



池袋藝術劇場前の地下に位置する「Bar LIBRE」  
季節のフルーツや日本の器、最新鋭の技術を駆使し  
カクテルの新たな魅力を引き出します。

Located beneath the Tokyo Metropolitan Theatre in Ikebukuro,  
Bar LIBRE brings out the new allure of cocktails by combining seasonal fruits,  
Japanese craftsmanship, and cutting-edge techniques.

since 2011

ASIA'S  
**50**  
BEST  
BARS

## Bar Rules

サービスチャージを10%頂戴しております。予めご了承ください。  
A 10% service charge applies.

アレルギーがある方は予めお申し付けください。  
Please inform us in advance if you have any allergies.

飲み過ぎ、酔い過ぎにはご注意ください。  
Please enjoy responsibly and avoid excessive drinking.

飲食物の持ち込みはご遠慮ください。  
Outside food and drinks are not allowed.

基本的に5名以上の来店はご遠慮ください。  
We kindly ask that groups be limited to 5 guests or fewer.

お一人様につき1杯以上のご注文をお願いしております。  
Each guest is required to order at least one drink.

混雑時は2時間制とさせていただきます。  
During busy hours, seating is limited to 2 hours.

バーの備品を破損された場合は、修理費を請求させていただく場合がございます。  
Any damage to bar property may incur a charge.

バーテンダーやスタッフの指示に従っていただけない場合は、ご退店をお願いすることがございます。  
Guests who fail to follow staff instructions may be asked to leave.

皆様にとって良い夜となりますようご配慮をお願いいたします。  
Please be considerate so that everyone can enjoy their evening.

起 – Introduction

承 – Development

転 – Twist

結 – Conclusion



私たちの名刺がわりのカクテル。起承転結の順に飲むとより楽しめます。

Our signature cocktails are best enjoyed when experienced in the flow of 起承転結 the traditional Japanese narrative structure:

※器は一点物を、デコレーションはフレッシュを使用しているので写真とは異なる場合がございます。予めご了承ください。

Please note that each vessel is one of a kind and the decorations use fresh ingredients, so the actual presentation may differ from the photos.

# 起 introduction

---

## 柚子と緑茶のジントニック Yuzu Greentea Gin & Tonic

¥1,700- ALC:10% Allergens:

「サントリークラフトジンROKU六」日本の四季が生んだ六種の和素材を使用したジャパニーズクラフトジン。桜花、桜葉、煎茶、玉露、山椒、柚子。日本ならではの六種のボタニカルを使用し、繊細な職人技で完璧な香味バランスを追求したスムースな口当たりと上品な味わいが魅力です。

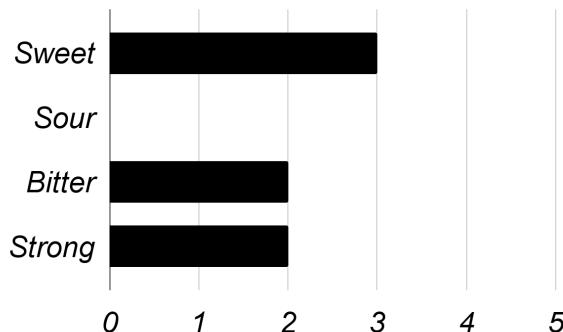
香りが引き立つ高知県の柚子を理想のバランスで調合した美味しい緑茶を合わせました。お茶は江戸時代後期には人々の日々に欠かすことができない一服の役割も果たしてきました。贅沢な一服をLIBREのカクテルで。

### ROKU – Japanese Craft Gin

Crafted with six quintessential Japanese botanicals that embody the beauty of Japan's four seasons: sakura blossom, sakura leaf, sencha, gyokuro, sansho pepper, and yuzu. Each element is delicately balanced through meticulous Japanese craftsmanship, creating a smooth texture and an elegant, refined flavor.

Blending fragrant yuzu from Kochi Prefecture with the gentle aroma of green tea from EN TEA, this cocktail achieves a perfect harmony of refreshing and soothing notes.

In the late Edo period, tea became an essential part of everyday life—an indispensable pause for reflection and peace. At LIBRE, we invite you to experience that same moment of indulgent tranquility through our cocktails.





# 起 introduction

---

## 山椒と林檎のジントニック

### Sansho & Apple Gin & Tonic

¥1,700- ALC:10% Allergens: apple

「ニッカカフェジン」カフェスタイルで蒸溜したスピリットをベースに、柚子・かぼす・スタチ・山椒など日本のボタニカルを使用した、豊かなシトラス香と滑らかな口当たりが特徴の、上品なクラフトジン。

日本の香りを纏う新感覚のジントニック。

山椒香るニッカ カフェジンに、林檎と蜂蜜とを合わせた爽やかな一杯。

かつて竹鶴政孝がリンゴジュースを売っていた時代へのオマージュ。

日本固有のスパイスとりんごの芳しい香りの出会い。

Nikka Coffey Gin – Japanese Craft Gin

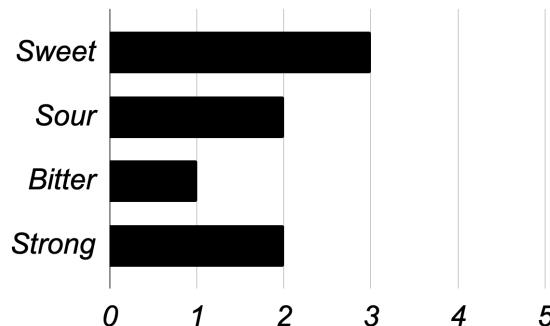
Crafted from spirits distilled in Coffey still, this gin features distinctly Japanese botanicals such as yuzu, kabosu, sudachi, and sansho pepper.

Elegant and citrus-forward, it offers a smooth, refined expression of Japan's natural essence.

A new-style gin and tonic wrapped in the fragrance of Japan.

The sansho-scented Nikka Coffey Gin is paired with apple and honey, creating a refreshing and harmonious balance.

An homage to the days when Masataka Taketsuru sold apple juice — a meeting of Japan's native spice and the gentle aroma of ripe apples.



