COCKTAIL MENU

Prices including consumption tax and service charge.
表記価格には消費税とサービス料が含まれております。

Our restaurant and bar do not permit the use of our facilities by organized crime groups, members or associates of such groups, anonymous or mobile criminal organizations, corporate racketeers, or any individuals or groups of a similar nature. Driving under the influence of alcohol is strictly prohibited by law. Therefore, we are unable to serve alcoholic beverages to guests who plan to drive.

当レストラン、バーは、暴力団、暴力団関係者、匿名・流動型犯罪グループ、総会屋若しくはこれらに準ずるものまたは、その構成員のご利用をお断りしております。飲酒運転は法律で固く禁じられております。運転をされる予定のあるお客様へのアルコール類のご提供はいたしかねます。

Akasaka Heritage Inspired by Japan

赤坂ヘリテージ Inspired by Japan

Inspired by the history and culture of Edo-period Akasaka, this signature cocktail captures the essence of Japanese tradition with a modern twist. Enjoy delicate Japanese flavors and refined craftsmanship alongside breathtaking Tokyo night views.

江戸時代の赤坂に息づく歴史と日本文化から着想を得た特別なカクテル。和素材の繊細な味わいとともに、日本の伝統美と現代の洗練が融合する一杯を、東京の夜景とともにご堪能ください。

Samurai Flame

サムライ・フレイム

￥3,500

Once home to samurai estates, Edo-period Akasaka embodied quiet authority, discipline and honour. Inspired by this legacy, Samurai Flame reveals strength through restraint. Wasabi-infregnated Haku Vodka is harmonised with sake, mirin and Lillet Blanc, unfolding layers of warmth and refinement. A tribute to the samurai's enduring spirit, it is a cocktail of poise, precision and unwavering resolve.

江戸時代、赤坂は武士の邸宅が並び、静かな威厳と規律、そして名誉の精神が息づく地でした。「サムライフレイム」は、その美学を一杯に昇華。わさびを漬け込んだ白ウォッカに日本酒、みりん、リレ・ブランを重ね、温もりと洗練を描き出します。抑制の中に宿る力と、揺るぎない武士の精神を讃えるカクテルです。

Wasabi Infused Haku Vodka, Sake, Lillet Blanc, Mirin, Wasabi Oil, Nasturtium Leaf

わさびインフューズドウオツカ HAKU〈白〉、
日本酒、リレ ブラン、みりん、
わさびオイル、ナスタチウムリーフ

Matcha Gin & Tonic

抹茶ジン&トニック

￥3,500

Once celebrated for its samurai residences and refined tea culture, Edo-period Akasaka embodied quiet elegance and disciplined refinement. Inspired by this legacy, Matcha Gin & Tonic pairs yuzu-infused KI NO BI Gin with matcha and tonic water, unfolding vibrant citrus, delicate depth and crisp clarity. Finished with yuzu oil, gold leaf and hanahojiso, it captures the timeless grace and understated sophistication of Akasaka.

江戸時代、赤坂は武家屋敷と茶の文化が息づき、規律と静かな品格に彩られた地でした。このカクテルは、その美学を抹茶で表現。柚子を漬け込んだ季の美ジンにトニックウォーターと抹茶を合わせ、柚子オイル、金箔、花穂紫蘇を添えることで、赤坂らしい控えめな美しさと洗練を映し出します。

Yuzu Infused Kinobi Gin,
Tonic Water, Matcha, Yuzu Oil,
Gold Leaf, Hanahojisyo

柚子インフューズド 季の美ジン、
トニックウォーター、抹茶、
柚子オイル、金箔、花穂じそ

Crimson Heritage

クリムゾン・ヘリテージ

¥3,200

An elevated homage to Japan's original Akadama wine, regarded as an early foundation of modern Japanese winemaking. Imo shochu and Yamazaki ume are layered with spiced Akadama and luminous verjus, creating depth, elegance and quiet intensity. Presented in a deep crimson hue, the composition unfolds with refined complexity and restrained richness, offering a journey through Japan's heritage crafted for moments of quiet appreciation at MIXX Bar & Lounge.

