

# BOMBAY SAPHIRE

## 5 SENSES

### BOMBAY SAPHIRE Original Menu

～深く華やかな香りと味わいが特徴のプレミアムジン～

あなたの“想像”と“創造”をかきたてる、BOMBAY SAPHIREオリジナルドリンクを1杯無料でお楽しみいただけます。

ドリンクメニューにはシグネチャーカクテルのボンベイ&トニック、

そしてアーティストとコラボレーションしたオリジナルカクテル「brightness / Saturation」をご用意。

BOMBAY SAPHIREと五感体験から生まれる無限のインスピレーションをご堪能ください。

#### Bombay & Tonic

ボンベイ&トニック

1,100

ボンベイ・サファイアが持つ深く華やかな香りと味わいをより感じられる、爽やかな味わいとほろ苦さが魅力の定番カクテル。

#### Bombay & Tonic + Kyoto Japanese Cypress Flavor

ボンベイ&トニック 京都 ひのき フレーバー

1,300

ボンベイ&トニックを味わったあとに、京都のひのきを使用した蒸留水のフレーバーを3プッシュして味の変化をお楽しみください。

京都 ひのきのウッディすぎず、やわらかく上品なフレーバーがボンベイ&トニックの豊かな味わいを引き立てます。

#### BOMBAY SAPHIRE Original Cocktail with food pairing and scent experience

ボンベイ・サファイア オリジナルカクテル

1,600

味覚アーティスト・日比野菜穂と嗅覚アーティスト・和泉侃とがコラボレーション。世界で人気のジンカクテル、ジントニックが持つ味覚のバランス「酸味・甘味・苦味」をトニックを使わず、「ボンベイ・サファイアのオリジナルカクテル／琥珀糖／空間の香り」の体験で創出します。3作品のレイヤーが重なるごとに変化するカクテルの味わいをお楽しみください。

オリジナルカクテル「brightness / Saturation」の詳細は裏面をご覧ください。 ———

Instagramにハッシュタグ「#ボンベイサファイア5SENSES」と「#wallalternative」をつけて投稿してくれた方には、

**ボンベイ・サファイアミニボトル(50ml)をその場で1本プレゼント**

WALLスタッフに投稿画面を見せてください。投稿はブランドサイト等に使用させていただく可能性がございます。

# BOMBAY SAPHIRE 5 SENSES

## Original Cocktail Concept「brightness / Saturation」

味覚アーティスト・日比野菜穂と嗅覚アーティスト・和泉侃とがコラボレーションし、湿気も多く鬱々とする梅雨の時期に、晴れやかで清々しい空間と味わいを「ボンベイ・サファイアのオリジナルカクテル／琥珀糖／空間の香り」の体験で創出します。

3作品のレイヤーが重なることにより、カクテルの味わいと、空間体験の明度と彩度、濃度が上がっていきます。

ボンベイ&トニック 京都 ひのき フレーバー：brightness / Saturation (明度 / 彩度) 40%

ボンベイ・サファイア オリジナルカクテル：brightness / Saturation (明度 / 彩度) 60% ~ 100%

### ボンベイ・サファイア オリジナルカクテル体験の楽しみ方

#### STEP 1



世界で人気のジンカクテル、ジントニックが持つ味覚のバランス「酸味・甘味・苦味」をトニックを使わずに表現した、ボンベイ・サファイアのオリジナルカクテルを1Fエリアでお楽しみください。



