BLH _____ BAR
DRINK MENU

(KOBE SANNOMIYA)

Soft Drinks ソフトドリンク

Craft Ginger Ale クラフトジンジャーエール	¥770
Craft Cola クラフトコーラ	¥770
Apple / Grape Juice リンゴ／グレープジュース	¥770

Wine ワイン

Glass Wine グラスワイン	ASK
Bottle Wine ボトルワイン	ASK

B1F RESTAURANT
SSID: BLHRESTAURANT1
PW: blhrestaurant1

Signature Cocktails シグネチャーカクテル

Espresso Martini
エスプレッソマティーニ ¥1,650

Cream Nut Vodka / Coffee Liqueur / Stout Syrup / Espresso
クリームナッツウォッカ／コーヒーリキュール／スタウトシロップ／エスプレッソ
A pleasantly bitter cocktail with rich notes of hazelnut and crème brûlée.
ヘーゼルナッツやクリームブリュレの香りを感じるビターな一杯。

Fragrant Gin & Tonic
フレグランス ジン トニック ¥1,650

Fragrant Gin / Bergamot / Muscat Green Tea Lemonade Syrup / Tonic
フレグランスジン／ベルガモット／マスカット緑茶レモネードシロップ／フィーバーツリートニック
A light, refreshing cocktail featuring zesty citrus notes and delicate floral sweetness.
柑橘の爽やかな酸味と、やわらかな花の甘みが広がる軽やかな一杯。

Fig Mezcal Old Fashioned
フィグメスカル オールドファッションド ¥1,650

Fig Mezcal / Chili Liqueur / Coriander Syrup / Cardamom
フィグメスカル／唐辛子リキュール／コリアンダーシロップ／カルダモン
A bold cocktail that brings together mezcal's smoky notes, the sweetness of fig, and a hint of spice.
メスカルのスモーク香とイチジクの甘さ、スパイス感を楽しむ一杯。

Gin ジン

Scen Gin Middle
センジン ミドル ¥1,650

Pure gin with no additional botanicals.
Clean, simple, and true to its essence.
他のボタニカルを一切混ぜないジン本来の主役。
余計な雑味がなくシンプルな味わい。

Toranomon Distillery Cacao Gin
虎ノ門蒸留所 カカオジン ¥1,540

Notes of bittersweet cacao, subtle spice, and bright citrus aromas.
カカオのほろ苦さ、スパイスのほのかな深み、柑橘香が感じられる味わい。

Tokelu Gin
トケル ジン ¥1,320

Herb-forward with a mellow taste, featuring botanicals from the foothills of Mt. Fuji.
富士北麓のハーブをメインボタニカルに使用した落ち着きのある味わい。

Nakatsu Gin Forest Shoots
NAKATSUジン 森の新芽 ¥1,320

A soothing gin with deep, refreshing forest-inspired aromas and flavors.
森の中を思わせる、深く清々しい香りと風味を感じる、心落ち着くようなジン。

Rum ラム

Japonicus
ジャポニカス ¥1,870

Rich, complex aromas of dried fruits, nuts, chocolate, and honey.
ドライフルーツやナッツ、チョコレート、
ハチミツを思わせる奥行きのあるアロマが広がる。

Japonicus Kabuto
ジャポニカス カブト ¥1,870

Elegant, cedar-like woody aromas layered with warm spices.
杉を思わせるウッディなニュアンスとスパイスが重なる、格調高いアロマを感じる。

Mezcal メスカル

Mezcal Amaras Verde
アマラス ベルデ ¥1,100

Made with agave grown for eight years, offering smoky notes from three types of charcoal and rich vegetal flavors.
栽培期間8年のアガベを使用し、3種の木炭によるスモーキーさと植物由来の旨味を感じる。

Shochu 焼酎

Tengu Sakura (Nanka)
天狗櫻（南果） ¥1,320

A tropical-inspired sweet potato shochu with rich, sweet aromas and a silky smooth finish.
南国の果実をイメージして作られた芋焼酎。
濃く甘い香りとシルキーな口当たりが特徴。

Nakamura Shuzo Flare
中村酒造場 Flare ¥1,320

Distinct from traditional sweet potato shochu, with tropical notes of guava and hibiscus achieved through a unique distillation process.
一般的な芋焼酎とは異なる蒸留技術により、
グァバやハイビスカスのような南国を感じる。