日本の伝統である赤玉ワイン、すなわち現代日本ワイン造りの礎への格別なオマージュ。芋焼酎と山崎梅に、スパイスを効かせた赤玉酒とヴェルジュを重ねることで、深み、優雅さ、そして静謐な力強さを描き出しています。深紅の色合いを纏ったこの一杯は、日本の伝統を静かに辿る洗練された体験として、MIXX バー & ラウンジでの特別なひとときを演出します。

Imo Shochu, Yamazaki Ume, Verjus, Lemon Juice, Spiced & Herbs Infused Akadama

芋焼酎、山崎梅（梅酒）、ヴェルジュ、レモンジュース、スパイス＆ハーブインフューズド 赤玉スイートワイン

Koukyo Reflection

皇居リフレクション

¥3,000

Inspired by the tranquil moats of Japan's Imperial Palace, this luminous emerald cocktail reflects quiet strength and timeless elegance. Chocolate-infused rum and spiced pineapple are elevated by blue curaçao and brightened with fresh lemon, revealing layers of depth and crystalline freshness. A graceful homage to the waters that have long protected history, crafted for refined moments at MIXX Bar & Lounge.

日本の皇居を囲む静かな堀に着想を得た、輝くエメラルドカラーのカクテル。チョコレートを漬け込んだラムとスパイス香るパイナップルに、ブルーキュラソーの繊細な彩りとフレッシュレモンの爽やかさを重ねました。悠久の歴史を静かに見守る水面への敬意を込めた、優雅で洗練された一杯です。

Chocolate Infused Rum, The Chita Whiskey,
Pineapple Juice, Lemon Juice, Blue Curacao Syrup,
Absinthe, Edible Flower, Absinthe

チョコレートインフューズドラム、知多ウイスキー、
パイナップルジュース、レモンジュース、
ブルーキュラソーシロップ、エディブルフラワー、アブサン

The 25 Hills

ザ・25ヒルズ

￥3,000

Akasaka is known as a land of gentle rises—once described as a district shaped by twenty-five hills, where samurai residences, gardens and quiet pathways followed the natural terrain. The 25 Hills reflects this layered landscape through fresh herbs, clear fruits and subtle spice, unfolding gradually rather than all at once. Basil, dill and pepper-infused gin provide structure, while clear tomato and apple bring purity and balance, lifted by lemongrass and fennel for a clean, aromatic finish. Elegant and composed, it mirrors Akasaka itself: complex beneath the surface, calm in expression, and shaped by nature as much as history.

赤坂はなだらかな丘陵地として知られ、かつて「25の丘に囲まれた地」とも称されていました。武家屋敷や庭園、静かな小道が自然の地形に寄り添う中で、このカクテルはその重層的な景観を表現。バジルやディル、ペッパーを漬け込んだジンに、澄んだトマトとリンゴ、レモングラスとフェンネルを重ね、奥行きと清らかさがゆっくりと広がる一杯です。

Basil, Dill & Black & Pepper infused Gin, St-Germain, Clear Tomato, Clear Apple, Lemon Juice, Lemongrass & Fennel Syrup, Drill Leaf

バジル・ディル・ブラックペッパーインフューズド ジン、サンジェルマン、クリアトマト、クリアアップル、レモンジュース、レモングラス＆フェンネルシロップ、ディルリーフ

Nadesiko

撫子

￥3,500

Named after Yamato Nadeshiko, a cultural symbol of quiet strength and refined beauty, this cocktail embodies the grace and restraint of Edo-period Akasaka, where elegance was shaped behind samurai gates. Roasted coconut-infused Ichiro's MWR Whisky unfolds with warmth and depth, complemented by Drambuie's soft sweetness and bright lemon. Coconut syrup and egg white create a velvety texture, while beetroot lends an earthy, lingering finish—an expression of strength held in perfect composure.

