxi ナッツ	600(660)
干豆腐とグリルズッキーニのパクチーバジル和え	600(660)
グリルアボガドとほぐし鴨のミントサラダ	1,200(1,320)
青菜のチリガーリックソテー	1,200(1,320)

- 主菜 / Main Dish -

牛ほほ肉とアスパラガスの平麺パッタイ	1,800(1,980)
--------------------	--------------

- 甘味 / Dessert -

季節の豆花	600(660)
タピオカクリーム&季節のフルーツコンポート	600(660)
プティボショコラ 紹興酒アイス添え	600(660)

Cocktail has dispelled the illness
which was in me.