

# MOCKTAILS MENU

BAR chord 川合 信護 により考案された、特別モクテル。  
味覚を通じ、展示作品とのペアリングをお楽しみください。

## No.1

ルイボスティー

ライム蒸留水を用いて冷蔵水出しをしたルイボスティー

ピーツを煮込んだルイボスティー

ミントシロップ

カンパリリダクション

煮詰めてアルコールを飛ばしたカンパリ

## No.2

グレープ蒸留水

スパイスド・グレープ・オルジェー

グレープジュースにアーモンドをミックスし一晩寝かしたものに、スパイス/  
アニスなどをいれあため、沸騰する前に生姜を加え煮込み濾過し、透明化させたもの

バニラシロップ

ローズウォーター

## No.3

クリームチーズ

生クリーム

牛乳

砂糖

ブルーベリーシロップ

クラリファイド・ブルーチーズバターシロップ

ブルーチーズ・バターを冷凍させたものを濾過し、透明化させたもの

## No.4

スパイスド・ダーズリンティー

ダーズリンリーフ、トンカ豆、シナモン、マーガオ(馬告/レモングラスのような爽やかを  
持つ台湾のシナモン)、それらを Sous Vide (低温調理) し抽出させたもの

カカオニブシロップ

## No.5

ローズマリーハイドロゾル

ローズマリーを蒸留させた水(氣水)

コールドブリューグリーンティー

上記・蒸留水で水出しした緑茶

抹茶シロップ

ビアリダクション

煮詰めてアルコールを飛ばしたビール

ピスタチオオルジェー

# ALCOHOL MENU

Sparkling wine

White wine

Red wine

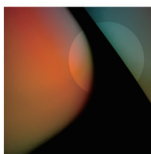
Beer

Whisky × Soda

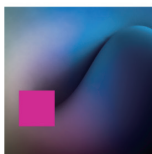
# NON-ALCOHOL MENU



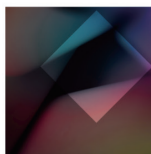
5



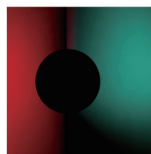
4



3



2



1

9/17 - 10/17 の期間中、当ホテル 1F / メディテーションルームにて開催されております MUGA 個展 *The Colors of My Maze*。

その特別イベントとして 2F / MOGANA BAR ではアート / フラワー とモクテル (ノンアルコールカクテル) のペアリング体験をご提供しております。

今回 MOGANA にご宿泊の皆様限定で、お部屋にて、こちらのモクテルを楽しんでいただけます。

BAR chord 川合 信護 により考案されたこれらのモクテルは 上記 1-5 の作品 (MUGA / *Just a thin paper*) に呼応した味わいとなっております。詳しくは当メニュー裏面をご覧ください。

またこれらのドリンクは全て、アルコール入りのカクテルとしてもお楽しみいただけます。

ご希望の方はお気軽にご用命ください。