**NIKKA WHISKY**



# 起 introduction

---

## 香木ハイボール

### Ko-Boku Highball

¥1,600- ALC:10% Allergens:

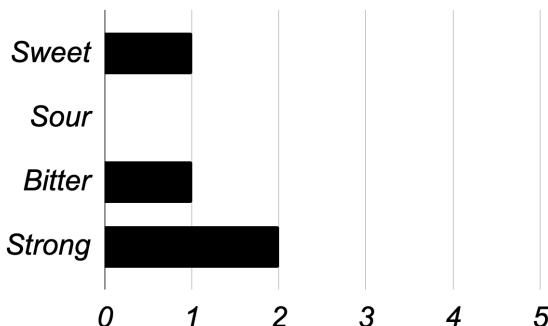
「竹鶴 ピュアモルト」日本のウイスキーの父・竹鶴政孝の名を冠したニッカの代表作。スコットランドの伝統技術と日本の纖細な感性が融合したブレンデッドモルトウイスキーです。華やかな香り、やわらかなスモーキーさ、深みある味わいが特徴。

白檀香るチル ハイボール。スコットランドで学んだ技を日本の自然に重ねた“日本ウイスキーの父”竹鶴政孝。余市の力強さと宮城峡の纖細さを融合させた竹鶴に、お寺を思わせる白檀の香りを添え、心安らぐ一杯に。

Taketsuru – Japanese Whisky

Named after Masataka Taketsuru, known as *the father of Japanese whisky*, this signature expression from Nikka represents the fusion of Scotland's traditional craftsmanship and Japan's refined sensibility. A blended malt characterized by its floral aroma, gentle smokiness, and profound depth of flavor.

A chilled highball scented with sandalwood. Taketsuru, who studied the art of whisky-making in Scotland and brought it home to Japan, symbolizes harmony between strength and subtlety — the bold spirit of Yoichi intertwined with the delicate nature of Miyagikyo. The serene aroma of sandalwood evokes the tranquility of a temple, offering a soothing and contemplative moment in every sip.



TAKETSURU



# 起 introduction

---

ブリスフィズ

Bliss Fizz

¥1,700- ALC:10% Allergens: milk

「エシカルジン LAST ELYSIUM」 東京・蔵前のエシカル・スピリッツが手掛けるプレミアムジン。日本酒づくりで生まれる 酒粕 を再利用したスピリッツをベースに、柑橘の皮・生姜の葉・山椒などのボタニカルを使用しています。明るく華やかでありながら深みのあるシトラスの余韻。

「サステナブルな楽園=エリジウム」を体現する、クラフトジン。

パイナップルのトロピカルな風味と、生姜や天国の種と呼ばれるスパイスを合わせ引き締めた味わいは微炭酸でふくよかに広がる。楽園をイメージしたこのカクテルは、一口であなたを至福へと誘う。

Ethical Gin – LAST ELYSIUM

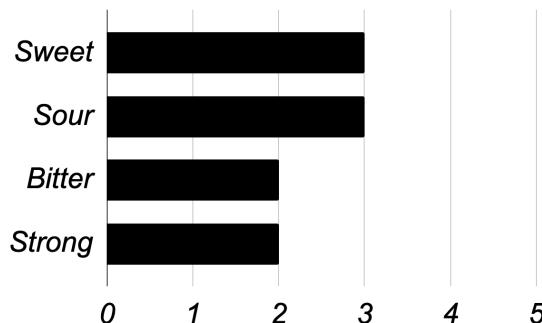
A premium gin crafted in Tokyo by Ethical Spirits.

Distilled from up-cycled sake lees, it is infused with Japanese botanicals such as citrus peel, ginger leaves, and sansho pepper.

Bright and vibrant yet deep in citrus character, it embodies the idea of a “*sustainable paradise — Elysium.*”

This cocktail evokes that paradise — blending tropical pineapple with ginger and the exotic spice known as “Heaven’s Seed.”

Its lightly sparkling texture unfolds with gentle richness, offering a moment of pure bliss in every sip.



Ethical Spirits



# 起 introduction

---

結

Yui

¥2,000- ALC:13% Allergens:

「アペロール」は1919年、イタリア・パドヴァで誕生したビターリキュー。オレンジ、ハーブ、ルバーブなどを原料とし、鮮やかなオレンジ色とほろ苦くも甘いフレーバーが特徴です。代表的なカクテル「アペロール・スプリッツ」は、イタリアを象徴するアペリティーボ（食前酒）として世界中で親しまれています。

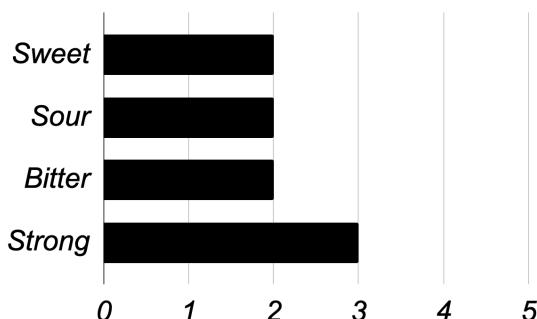
イタリアの食前酒アペロールと日本文化を結ぶカクテル。

アペロールの華やかな苦味とシャンパンの泡を、桜と生姜の香りで結びました。徳利とおちょこで注ぐ所作が、人と人の縁を結び、西洋の乾杯を和の静寂で包んだ、LIBREらしい一杯です。

Aperol – Italian Aperitif

Created in 1919 in Padua, Italy, *Aperol* is a bright orange bitter liqueur made from orange, herbs, and rhubarb, known for its gentle sweetness and refreshing bitterness. Its signature serve, the *Aperol Spritz*, has become a global symbol of Italian aperitivo culture.

This cocktail connects the spirit of Italian *aperitivo* with Japanese tradition — blending the elegant bitterness of Aperol and the sparkling lift of Champagne, accented with aromas of cherry blossom and ginger. Poured gracefully from a tokkuri into ochoko, the act of serving embodies Japanese harmony, transforming a Western toast into a serene moment of connection — a true LIBRE-style fusion.





# 承 Development

---

## 幻影ワイン

### Phantom White

¥1,900- ALC:15% Allergens: milk

「Old Pulteney」は、スコットランド本土で最北端に位置し、1826年に創立された蒸溜所 (Pulteney Distillery) で造られるハイランドモルトです。海辺の町ウィック (Wick) にあり、海風と塩の影響を受けた“海の香るモルト”として高い評価を受けています。

ワインを想わせる煌めきは幻影。

ほのかな塩気と磯の香りを纏うベースに、農園で採れたトマトと和紅茶を透明に重ね、ワイングラスに仕立てました。季節ごとに変わるハーブの香り、味わいとのペアリングを共にお楽しみください。

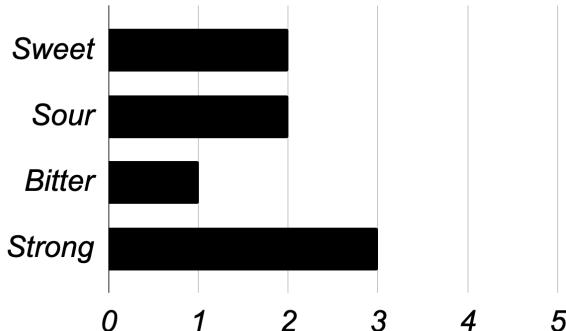
Old Pulteney – Highland Single Malt Scotch Whisky

Produced at the Pulteney Distillery, founded in 1826 in Wick — the northernmost distillery on the Scottish mainland — *Old Pulteney* embodies the essence of the sea.