Senbonzakura Aged Hamakomachi 35% ABV
千本桜 熟成ハマコマチ 35度 ¥1,210

A shochu made with orange-fleshed sweet potatoes, featuring sweet fruity and black tea aromas.
オレンジ芋を使用し、甘い果実の香りや紅茶の香りを持つ焼酎。

Shoro Genshu Rice-Aged
松露 genshu 米熟成 ¥1,100

Delicate aromas of aged steamed rice and vanilla from koji, with a mellow, gently sweet finish.
長期熟成による蒸米の柔らかな香りと、麹由来の心地よいバニラ香が特徴。
まろやかで甘みのある味わい。

Liqueur リキュール

Scarlet Cask Marriage
SCARLET カスクマリッジ ¥1,210

A rich, bittersweet flavor crafted with around 25 botanicals, including wormwood.
ニガヨモギをはじめとする約25種類のボタニカルを使用した
濃厚で甘苦い味わい。

Acid Ethiopia Natural
Acid エチオピアナチュラル ¥1,760

Ethiopian natural coffee with berry-like notes and a hint of mocha.
エチオピア ナチュラル・コーヒーに加え、モカフレーバーと呼ばれる
ベリーのような風味。

Hiran Plum
HIRAN プラム ¥1,100

A sake-based liqueur infused with premium Japanese plums.
日本酒ブランド「飛鸞（ひらん）」をベースに国産の梅を
贅沢に漬け込み作られたリキュール。

Hiran Aonatsuka
HIRAN 青夏香 ¥1,100

A refreshing sake-based liqueur blended with Aonatsuka oranges from Nagasaki.
日本酒をベースに長崎のオレンジである「青夏香（あおなつか）」を合わせた、
爽やかな味わい。

Izumi Hime Yuzu
泉姫 ゆず ¥1,100

A crisp, refreshing blend of sake and Japanese yuzu.
日本酒と国産のゆずを使用し、ゆず本来の苦みの少ないすがすがしい風味。

Mead 蜂蜜酒

Antelope Sanagi 10kiiro
アンテロープ サナギ 10kiiro ¥1320

Made with yellow bankan citrus, offering a refreshing, dry taste with rich citrus aromas and crisp acidity.
黄色い晩柑をたっぷり使用し、爽やかでドライ、奥行きのある柑橘の香りとすっきりとした酸味が特徴。

Antelope Sanagi 7snack
アンテロープ サナギ 7snack ¥1,210

Gentle acidity, fresh Japanese honey, delicate candy-like sweetness, and elegant tropical aromas.
穏やかな酸味、国産はちみつの爽やかさ、キャンディーのようなやさしい甘みと南国を思わせる華やかな香りが特徴の味わい。

Japanese Sake 日本酒

Abe Silver
あべ シルバー ¥1,540

Bright, crisp acidity with subtle sweetness, and a clean, refreshing finish.
際立つ酸味とクリアですっきりとした味わいが特徴。

Talkin' Loud
酒屋八兵衛 トーキンラウド ¥1,540

Juicy, sweet-tart apple notes with light umami and a crisp, clean finish, perfectly balanced for food pairing.
リンゴのようなジューシーで甘酸っぱい酸味と、軽快な旨味、酒屋八兵衛らしいキレの良さがバランスよく調和した食中酒。

Utashiro Wakatsuki
雅楽代（うたしろ）若月 ¥1,540

Subtle ramune-like aromas with mellow, rich rice umami, balanced by gentle acidity and a light, elegant finish.
上立ち香は雅楽代らしい穏やかなラムネのような吟醸香。
口に含むとやわらかなタッチからふっくらとしたお米の旨みが広がり、後半は重たさを残さずに軽やかにフェードアウトしていく。

Whisky ウイスキー

Shindo Experimental
新道蒸留所 エクスペリメンタル ¥2,200

Milky, creamy sweetness from new make spirit fermented with proprietary yeast, complemented by tropical aromas and a lingering toffee finish.
独自酵母によるニューメイク由来のミルキー・ファッティ（乳脂様）な甘味とトロピカルな香り、トフィーの余韻が特徴。

