



Restaurant & Bar  
**Harmony**

Seasonal Cocktail



ROYAL TWIN HOTEL  
KYOTO



下段はマンダリン  
(みかん)の果肉と  
白ワインのワインクーラー、  
上段クランベリーと  
グレープフルーツの  
シーブリーズ。最後は  
2種を混ぜ合わせて濃厚  
カシスオレンジで！  
1グラスで3種のカクテル  
が楽しめます。

## リッチカシス

Rich cassis



京都の地酒をベースに、  
柚子と合わせて  
モーニスタイルに。  
丸ごと絞った柚子の  
香りと、ほろ苦く  
すっきりとした後味を  
お楽しみ下さい。

## 柚子SAKEモーニ

Yuzu SAKE Morni



滑らかな口当たり  
仕上げたさつまいもの  
カクテルです。  
飲んだ時の鼻に  
抜けるラム酒が  
さらに芋の風味を  
引き立てます。  
アクセントの  
揚げスティックと  
塩味のきいた  
チップスも一緒に  
お楽しみ下さい

## 甘藷 (さつまいも)

Sweet Potato



竹の春と称される程、  
綺麗な竹林がみられる秋。

オールドカクテルの  
バンブーをモチーフに、  
当館のイメージである  
竹林の雰囲気をもスカット  
風味で表現し更に  
飲みやすくアレンジして  
みました。

約90mlでのご提供と  
なります。

## BANBEO SPRING

～ロイヤルツインホテル風味～

～Royal Twin Hotel Flavor～

**ALL ¥880 (税込) ※Tax included**



- \* All listed prices are including tax. ※表記の金額は全て税込価格です。
- \* Photos are displayed for illustrative purposes. ※写真は全てイメージです。
- \* Menu contents and production sites of ingredients may vary depending on availability.
- ※メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。