Matured by coastal winds and sea air, it's often called "the maritime malt," known for its subtle salinity and refreshing coastal character.

This cocktail captures that same oceanic brightness — a shimmering illusion reminiscent of fine wine.

The whisky's gentle salinity and hint of sea breeze are layered with fresh tomato and Japanese black tea, served elegantly in a wine glass. Seasonal herbs bring shifting aromas, inviting you to explore their harmony with each sip.





# 承 Development

---

おもてなし

## Omote Nashi

¥1,800- ALC:15% Allergens:

「グレイグース ラ・ポワール」フランス語で“洋梨”を意味する ラ・ポワールは、グレイグースのオリジナルウォッカにフランス産洋梨のエッセンスを加えたフレーバードウォッカ。瑞々しく上品な香りとやわらかな甘みが広がります。

引き算は日本の美学。抹茶と洋梨。

美しい梨の香りに、抹茶の纖細な苦味を加えました。

そのほかには水と、少しの甘味のみを使ったシンプルな一杯。

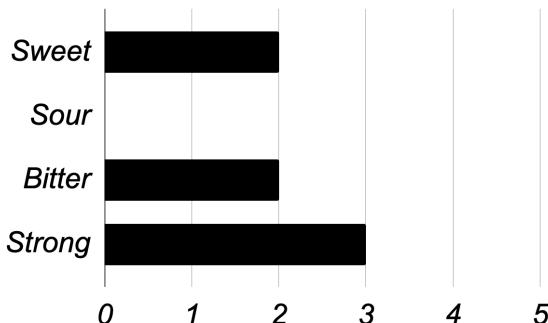
シェイクによるきめ細かな泡を、うつわと共に。

Grey Goose La Poire – French Pear Vodka

“La Poire,” meaning *pear* in French, infuses Grey Goose Original Vodka with the essence of fresh French pears, creating a flavor that’s elegant, juicy, and delicately sweet.

In this cocktail, Japanese minimalism meets French refinement — a harmony of matcha’s subtle bitterness and the soft aroma of pear.

Made simply with water and a touch of sugar, it celebrates the beauty of subtraction. A fine foam from shaking completes the experience, allowing both the flavor and the vessel to be appreciated together.



**GREY GOOSE®**  
— VODKA —



# 承 Development

---

そばにいて

## Stay With Me

¥2,300- ALC:13% Allergens: orange/milk/buckwheat

「グレイグース」はフランス・コニャック地方で造られるプレミアムウォッカ。ピカルディ産の冬小麦と、リモージュ石灰岩を通した天然水を使用し、一度だけの蒸留で極めてピュアでなめらかな味わいを実現しています。

瑞々しいオレンジに、香ばしいそばの香りを添えて。

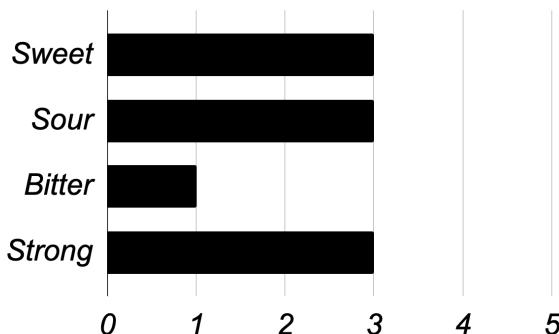
ミルクを加えてウォッシング（透明化）することで、うつわも楽しむことができる日本のスクリュードライバー。そして”そば”は二つの意味を持つ。”蕎麦”と”側” お好みで そばにいて。

Grey Goose – Premium Vodka

Crafted in the Cognac region of France, Grey Goose is made from winter wheat from Picardie and natural spring water filtered through limestone, distilled only once to preserve exceptional purity and smoothness.

This cocktail brings together the freshness of orange with the nutty aroma of roasted buckwheat. By adding milk and performing a milk wash, the drink becomes beautifully clear—allowing the vessel itself to be part of the experience.

A Japanese interpretation of the Screwdriver, where “soba” carries two meanings: *buckwheat* and *beside you*. So please, enjoy it… and stay *soba ni ite*—stay close.



GREY GOOSE®  
—  
VODKA



# 承 Development

---

らーめん

Ra-men

¥2,300- ALC:10% Allergens: orange/milk/wheat/egg/soy

「1800」は、世界で最も歴史あるテキーラブランドのひとつ。その名は、初めてテキーラがオーク樽で熟成されたとされる1800年に由来します。メキシコ・ハリスコ州で収穫された100%ブルーアガベを使用し、伝統的な製法とモダンな感性を融合したプレミアムテキーラです

旨味塩系カクテル。

東京の夜、朝まで飲んだあととの締めはラーメン。朝日を見ながらする一杯のような非日常をテキーラサンライズで表現。トリュフが香るクリーミーなテクスチャーに、魚介出汁の旨味をそっと忍ばせて。

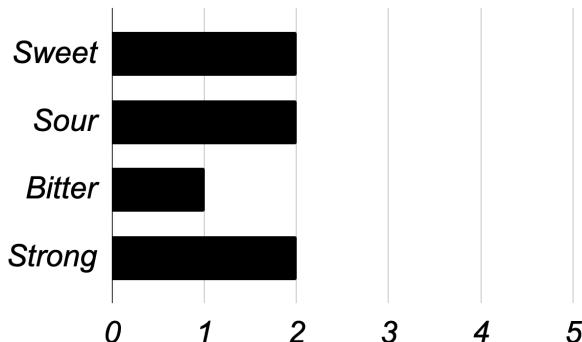
1800 – Tequila

“1800” is one of the world’s most historic tequila brands, named after the year when tequila was first said to have been aged in oak barrels. Crafted in Jalisco, Mexico, from 100% blue agave, it embodies a refined harmony of traditional craftsmanship and modern sensibility, representing the true spirit of premium tequila.

A savory, umami-forward cocktail inspired by Tokyo nights.

Just as locals end a long evening of drinking with a comforting bowl of ramen at sunrise, this “Tequila Sunrise” reimagines that moment of quiet satisfaction.

The creamy texture scented with truffle and the subtle depth of seafood broth evoke the warmth of dawn — an unexpected harmony of indulgence and serenity.