静かな強さと気品ある美しさを象徴する「大和撫子」に着想を得た一杯。武家屋敷の門の内側で洗練が息づいた江戸時代の赤坂の精神を映し出しています。ローストココナッツを漬け込んだイチローズMWRウイスキーにドラムブイの甘みとレモンの爽やかさを重ね、ココナッツシロップと卵白でなめらかな口当たりに。ビーツが静かな余韻を残し、内に秘めた力強さを表現します。

Roasted Coconuts infused, Ichiro's MWR Whiskey, Drambuie, Caramel–Vanilla Cacao Syrup, Lemon Juice, Egg White, Beetroot

ローストココナッツインフューズド、
イチローズモルト MWR、ドランブイ、レモンジュース、
キャラメルバニラカカオシロップ、エッグホワイト、ビーツ

Gather & Guzzle

ギャザー&ガズル

￥3,500

In Edo-period Akasaka, conversations often unfolded beyond formal settings, where ideas, stories and quiet influence were exchanged over shared drinks. This cocktail draws from that tradition, blending structured whisky with bright citrus and soft fruit to create warmth and approachability. Finished with hanahojiso, it invites guests to slow their pace, connect and savour the moment—echoing Akasaka's enduring spirit of refined connection.

江戸時代の赤坂では、格式ある場を離れ、人々が酒を囲みながら言葉や物語、静かな影響を分かち合っていました。その文化に着想を得た一杯。しっかりとしたウイスキーに柑橘と果実の柔らかな甘みを重ね、花穂紫蘇で仕上げています。ゆったりと語らい、心を通わせる時間へと誘う、赤坂らしい洗練されたコミュニケーションの象徴です。

Woodford Reserve Whisky, Dry Curacao, Italicus, St-Germain, Caramelized Banana Syrup, Verjus, Hanano Hojisyo

ウッドフォードリザーブ ウイスキー、ドライキュラソー、イタリカス、サンジェルマン、キャラメリゼバナナシロップ、ヴェルジュ、花穂じそ

Ethical Spirits

ANA INTERCONTINENTAL TOKYO

LAST

Florentine Rising ￥3,400
フロレンティーヌ・ライジング

This cocktail highlights Florence, the birthplace of the Negroni, and the rising influence of the Japanese gin, symbolizing a harmonious blend of both cultures.

この名前は、ネグローニ発祥の地であるフィレンツェと、
日本のジンの影響力の高まりを強調し、両文化の調和を象徴しています。

Recipe:
Last Elysium Collaboration Gin, Contratto Aperitif, Campari, Clarified Orange
ラスト エリジウム コラボレーション ジン、コントラット アペリティフ、カンパリ、
クラリファイドオレンジジュース

Genever Lobby Bar Signature Gin & Tonic ￥3,100
ジュネヴァ ロビーバー シグニチャーカクテル ジン＆トニック

This Gin & Tonic is crafted with our Signature Collaboration Gin, developed in partnership with Ethical Spirits from Tokyo.

このジン＆トニックは、東京のエシカル･スピリッツと共同開発した
シグネチャー･コラボレーション･ジンを使用しています。

LAST ELYSIUM GIN COCKTAILS ラスト エリジウム ジン カクテル

Each ￥ 3,000

Elysian Fizz
エリジアンフィズ

Last Elysium Gin, Grand Marnier,
Lemon Juice, Agave Syrup, Champagne
ラストエリジウムジン、グランマルニエ、
レモンジュース、アガベシロップ、シャンパン

Amber Grace
アンバーグレース

Last Elysium Gin, Clear Orange, Orange Bitter,
Earl Grey Tea, Earl Grey Syrup, Lemon Juice
ラストエリジウムジン、クリアオレンジジュース、
オレンジビター、アールグレティー、アールグレイシロップ、
レモンジュース

The Gilded Garden
ザ·ギルディッド
ガーデン

Last Elysium Gin, Ginger Syrup, Lime Juice,
Wilkinson Ginger Ale, Fresh Basil
ラストエリジウムジン、ジンジャーシロップ、
ライムジュース、ウィルキンソン ジンジャーエール、
バジル