Kanosuke Hioki Pot Still
嘉之助 ヒオキポットスティル（日置蒸留所） ¥1,760

Sweet aromas of crème brûlée and fresh oak, with a rich, smooth palate of vanilla and caramel.
クレームブリュレやフレッシュオークのような甘いアロマと、バニラ・カラメルのようなリッチでまろやかな味わいが特徴。

Kanosuke Single Malt
嘉之助 シングルモルト（嘉之助蒸留所） ¥1,540

Soft sweetness of quince, Japanese amber candy, vanilla and honey, layered with cinnamon and oak spice, creating a mellow flavor reminiscent of traditional Japanese confections.
かりんやべっこう飴、バニラやはちみつを思わせるやわらかな甘みに、ニッキやオークのスパイシーさが重なり、和菓子のような趣を感じさせるまろやか（メロー）な風味が特徴。

Ichiro's Malt (Mizunara Wood Reserve)
イチローズモルト ミズナラウッドリザーブ ¥1,430

Rich aromas of sandalwood, incense and exotic woods, with ripe fruit and chocolate. Complex flavors of deep raisin-like fruitiness balanced by gentle spice.
白檀やお香、オリエンタルな木香、熟した果実やチョコレートを思わせるリッチな甘みのある香りと干しブドウのような深みのあるフルーティーさと、程よいスパイシーさが調和した複雑な味わい。

Beer ビール

BLH Original Beer
BLHオリジナルビール ¥1,320

BASE LAYER HOTEL https://baselayerhotel.com

BLH RESTAURANT MENU

(KOBE SANNOMIYA)

B1F RESTAURANT
SSID: BLHRESTAURANT1
PW: blhrestaurant1

Morning

Dashi Chazuke - Japanese Black Wagyu
黒毛和牛の出汁茶漬け
¥2,200

Vegan Plate With Seasonal Vegetables
季節野菜のビーガンプレート
¥2,200

Campagne Sandwich
Wagyu Roast Beef & Wasabi Potato Salad
和牛ローストビーフと
ワサビのポテトサラダのカンパーニュサンド
¥2,200

Lunch

Beef Steak Plate ステーキのランチプレート

A5 Grade Kuroge Wagyu Beef 100g
黒毛和牛 A5 ウチヒラ 100g
¥3,080

A5 Grade Kuroge Wagyu Beef 150g
黒毛和牛 A5 ウチヒラ 150g
¥4,070

A5 Grade Kuroge Wagyu Beef 200g
黒毛和牛 A5 ウチヒラ 200g
¥5,390

A5 Grade Kuroge Wagyu Beef Fillet 100g
黒毛和牛 A5 フィレ 100g
¥6,820

A5 Grade Kuroge Wagyu Beef Fillet 150g
黒毛和牛 A5 フィレ 150g
¥9,570

A5 Grade Kuroge Wagyu Beef Fillet 200g
黒毛和牛 A5 フィレ 200g
¥12,320

Kobe Beef Sirloin 100g
神戸牛サーロイン 100g
¥11,000

Kobe Beef Sirloin 150g
神戸牛サーロイン 150g
¥15,400

Kobe Beef Sirloin 200g
神戸牛サーロイン 200g
¥18,000

Rice Burger - Wagyu Roast Beef
和牛ローストビーフのライスバーガー
¥1,980

Rice With Hashed Wagyu Beef
And Mushrooms
和牛とマッシュルームの特製ハヤシライス
¥1,980

○アレルギーなど詳細に関してはスタッフまでお気軽にお尋ね下さい。

○Please inform our staff of any allergies or dietary requirements.