1800  
TEQUILA<sup>®</sup>



# 承 Development

---

## 藁藁マティーニ

### Smoked Mugi Martini

¥2,500- ALC:20% Allergens: shellfish/barley

「iichiko 彩天」は、大分の麦焼酎「iichiko」をベースに、世界のバーシーン向けに開発された新しいタイプのスピリットです。アルコール度数43%の高濃度蒸溜により、焼酎の旨味と香りをそのままに、カクテルベースとしても存在感を発揮するまさに“世界へ羽ばたく焼酎”です。

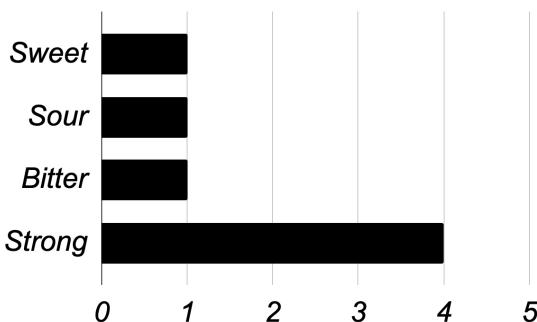
藁で燻した麦焼酎のマティーニ。香ばしい玄米茶シロップの甘味と  
フィノ・シェリーの酸味で整えたミディアムスタイル。  
島国ならではの海の幸をガーニッシュに添え、藁の煙で仕上げる。  
笑顔に包まれた食卓をイメージした、あたたかな一杯。

#### iichiko SAITEN – Barley Shochu-Based Spirit

“iichiko SAITEN” is a new-generation spirit developed for the global bar scene, based on Oita’s signature barley shochu “iichiko.” Distilled to 43%, it preserves the deep umami and aroma of shochu while offering a bold structure fit for cocktails.

A martini crafted from straw-smoked barley shochu.

Its toasty sweetness from genmaicha syrup and the acidity of fino sherry create a balanced, medium-style profile. Finished with a touch of seafood garnish and straw smoke — a warm, comforting glass inspired by the joy of sharing a meal together. In Japanese, wara means both “straw” and “laughter” — a warm toast to the smiles gathered around the table.





# 転 Twist

---

オリエンタルネグローニ

Oriental Negroni

¥2,000- ALC:20% Allergens: gelatin

「カンパリ」は1860年、イタリア・ミラノ近郊のノヴァーラで誕生したビターリキュール。オレンジピール、ハーブ、スパイスなど約60種類の原料をアルコールに浸漬して作られ、鮮やかなルビー色と独特の苦味が特徴です。イタリアの「アペリティーボ文化（食前酒の時間）」を象徴するリキュールとして、世界中のバーで愛されています。

西洋のネグローニに、東洋の香りを宿した一杯。

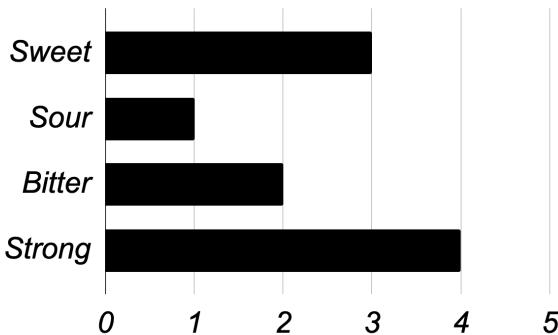
アップルトン12年とカンパリに、パイナップル皮とシナモン、生姜の香りを移し、柚子とレモングラスのフォームで柔らかく包みました。

Campari – Italian Bitter Liqueur

Created in 1860 in Novara, near Milan, *Campari* is a vibrant Italian bitter liqueur made by infusing alcohol with around 60 botanicals, including orange peel, herbs, and spices. Its brilliant ruby color and distinct bittersweet flavor have made it a global symbol of Italy's *aperitivo* culture.

This cocktail reimagines the Western Negroni through Eastern aromas — blending Appleton 12-Year Rum and Campari infused with pineapple peel, cinnamon, and ginger, then gently wrapped in a yuzu and lemongrass foam.

A bridge between worlds, it expresses harmony between Italy's ritual of *aperitivo* and Japan's delicate sense of balance.



**CAMPARI**



# 転 Twist

---

## オークニーブロッサム

### Orkney Blossom

¥1,800- ALC:15% Allergens: egg

「ハイランドパーク」は、スコットランド最北端の蒸溜所があるオークニー諸島で造られるシングルモルトウイスキー。

北欧神話の影響を色濃く受けたこの地の荒々しい自然と冷たい潮風が、ウイスキーに独特の個性を与えてています。

スコットランド・オークニー諸島の風に、日本の梅と紫蘇の香りを重ねた一杯。ハイランドパークのスマーキーな余韻が、花のように静かに広がる。

Highland Park – Single Malt Scotch Whisky

Crafted in the Orkney Islands, home to Scotland's northernmost distillery, *Highland Park* draws its unique character from the islands' rugged nature, cold sea winds, and deep Norse heritage.

This cocktail layers the wind of Orkney with the fragrance of Japanese plum and shiso, blending Scotland's northern spirit with Japan's subtle elegance.

The smoky finish of Highland Park unfolds gently, like the quiet bloom of a flower.



**HIGHLAND  
PARK**  
ESTD 1798  
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY



# 転 Twist

---

ハニカム

Honeycomb

¥2,000- ALC:20% Allergens: milk

「レミーマルタン」は1724年創業、フランス・コニャック地方の名門メゾン。その中でも「VSOP (Very Superior Old Pale)」はグランド・シャンパーニュとプティット・シャンパーニュという上位格付けの葡萄畠（ファイン・シャンパーニュ）で収穫されたブドウのみを使用しています。

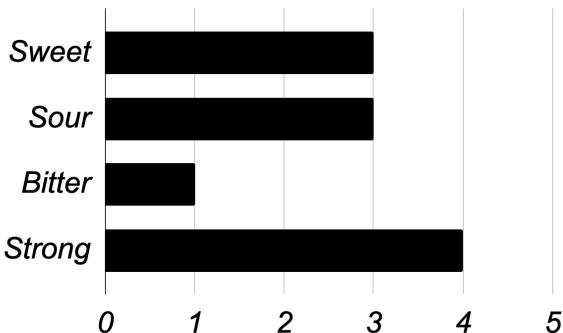
ブランデーの品質向上のため、蜜蜂の保護活動にも取り組む「レミーマルタン」をベースに。葡萄と蜂蜜、バターを合わせたサイドカーのツイストカクテル。口に含むと、まろやかな甘みと香ばしさが広がり思わずハニカム。

Rémy Martin – Fine Champagne Cognac

Founded in 1724, Rémy Martin is a prestigious cognac house from France's Cognac region. Its VSOP (Very Superior Old Pale) expression is crafted exclusively from grapes grown in the Grande Champagne and Petite Champagne crus — the finest vineyards collectively known as *Fine Champagne*.

This cocktail is inspired by Rémy Martin's commitment to protecting bees, whose preservation supports the vineyards and the quality of their brandy.

A twist on the classic Sidecar, it blends grape, honey, and butter, creating a smooth sweetness and gentle richness. With each sip, mellow notes unfold — a taste so soft and golden, it'll make you *honeycomb with delight*.