brightness / Saturation  
(明度 / 彩度)  
60%

#### STEP 2



次に、フードペアリングの琥珀糖を口に、カクテルの味わいの変化を感じてください。



brightness / Saturation  
(明度 / 彩度)  
80%

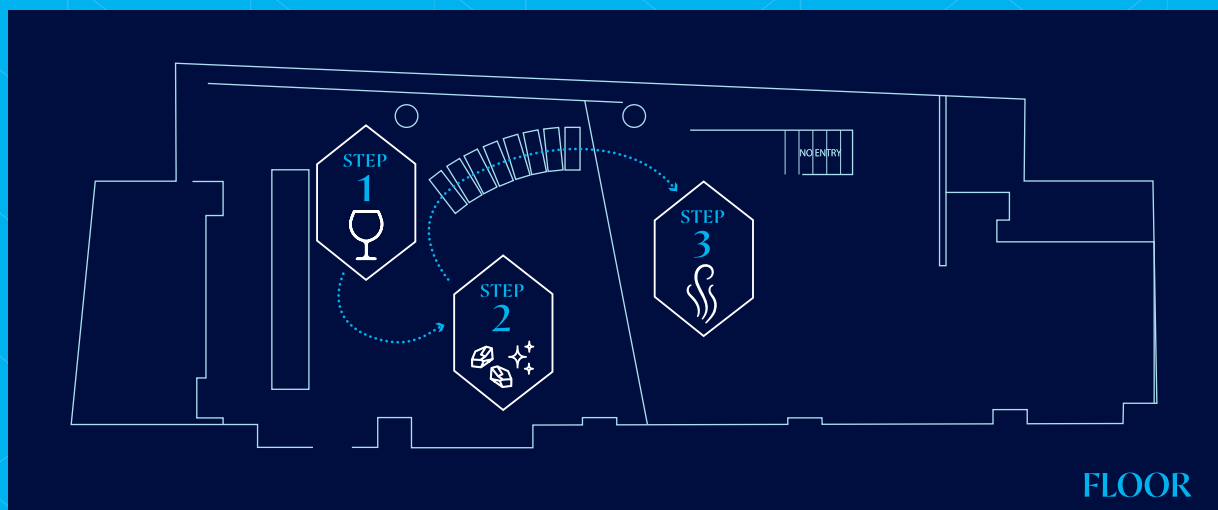
#### STEP 3



最後に階段を上がり2Fエリアで漂う香りを感じながらカクテルを味わってみてください。



brightness / Saturation  
(明度 / 彩度)  
100%



カクテル制作協力 | バーテンダー 齋藤隆一 @ryu1\_sai10

インターコンチネンタルホテル東京にてバーテンダーとして活動をスタートし、アンダーズ東京やトランクホテルなど話題のホテルでヘッドバーテンダーへ就任。2015年に開催されたカクテルコンペティションで世界3位に輝いた事を皮切りに、世界各国へとゲストバーテンダーとして招聘されるなど活動の幅を広げた。その後、京都へと拠点を移し、アジア初出店であるエースホテル京都のドリンク部門を統括。各種ドリンクコンサルティングやイベント出演も行う。



WALL-alternative  
Art\_Music\_Culture&Bar 18:00~24:00  
1F, 4-2-4 Nishiiazabu, Minato-ku, Tokyo-to 106-0031, Japan

## DRINK MENU

### WINE

ナチュラルワイン 1,100 ~

各種スタッフにお尋ねください

Natural Wine  
Please Ask our staff for each type

### MOCKTAIL&WATER

エルダーフラワーティートニック 990  
Elderflower Tea Tonic

スパークリングウォーター(HILDON) 880  
Sparkling Water (HILDON)

## ORIGINAL SHAKE

バニラシェイク 1,250  
Vanilla Shake

デーツシェイク 1,100  
Date Palm Shake

バナナシェイク 1,100  
Bnana Shake

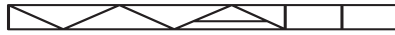
トンカシェイク 1,100  
Tonka Bean Shake

オーツミルクシェイク (vegan menu) 1,250  
Oat Milk Shake

◇アイリッシュバニラシェイク 1,420  
Irish Vanilla Shake

◇アブサンカカオシェイク 1,420  
Absinthe Cacao Shake

◇はアルコールドリンクです。



WALL-alternative  
Art\_Music\_Culture&Bar 18:00~24:00  
1F, 4-2-4 Nishiazabu, Minato-ku, Tokyo-to 106-0031, Japan

## FOOD MENU

### MEATBALL

特製ミートボール  
Special Bit meatball

自家製の小ぶりなクラシックトマトソースのミートボール  
Homemade Classic Tomato Sauce small meatballs.

<個数を選んでください>

2peace 660

4peace 1210

with Bread 230 /p

### SANDWICH

自家製 和牛コンビーフと甘いマスタードのオープンサンドイッチ  
Wagyu Corned Beef and Sweet Mustard Open Sandwich

Regular 1,480

Half 980

イェトストブラウンチーズオープンサンドイッチ  
リンゴンベリーのジャム添え

Gjetost Brown Cheese Open Sandwich  
with Lingonberry Jam

Regular 1,480

Half 980

### APPETIZER

自家製 和牛コンビーフ 770  
Wagyu corned beef

メープルハニーナッツ 550  
Maple Honey Nut

### CHEESE

コンテ Conte 550

ロックフォール Roquefort 550

モンドール Mont d'Or 550

ブリー・ド・モー 770

・ア・ラ・トリュフ (ペースト)  
Brie a la truffe (paste)

### BUTTER

フランス ブルターニュ地方の伝統的製法で作られたバター、カンパーニュ添え  
Butter made in the traditional way in Brittany, With Campagne

プレーン plain 770

海藻 algue 980

ピマンデスプレット piment d'espele 980

レモンオリーブ lemon olive 980

葉ニンニク leaf garlic 980

蕎麦 buckwheat 980