Dinner Cold

Assorted Appetizers
前菜盛り合わせ ¥2,200

Wagyu Beef Carpaccio
黒毛和牛のカルパッチョ ¥2,200

Mushroom Salad
マッシュルームのフリフリサラダ ¥1,100

Pâté De Campagne
パテ ド カンパーニュ ¥1,760

Burrata With Seasonal Fruits
ブッラータと季節のフルーツ ¥1,760

Oeuf Mayonnaise (Truffle Or Sea Lettuce)
ウフマヨ（トリュフ または あおさ） ¥550

Potato Salad
ゴロゴロベーコンと粒マスタードのポテトサラダ ¥770

Carrot Râpé
キャロットラペ ¥550

Seasonal Vegetable Panna Cotta
季節野菜のパンナコッタ ¥550

Dinner Hot

Seasonal Vegetable Potage
季節野菜のポタージュ ¥880

Wagyu Beef Tendon Stewed With Tomato Sauce
和牛スジのトマト煮込み ¥1,100

Stuffed Olives
オリーブの肉詰めフリット ¥990

Fried Potatoes
ポテトフリット ¥880

Large Shrimp Ajillo
大海老のアヒージョ ¥1,980

Steamed Mussels With White Wine
ムール貝の白ワイン蒸し ¥1,650

Oyster and Turnip Gratin
牡蠣とカブのグラタン ¥1,430

Extra Baguette
バケット追加 ¥550

Charcoal

A5 Grade Kuroge Wagyu Beef 100g
黒毛和牛 A5 ウチヒラ 100g ¥4,180

A5 Grade Kuroge Wagyu Beef Fillet 100g
黒毛和牛 A5 フィレ 100g ¥8,360

Kobe Beef Sirloin 100g
神戸牛サーロイン 100g ¥14,300

Beef Steak ステーキ

Caesar Salad Classic Style
クラシックシーザーサラダ ¥1,320

Grilled Seasonal Vegetables
季節野菜のグリル ¥1,100

Charcoal-Grilled Large Shrimp With Herb Butter
大海老の香草バター焼き ¥3,080

Bacon And Eggs
自家製ベーコンエッグ ¥1,760

○アレルギーなど詳細に関してはスタッフまでお気軽にお尋ね下さい。

○Please inform our staff of any allergies or dietary requirements.

Rice & Noodles

Wagyu Ramen
あっさり和牛ラーメン ¥1,760

Dashi Chazuke
- Japanese Black Wagyu
黒毛和牛の出汁茶漬け ¥1,760

Rice With Hashed Wagyu Beef
And Mushrooms
和牛とマッシュルームの特製ハヤシライス ¥1,760

Cafe

Classic Custard Pudding
クラシックプリン ¥770

Chocolate Terrine
ショコラテリーヌ ¥990

Rice Flour Waffle
米粉のワッフル ¥1,320

Seasonal Ice Cream
季節のアイスクリーム ¥770

Fig And Walnut Pound Cake
いちじくと胡桃のパウンドケーキ ¥770

Speed & Bar

Mixed Nuts
ミックスナッツ ¥660

Dried Fruit
ドライフルーツ ¥660

Homemade Fruit Butter
自家製フルーツバター ¥880

Pickles
ピクルス ¥660

Marinated Olives
オリーブマリネ ¥880

Jamón Serrano
生ハム ハモンセラーノ ¥1,100

Homemade Coppa
生ハム 自家製コッパ ¥1,100

Assorted Charcuterie
シャルキュトリー盛り合わせ ¥2,750

○アレルギーなど詳細に関してはスタッフまでお気軽にお尋ね下さい。

○Please inform our staff of any allergies or dietary requirements.

BLH RESTAURANT DRINK MENU

Coffee コーヒー

Cafe Latte (Ice/Hot)
カフェラテ（ICE/HOT） ¥770

Americano (Ice/Hot)
アメリカーノ（ICE/HOT） ¥770

Espresso
エスプレッソ ¥550

Tea お茶

Japanese Black Tea (Ice/Hot)
和紅茶（ICE/HOT） ¥770

Original Drinks オリジナルドリンク

Homemade Ginger Ale
自家製ジンジャーエール ¥770

Craft Cola
自家製コーラ ¥770

Juice ジュース

Grape Juice
ぶどうジュース ¥770

Apple Juice
アップルジュース ¥770

Mineral Water ミネラルウォーター

Perrier
ペリエ ¥1,320

Acqua Panna
アクアパンナ ¥1,320

Beer ビール

BLH Original Beer
BLH オリジナルクラフトビール ¥1,320

Wine ワイン

Glass Wine
グラスワイン Ask

Bottle Wine
ボトルワイン Ask

Gin ジン

Gin
ジン ¥1,320 ～

Sour サワー

Original Lemon Sour
自家製レモンサワー ¥1,100

○アレルギーなど詳細に関してはスタッフまでお気軽にお尋ね下さい。

○Please inform our staff of any allergies or dietary requirements.