RÉMY MARTIN



# 転 Twist

---

侍ペニシリン

Samurai Penicillin

¥2,800- ALC:15% Allergens:

「ジョニーウォーカー ブルーラベル」は、スコッチウイスキーの最高峰ブレンドとして知られる逸品。スコットランド全土から選び抜かれた原酒のうち、わずか1万樽に1樽しか基準を満たさないといわれる希少なモルトとグレーンウイスキーを使用しています。

このカクテルは、ジョニーウォーカーブルーに、紫蘇コンブチャと蜂蜜を合わせた“香るペニシリン”。菊酒の風習に着想を得た、癒しの一杯。

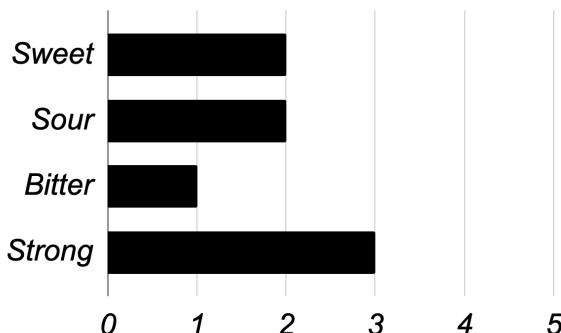
静けさと誇りを纏う“サムライブルー”的ように、心に沁みる香りと味わい。

Johnnie Walker Blue Label – The Pinnacle of Blended Scotch

*Johnnie Walker Blue Label* is renowned as the pinnacle of blended Scotch whisky.

Crafted from the rarest selection of malts and grains—only one in ten thousand casks meets the master blender's exacting standards—it embodies exceptional smoothness, depth, and refinement.

This cocktail blends Johnnie Walker Blue Label with shiso kombucha and honey, creating a fragrant interpretation of the classic *Penicillin*. Inspired by Japan's *Kiku-zake* tradition—drinking sake with chrysanthemum petals to wish for longevity—it offers a sense of calm and healing. Like the spirit of *Samurai Blue*, it carries quiet strength and graceful pride, leaving a soothing impression with every sip.



JOHNNIE WALKER

Blue Label



# 転 Twist

---

アース & ネイチャー

Earth & Nature

¥3,000- ALC:15% Allergens: milk/gelatin

「クラセ・アスール」は、メキシコ・ハリスコ州ハイランド地域のテキラ。ボトルは職人の手による白磁のハンドクラフトデザイン。クラセ・アスールのアイコン的存在として、最もピュアな“始まりの1本”と位置づけられています。

地球をテーマにしたカクテル。

豊穣な大地を“ごぼう”で、生命力あふれる自然をパッションフルーツとスパイスで表現。バータイムにふさわしい紫の夜空には、輝く月が浮かぶ。

Clase Azul – The Essence of Purity

*Clase Azul* is a premium tequila crafted in the Highlands of Jalisco, Mexico.

Its white porcelain decanter, handcrafted by local artisans, stands as a symbol of the brand — the pure beginning and an iconic expression of Clase Azul's artistry.

This cocktail is inspired by the Earth itself.

The rich soil is expressed through burdock root, while passion fruit and spices evoke the vital energy of nature. A purple night sky, fitting for the bar's quiet hours, unfolds above — and within it, a shimmering moon rises in gentle harmony.





# 結 Conclusion

---

デイヴィー マンハッタン

Davey Manhattan

¥2,400- ALC:30% Allergens:

「サー・デイヴィス」は、ビヨンセ・ノウルズ=カーターと、モエ・ヘネシー (Moët Hennessy) が共同開発した、新時代のアメリカンウイスキーです。ブランド名は、ビヨンセの祖先が禁酒法時代に密造酒を造っていた「デイヴィス・ホッグ」家に由来。その歴史と誇りを現代のラグジュアリーウィスキーとして再構築しています。

「サー・デイヴィス」に珈琲と桜の木の燻香を重ねた、瞬間燻製のマンハッタン。海賊伝説を想わせる髑髏に立ちのぼる煙がお酒へのロマンを描き、重なり合うウッドとバニラの余韻が、夜の終わりをやさしく包む。

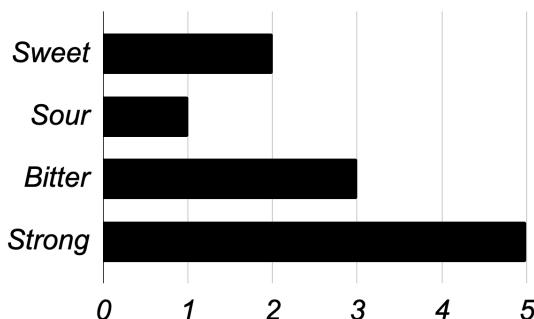
Sir Davis – A New Era of American Whiskey

*Sir Davis* is a modern American whiskey co-created by Beyoncé Knowles-Carter and Moët Hennessy.

The name honors Beyoncé's ancestors, the *Davis Hogg* family, who crafted spirits during Prohibition — a legacy now reborn as a symbol of luxury and pride.

This cocktail layers Sir Davis with coffee and the aromatic smoke of cherry wood, creating a momentarily smoked Manhattan. Served in a skull-shaped glass reminiscent of pirate legends, its rising smoke paints a scene of romance and rebellion.

The lingering notes of wood and vanilla embrace the night softly — a gentle farewell at the day's end.



**SIRDAVIS**  
WHISKY



# 結 Conclusion

---

ほうじ茶エスプレッソマティーニ

Houjicha Espresso Martini

¥1,800- ALC:15% Allergens:

「ブッシュミルズ」は、1608年創業の世界最古のウイスキー蒸溜所として知られる、北アイルランド・アントリム州の老舗ブランドです。

アイルランド特有のトリプル・ディスティレーション（三回蒸留）による軽やかで滑らかな口当たりが特徴で、バニラ、蜂蜜、焼きリンゴ、ナッツのような甘く穏やかな香りが広がります。

世界的に有名なカクテル、エスプレッソ マティーニを日本風にアレンジ。

香ばしいほうじ茶と蜂蜜の甘味柔らかなフォームを日本の器で楽しめる

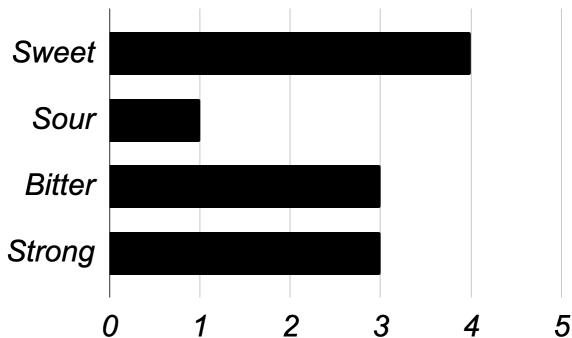
LIBRE流エスプレッソマティーニ。

Bushmills – The World's Oldest Licensed Whiskey

*Bushmills*, founded in 1608 in County Antrim, Northern Ireland, is known as the oldest licensed whiskey distillery in the world.