THE AUTUMN COLLECTION シーズナルカクテル

Each ￥ 3,000

Maple Mutiny
メープル
ミューティニー

Rum, Coffee, Hazelnut Liqueur, Maple Syrup, Angostura Bitters, Tonic
ラム、コーヒー、ヘーゼルナッツリキュール、
メープルシロップ、アンゴスチュラ ビターズ、
トニックウォーター

Golden Meridian
ゴールデン
メリディアン

Orange Infused Tequila, Sweet Vermouth, Clear Orange Juice, Grand Marnier, Orange Bitters
オレンジ風味のテキーラ、スイートベルモット、
オレンジジュース、グラン マルニエ、オレンジビターズ

Orchard Ember
オーチャード
エンバー

Whiskey Infused with Apple, Butter and Cinnamon, Cream, Angostura Bitters
アップル・バター・シナモン風味のウイスキー、
生クリーム、アンゴスチュラ ビターズ

SELECTION OF FRESH FRUIT COCKTAILS フルーツセレクションカクテル

Fresh Fruit
Martini Selections
フレッシュフルーツ
マティーニセレクション

Kiwi, Strawberry, Passion Fruit,
Pineapple, Apple, Raspberry
キウイ、イチゴ、パッションフルーツ、
パイナップル、リンゴ、ラズベリー

¥ 3,400

Fresh Fruit
Mojito Selections
フレッシュフルーツ
モヒートセレクション

Kiwi, Strawberry, Passion Fruit,
Pineapple, Raspberry
キウイ、イチゴ、パッションフルーツ、
パイナップル、ラズベリー

3,400

ZERO-WASTE COCKTAILS ゼロウェイストカクテル

Little Italy
リトルイタリー

Gin, Clarified Tomato Cordial, Dry Vermouth,
Sherry, Lemon Juice, Balsamic Vinegar, Basil Oil
ジン、トマトコーディアル、ドライベルモット、
シェリー、レモンジュース、バルサミコ酢、バジルオイル

¥ 2,900

The Redemption
ザ レデンプション

Banana Peel-Infused Rum,
Apple, Pineapple & Watermelon Pulp Shrub,
Pineapple Peel Tepache
バナナピールインフューズドラム、
リンゴ、パイナップル、スイカパルプシュラブ、
パイナップルピールテパチェ

2,900

THE SIGNATURE NON-ALCOHOLIC COCKTAILS シクネチャーノンアルコールカクテル

Passion Fruits Spritzer
パッションフルーツスプリッツァー

Nema Gin, Passion Fruits Syrup, Fresh Passion Fruit, Chamomile Tea, Soda
ネマジン、パッションフルーツシロップ、パッションフルーツ果肉、カモミールティー、ソーダ

￥ 2,600

Tokyo Flores
東京フローレス

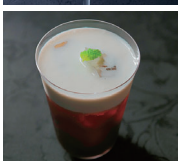
Nema Gin, Sweetberry Tea, Sakura Syrup, Lemon Juice, Ginger Beer
ネマジン、スウィートベリーティー、サクラシロップ、レモンジュース、ジンジャービア

2,600

Twilight Rose
トワイライトローズ

Non-Alcoholic Red Wine, Fresh Pineapple, Fresh Orange, Spice Mix (Cardamom, Clove), Soda
ノンアルコール赤ワイン、パイナップル果肉、オレンジ果肉、カルダモン、クローブ、ソーダ

2,600



Saigon Mojito
サイゴンモヒート

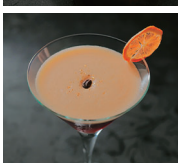
Cold Brew, Agave Syrup, Lime Juice, Cream, Mojito Syrup
コールドブリュー、アガベシロップ、ライムジュース、クリーム、モヒートシロップ

2,600

Vinacano Pho
ヴィナカーノ フォー

Espresso, Pho Syrup, Agave Syrup, Lime Juice
エスプレッソ、フォーシロップ、アガベシロップ、ライムジュース

2,600



Yuzu Eclipse
ユズ エクリプス

Espresso, Coconut Water, Yuzu Jam, Agave Syrup
エスプレッソ、ココナッツウォーター、柚子ジャム、アガベシロップ

2,600