



「季の美 京都ドライジン」は、
京都と英国の伝統を融合させた、
世界に誇る京都産のクラフトジンです。

お米から造られたスピリッツと
伏見の名水をベースに、
宇治「堀井七茗園」の玉露、
柚子、生姜、山椒など、
日本ならではの素材を
6つのエレメントに分類し、
それぞれを個別に蒸溜した後、
絶妙なバランスでブレンドしています。

独自の製法により、
ボタニカルそれぞれの個性を
最大限に引き出しています。

Cocktails

カクテル



季の美

She thought she saw paradise

KI NO BI, Darjeeling Tea,
Blood Orange Juice,
Apricot Brandy,
Red Shiso Juice, Mint

¥ 3,000

Recommended Chocolate Sweets

Bitter Chocolate Tart

ビターチョコレートタルト



季のTOU

Natsugasumi

～ 夏霞 ～

KI NO TOU,
Ginger Mushroom Brew,
Agave Syrup, Kuromoji Mist

¥ 3,000

Recommended Chocolate Sweets

Milk Chocolate and Caramel Tart

ミルクチョコレートとカラメルタルト



季の梅

Tokyo Modern

東京モダン

KI NO BAI,
Wasabi-Infused Apricot Brandy,
Popcorn-Caramel Syrup,
Lemon Juice, Cola Sugar

¥ 3,000

Recommended Chocolate Sweets

Chocolate-Dipped Stone Fruit

ストーンフルーツチョコレート

Chocolate Sweets

チョコレートスイーツ



Bitter Chocolate Tart

ビターチョコレートタルト

¥1,500



Milk Chocolate and Caramel Tart

ミルクチョコレートとカラメルタルト

¥1,500



Chocolate-Dipped Stone Fruit

ストーンフルーツチョコレート

¥1,500

The Perfect Finish Cocktail & Chocolate Pairing

カクテルとチョコレートのペアリング

¥4,300

Three-Piece Chocolate Sweets Selection (One piece of each chocolate)

チョコレートスイーツ3種セット
(各チョコレートを1ピースずつ)

¥2,100

All prices include 15% service charge and 10% consumption tax.

料金には、サービス料15%と消費税10%が含まれています。

季
の
美

KI NO BI.[®]
Kyoto Dry Gin