Distilled three times in the traditional Irish style, it offers a light and silky texture, with gentle aromas of vanilla, honey, baked apple, and toasted nuts.

This cocktail is a Japanese interpretation of the classic Espresso Martini. Combining the roasted aroma of hōjicha with a soft honey-sweet foam, it's served in a Japanese vessel, embodying LIBRE's elegant take on this world-famous drink.





# 結 Conclusion

---

## スイートジェム

### Sweet Gem

¥2,500- ALC:20% Allergens: milk

「バスカー」は、伝統的なアイルランドウイスキーの技法と、現代的な味づくりを融合し、2020年に誕生した新世代ブランド。ブランド名は街角の音楽家（ストリート・パフォーマー）を意味し、音楽のように自由で個性的な味わいを表現しています。

珈琲とバニラの香りに、ディサローノを織り交ぜた生クリームを重ね、仕上げにシナモンの煙で瞬間燻製を施したデザートカクテル。  
酒を愛する者が大切にしまっておきたい“宝箱の中身”とは、きっと金銀財宝ではなく -この一杯だろう。

#### The Busker – A New Generation of Irish Whiskey

*The Busker* is a next-generation Irish whiskey brand born in 2020, blending traditional craftsmanship with modern innovation. The name “Busker” means street performer, reflecting a whiskey that embodies the freedom, creativity, and individuality of music itself.

This dessert cocktail layers aromas of coffee and vanilla with fresh cream infused with Disaronno, then finishes with a momentary cinnamon smoke. For those who treasure fine spirits, what truly belongs in a drinker’s treasure chest isn’t gold or jewels — but this very glass.



THE  
**BUSKER**  
IRISH WHISKEY



# 結 Conclusion

---

ディア・ジュレップ

Deer Julep

¥2,200- ALC:20% Allergens:

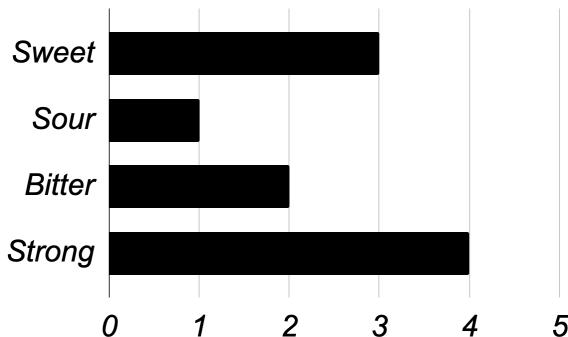
「グレンフィディック」は、スコットランド・スペイサイド地方で造られる世界でもっとも有名なシングルモルトウイスキーのひとつ。ブランド名は、ゲール語で「鹿の谷」を意味し、ボトルのシンボルでもある鹿のロゴにその名が込められています。

ミストスタイルのカクテル。古き良きスコッチのフルーティーかつスパイシーな味わいを、現代的に再構築。日本が誇る酒精強化ワイン「赤玉スイート」と、自家製スターアニスピターズを合わせ、やわらかな甘みと香りが重なるリッチな一杯に。

Glenfiddich – The Valley of the Deer

*Glenfiddich*, crafted in the Speyside region of Scotland, is one of the world's most renowned single malt Scotch whiskies. Its name means "Valley of the Deer" in Gaelic, a tribute reflected in the stag emblem that proudly adorns each bottle.

This cocktail is presented in a mist style, reimagining the fruity and spicy character of classic Scotch through a modern lens. Blending Japan's proud fortified wine, Akadama Sweet, with house-made star anise bitters, it creates a rich, aromatic harmony — a gentle sweetness layered with timeless depth.





無 non-alcoholic

---

### 桜ラモスFizz

#### Sakura Ramos Fizz

¥1,800- ALC:0% Allergens: milk/egg

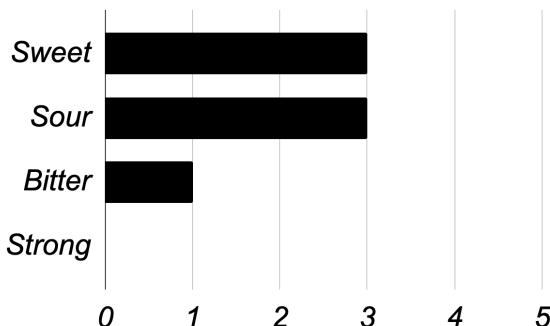
「1883 Maison Routin」は、フランス・アルプスの天然水と厳選された素材から生まれたプレミアムシロップブランドです。その最大の特徴は、天然の水や素材にこだわった豊潤な味わいとサトウキビによる透き通るような優しい甘さ。さらに、自然由来の味わいを損なわないために余計な保存料は一切不使用。1883年の創業以来、現在でも世界的に高い評価を得ています。

桜の香りをもつスパイス・トンカ豆に、赤紫蘇を合わせて桜を表現。甘やかで華やかな香りの中に、レモンの酸がきゅっと締める抜群のバランス。コンブチャのやさしい泡が、ふんわりと春色のムースを描く。

#### 1883 Maison Routin – The Art of Flavor Design

1883 Maison Routin – Born from the pure waters of the French Alps and crafted with carefully selected natural ingredients, and gentle sweetness by sugar cane, and no preservatives to maintain the natural taste. 1883 Maison Routin is a premium syrup brand celebrated worldwide Since its founding in 1883.

This cocktail captures the essence of cherry blossoms, blending tonka bean—a spice with a sakura-like aroma—with red shiso. The sweet, floral fragrance is beautifully balanced by a crisp touch of lemon acidity, while the gentle kombucha foam paints a soft, spring-colored mousse across the surface.





