

MATIEHANI

RUM

BAR



セレクション ラム酒(4cl)

サガチバーカシャーサ・ピューラ

ブラジル - 600

ハバナクラブ <3年>

キューバ - 500

ハバナクラブ <7年>

キューバ - 800

マナオ・アンブレ

ポリネシア - 600

マナオ・ブロン

ポリネシア - 700

トロワリビエール・アンブレ

マルティニーク島 - 700

トロワリビエール フィニッシュウイスキー・モルト

マルティニーク島 - 700

トロワリビエール・ブロン

マルティニーク島 - 800

トロワリビエール VSOP

マルティニーク島 - 1 100

年代物ラム酒 HSE VSOP

マルティニーク島 - 1 200

クラークン ブラックスパイスドラム

トリニダードトバゴ - 800

ディクタドール <12年>

コロンビア - 1 200

ドン パパ <7年>

フィリピン - 1 200

マウントゲイ XO

バルバドス - 1 200

ディプロマティコ <12年>

ベネズエラ - 1 300

サカパ <23年熟成> ソレラ

グアテマラ - 1 400

オプティマス <15年>

ドミニカ共和国 - 1 500

オプティマス <18年>

ドミニカ共和国 - 1 700

カクテル

1800

アンゴスチュラ・トリクル

ハヴァナ<7年>、アンゴスチュラ、メープルシロップ、リンゴジュース

ダティダ・ドウ・ココ

カシャーサ・サガチバ、コンデンスミルク、ココナッツミルク

ブルー・カリビアン

ハヴァナ<3年>、キュラソブルー、パイナップルジュース、ココナッツミルク

ホワイト・カリビアン

クラークン、カカオリキュール、ココナッツミルク、クリーム、サトウキビシロップ

エル・プレジデント

ハヴァナ<3年>、マルティーニ・ロツツ、オレンジキュラソー、ザクロシロップ

カフェ・クレオール

クラークン、アマレット、エスプレッソ、蜂蜜、サトウキビシロップ

カイピリーニャ・クラシック

カシャーサ・サガチバ、ライム、ブラウンシュガー、アンゴスチュラ

カイピリーニャ・ワサビ

カシャーサ・サガチバ、ワサビ、ブラウンシュガー、ライム

ダイキリ

ハヴァナ<3年>、ライムジュース、サトウキビシロップ

ヘミングウェイ

ハヴァナ<3年>、ライムジュース、グレープフルーツジュース、マラスキーノ

モヒート・クラシック

ハヴァナ<3年>、ライム、アンゴスチュラ、ブラウンシュガー、フレッシュミント、ペリエ

ポリネシアンコーヒー

マナオ・アンブレ、エスプレッソ、アマレット、パッションフルーツピューレ、ミルク

タンペット・トロピカル

トロワリビエール 50°、パッションフルーツピューレ、グレープフルーツジュース、レモンジュース、タバスコ、バニラ、炭酸水

ティボンシュ

トロワリビエール 50°、ライム、ブラウンシュガー

ティキメロン

マナオ・ブロン、メロンリキュール、レモンジュース、サトウキビシロップ、克蘭ベリージュース

自家製アレンジラム酒

当ホテルバーマンのオリジナルアレンジラム酒を
ショットグラスでお楽しみください.....

グラステイasting(6cl)	800
4種のラム酒テイasting(4cl)	2000
10種のラム酒テイasting(4cl)	4000

タパス

野菜スティックとカクテルソース	950
串焼きケバブ	1000
ゴマ風味焼きヤギチーズ	1000
スモークフィッシュトーストとタルタルソース	1000
エビのガーリックパセリ風味シュリンプ	1000
お野菜の春巻きと甘辛チリソース	1000
お野菜のサモサと甘辛チリソース	1000
イカ、トマトソース風味	1100
フライドチキンとピリ辛チリソース	1100
イカリングとタルタルソース	1100
エビフライ、甘辛チリソース	1350