無 non-alcoholic

---

ゆかりカフェマティーニ

**Yukari Café Martini**

¥1,700- ALC:0% Allergens: sesame

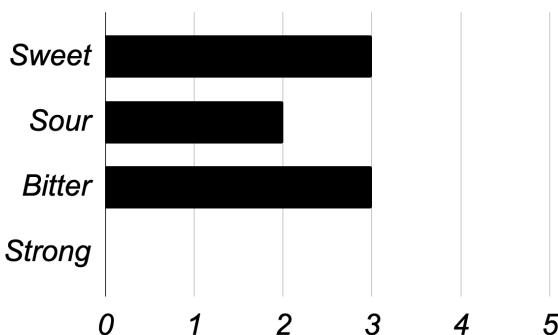
「1883 Maison Routin」は、フランス・アルプスの天然水と厳選された素材から生まれたプレミアムシロップブランドです。その最大の特徴は、天然の水や素材にこだわった豊潤な味わいとサトウキビによる透き通るような優しい甘さ。さらに、自然由来の味わいを損なわないために余計な保存料は一切不使用。1883年の創業以来、現在でも世界的に高い評価を得ています。

ゆかりとカシスで仕立てたエスプレッソカクテル。ベースは、日本のハーブやスパイスを漬け込んだ特製ノンアルベルモット。葡萄、カシス、珈琲、赤い果実が弾ける香りのハーモニーを、黒胡麻のナッティな余韻と共に。

1883 Maison Routin – The Art of Fragrance Design

1883 Maison Routin – Born from the pure waters of the French Alps and crafted with carefully selected natural ingredients, and gentle sweetness by sugar cane, and no preservatives to maintain the natural taste. 1883 Maison Routin is a premium syrup brand celebrated worldwide Since its founding in 1883.

This espresso cocktail is crafted with Yukari (red shiso) and blackcurrant, built upon a house-made non-alcoholic vermouth infused with Japanese herbs and spices. The vibrant harmony of grape, cassis, coffee, and red fruits unfolds beautifully, leaving a nutty black sesame finish that lingers like a quiet melody.





# Award Cocktails 受賞カクテル

---

## Daisy ¥2,800-

Bacardi Martini Grand Prix in Turin 2008 3rd place in the world

清崎雄二郎

Bacardi Gold / Martini Rosso / Pineapple / Rosemary

エレガントでクラシカルな構成はイタリアの国花「雛菊」を思わせる

The elegant and classical composition evokes Italy's national flower, the daisy.

Alc.20%

---

## Easter No.TEN ¥2,800-

World Class Japan Final 2015 Signature cocktail category winner

清崎雄二郎

Tanqueray No.10 / Egg white / Elderflower / Vanilla / Flower essence

「生まれ変わり」をテーマに、華やかな味わい ふわふわな泡と柔らかなテクスチャーを

The theme is “rebirth,” featuring a bright, elegant flavor with fluffy foam and a soft, delicate texture.

Alc.13%

---

## Origin Grace ¥2,800-

OPIHR World Adventurer Cocktail Competition 2018 2nd place in Asia

長尾和明

OPIHR / Passion Fruit / Whey / Citrus / Spice Bitters / Coconut / Rose

爽やかな柑橘 スパイス トロピカルフルーツ 「交易路シルクロードの素材をカクテルに」

Refreshing citrus, spice, and tropical fruits — a cocktail inspired by the ingredients of the ancient Silk Road.

Alc.20%

# Classic cocktails

クラシックカクテル

---

- ・ジントニック Gin & Tonic ¥1,600-
- ・スプモーニ Spumoni ¥1,600-
- ・パロマ Paloma ¥1,600-
- ・ネグローニ Negroni ¥1,700-
- ・コスマポリタン Cosmopolitan ¥1,700-
- ・ブラッディメアリー Bloody Mary ¥1,700-
- ・モヒート Mojito ¥1,800-
- ・ダイキリ Daiquiri ¥1,800-
- ・オールドファッションド Old Fashioned ¥2,000-
- ・マンハッタン Manhattan ¥2,000-
- ・マティーニ Martini ¥2,000-

※可能な範囲で、その他のカクテルもお作りいたします。

Additional cocktails can be made upon request, if ingredients are available.

# Gins ジン

---

- SILENT POOL Rare Citrus ¥1,800-
- SILENT POOL Rose Expression ¥1,800-
- SILENT POOL ¥1,700-
- NIKKA COFFEY GIN ¥1,600-
- サントリージャパニーズクラフトジンROKU六 ¥1,600-
- Tanqueray No. TEN ¥1,600-
- エシカルジン LAST ELYSIUM ¥1,500-

# Vodkas ウオッカ

---

- Grey Goose Original ¥1,500-
- Grey Goose La Poire ¥1,500-
- NIKKA COFFEY VODKA ¥1,500-
- Ketel One ¥1,500-
- Ciroc ¥1,500-

# Rums ラム

---

• Ron Zacapa X.O	¥3,000-
• Ron Zacapa 23YO	¥1,700-
• Appleton Estate 21YO	¥2,200-
• Appleton Estate 12YO	¥1,600-
• El Dorado 15 YO	¥1,900-
• El Dorado 12 YO	¥1,600-
• Bacardi 8	¥1,600-
• Bacardi 4	¥1,500-
• Diplomatico Reserva Exclusiva	¥1,500-

# Brandy's ブランデー

---

• Hennessy X.O	¥3,500-
• Hennessy V.S.O.P	¥2,200-
• Hennessy V.S	¥1,500-
• Rémy Martin V.S.O.P	¥1,600-
• NIKKA ブランデー X.O “白”	¥1,500-

# Tequilas テキーラ

---

• CLASE AZUL Gold	¥5,000-
• CLASE AZUL Reposado	¥3,000-
• CLASE AZUL Plata	¥2,000-
• PATRÓN EL ALTO	¥3,000-
• PATRÓN Añejo	¥1,900-
• PATRÓN Reposado	¥1,700-
• PATRÓN Silver	¥1,600-
• 1800 TEQUILA Milenio	¥3,000-
• 1800 TEQUILA Cristalino	¥2,000-
• 1800 TEQUILA Añejo	¥1,700-
• 1800 TEQUILA Reposado	¥1,500-
• 1800 TEQUILA Silver	¥1,500-
• DON JULIO 1942	¥3,000-
• Fortaleza Blanco	¥1,900-

# Mezcals メスカル

---

• CLASE AZUL Durango	¥5,000-
• CLASE AZUL Guerrero	¥5,000-
• CLASE AZUL San Luis Potosi	¥5,000-
• MONTELOBOS Tobala	¥2,000-
• MONTELOBOS Ensamble	¥1,800-
• MONTELOBOS Pechuga	¥1,700-
• MONTELOBOS Espadin	¥1,500-

# Scotch Whiskies

スコッチウイスキー

---

• Royal Brackla 21YO	¥6,000-
• Royal Brackla 18YO	¥3,200-
• Royal Brackla 12YO	¥1,800-
• Old Pulteney 18YO	¥2,800-
• Old Pulteney 12YO	¥1,600-
• Glendronach 15YO	¥2,200-
• Glendronach 12YO	¥1,700-
• Glenmorangie SIGNET	¥3,900-
• Glenmorangie 18YO	¥2,000-
• Glenmorangie 12YO	¥1,500-
• The Glen Grant 18YO	¥2,800-
• The Glen Grant 15YO	¥1,800-
• The Glen Grant Arboralis	¥1,300-
• The Singleton Dufftown	¥1,500-
• GLENFIDDICH 23YO	¥7,000-
• GLENFIDDICH 12YO	¥1,500-
• GLENALLACHIE 15YO	¥2,600-
• GLENALLACHIE 10YO C.S.	¥2,300-
• GLENALLACHIE 12YO	¥1,800-
• SPEYBURN 10YO	¥1,500-

# Islay/Islands Scotchs

アイラ/アイランズスコッチ

---

• Ardbeg 19YO	¥5,000-
• Ardbeg 10YO	¥1,600-
• Ardbeg 5YO	¥1,600-
• LAGG Kilmory Edition	¥2,100-
• Kilchoman Sanaig	¥1,900-
• Kilchoman Machir Bay	¥1,600-
• Arran Sherry cask	¥1,900-
• Arran 10YO	¥1,600-
• Highland Park 15YO	¥2,400-
• Highland Park 12YO	¥1,500-
• Talisker 10YO	¥1,500-

# Blended Scotchs

ブレンデッドスコッチ

---

• Dewar's DD 27YO	¥6,800-
• Dewar's DD 21YO	¥3,300-
• Dewar's 15YO	¥1,500-
• Johnnie Walker Blue Label	¥3,000-
• Johnnie Walker Gold Label	¥1,600-
• Johnnie Walker Green Label	¥1,600-

# American Whiskies アメリカンウイスキー

---

• Michter's 10YO Single Barrel	¥5,000-
• Michter's US★1 バーボン	¥1,800-
• Michter's US★1 Rye	¥1,800-
• WOODFORD RESERVE バーボン	¥1,500-
• ANGELS ENVY	¥1,800-
• LEGENT	¥1,800-
• Bulleit Bourbon	¥1,500-
• Wild Turkey 8YO	¥1,500-
• Sir Davis	¥1,900-
• JACK DANIEL'S Gentleman Jack	¥1,500-

# Irish Whiskies アイリッシュウイスキー

---

• BUSHMILLS 21YO	¥3,800-
• BUSHMILLS 16YO	¥2,300-
• BUSHMILLS 12YO	¥1,600-
• BUSHMILLS 10YO	¥1,500-
• THE BUSKER シングルモルト	¥1,500-
• THE BUSKER ブレンド	¥1,300-
• Roe & Co	¥1,500-

# Japaneses Whiskies ジャパニーズウイスキー

---

• Single Malt Yoichi/余市	¥1,600-
• Single Malt Miyagikyo/宮城峡	¥1,600-
• Yamazaki/山崎 18YO	¥9,000-
• Yamazaki/山崎 12YO	¥3,000-
• Yamazaki/山崎 Non Vintage	¥2,000-
• Hakushu/白州 18YO	¥9,000-
• Hakushu/白州 12YO	¥3,000-
• Hakushu/白州 Non Vintage	¥2,000-
• Taketsuru Pure Malt/竹鶴ピュアモルト	¥1,500-
• Hibiki/響 30YO	¥60,000-
• Hibiki/響 21YO	¥9,000-
• Hibiki/響 100th Anniversary	¥8,000-
• Hibiki/響 Blender's Choice	¥2,600-
• 碧Ao	¥1,500-

# Wines ワイン

---

• Veuve Clicquot La Grande Dame	¥50,000-
• Ruinart Blanc de Blancs	¥30,000-
• Veuve Clicquot Yellow Label Brut N.V.	¥20,000-
• LALLIER R.021	¥17,000-
• LALLIER SERIES R 375ml	¥9,000-

※スタイルワインに関してはカクテル用のものが赤・白一種ずつございます（グラスのみ）

For cocktails, one red and one white still wine are available by the glass only.

# Beers ビール

---

• Chang Beer	¥800-
• Guinness Original Extra Stout	¥900-

# Others その他

---

• Japanese Spirits Shochu / iichiko Saiten 彩天	¥1,300-
• CAMPARI	¥1,000-
• APEROL	¥1,000-
• Disaronno	¥1,000-
• Tia Maria	¥1,000-

# Foods フード

---

・バターポップコーン/Butter Popcorn	¥700-
・チリポップコーン/Chili Popcorn	¥800-
・トリュフポップコーン/Truffle Popcorn	¥1,000-
・木桶醤油ナッツ/Soy Source Nuts	¥900-
・自家製鹿肉のジャーキー/Homemade Venison Jerky	¥1,400-
・専門家厳選チーズの盛り合わせ/Assorted Cheese Platter	¥2,000-
・自家製ラムレーズンバター/Homemade Rum Raisin Butter	¥900-
・タリスカー香る生チョコレート/Talisker-Infused Chocolate	¥900-
・ドライフルーツ/Assorted Dried Fruits	¥1,100-

# Collaboration コラボ

---

・ええがな ビーフシチュー/“Eegana” Beef Stew	¥1,500-
・umedaya スパイスカレー/“Umedaya” Spice Curry	¥1,700-
・魚呂場 寿司おまかせ/“Uoroba” Omakase Sushi	¥2,900-

※寿司屋魚呂場より一人前をデリバリー。(お時間頂戴致します)

月・水 休み

※Delivery available from Sushi Uoroba (one serving).

Please note that preparation may take some time.

Closed on Mondays and Wednesdays.

# Sister Bars 系列店

---



“If you want to enjoy Japanese whisky at a relaxed counter seat.”



“If you want to enjoy cocktails in an extraordinary atmosphere.”



# Ikebukuro Friends

近隣のバー・ギャラリー

---

- COLORSOL QUALIA

“If you want to celebrate at a flair bar.”



- KAZUBAR

“If you want to experience the deep side of Ikebukuro.”



- Aloha Whisky Bar

“If you love whisky.”



- うつわbase FUURO

“If you want to buy Japanese pottery.”



- 一龍庵

“If you want to enjoy Japanese food and sake.”



- KOKUtEERU

“If you want to enjoy yakitori and cocktails.”



- オリエントエクスプレス ホテルメトロポリタン東京池袋

“If you want a classic train-themed bar experience.”



- Craft gin Bar Copain

“If you love gin.”



# Friends from all over Japan

---

• VIRTÙ フォーシーズンズホテル東京大手町

“If you want to visit Tokyo’s premier luxury hotel bar.”



• Peter ザ・ペニンシュラ東京

“If you want an elegant bar with Tokyo’s skyline view.”



• 夜香木

“If you want to visit the best bar in Kumamoto.”



• Punch Room Tokyo 東京エディション銀座

“If you want to visit a luxury bar specializing in craft punches.”



• Quarter Room

“If you want to enjoy the fusion of art and cocktails.”



• BEE'S KNEES

“If you want to visit a fun bar in Kyoto.”



• memento mori

“If you want to enjoy cacao and cocktails.”



• Tokyo Confidential

“If you’re seeking cocktails full of originality.”

