

DRIFTWOOD

World
Cocktail Expedition
Vol.1



DRIFTED



W E L C O M E

T O

D R I F T W O O D

DRIFTED

World
Cocktail Expedition
Vol.1

From cities around the world to Japan,
each cocktail is a voyage — carried by salt, tide,
and imagination. Like driftwood, we unite the soul of
one place with the spirit of another, crafting
ocean-crossing stories in every glass.

by Hideyuki Saito - Director of Bars

世界の都市から日本へ—カクテルの海を越える旅。
潮の流れと想像力に導かれ、ドリフトウッド（流木）のように
世界の都市のスピリットと日本のスピリットを結び合わせ、
グラスの中に唯一無二の物語を描き出します。

CONTENTS

Flavors Drifted from

LATIN AMERICA



TO JAPAN

EUROPE



TO JAPAN

ASIA



TO JAPAN

CLASSICS



SHARING &
NON-ALCOHOL

The Flavor of
LATIN AMERICA
Drifted to **JAPAN**

Featuring YAGAJI sea salt from Okinawa
沖縄の屋我地島の塩



The Flavor of
MEXICO
Drifted to
KUMAMOTO 熊本

From Mexico to Kumamoto, bold spirits and deep flavors come together. Agave and local shochu meet in a cocktail with the gentle aroma of tomato, while a spicy margarita takes inspiration from Kumamoto's Karashi Renkon, blending mustard heat with tropical brightness.

アガベとスパイスが太平洋を越え、熊本の球磨焼酎と出会う。
米焼酎とアガベの調和を讃え、ハーブの香りと深みが海流のように溶け合う一杯。
そして郷土料理「辛子蓮根」に着想を得て、和の辛味とメキシコの
華やかさが融合したトロピカルなカクテル。

WHITE AGAVE WINE

Patron Silver, Kuma Shochu

Bergamot, Herbal Bitters

Tajin Tomato Foam

白いアガベのワイン 3200



KUMAMOTO

SPICY MARGARITA

Olmea Altos Plata, Mezcal Vida, Pineapple, Ginger

Karashi & Dijon Mustard, Grape Brandy, Citrus

熊本のスパイシーマルガリータ 3100



The Flavor of

CHILE

Drifted to

京都
KYOTO



From the vineyards of Chile to the tea gardens of Kyoto, pisco meets the quiet depth of matcha. Bright and floral grape spirit merges with the earthy elegance of green tea, creating a balance of vitality and calm.

チリのぶどう畑から京都の茶園へ。チリのブランデー・ピスコが抹茶の静かな深みと出会う。明るく華やかなぶどうの香りが緑茶の落ち着いた優雅さと溶け合い、アンデスの陽光と禅の静寂が対話する一杯に。

KYOTO MATCHA SOUR

Ao Whisky, Pisco

Lillet Blanc

Matcha Tea

Berry Brandy

Citrus

京都抹茶サワー

3200



KYOTO PEPPER-TINI

Pisco, Codigo Blanco

Red Wine, Bergamot

Kyoto Pepper Spirits

Vermouth

Verjus

京の黄真珠

マティーニ

3200



The Flavor of

CHILE

Drifted to

京都 KYOTO



Ripe Chilean grapes travel across the ocean
to meet the distinctive aroma of Kyoto Pepper.
Sweetness and subtle fragrance intertwine,
revealing a cocktail that is vibrant yet
refined — a celebration of two distant
terroirs in perfect harmony.

太平洋を渡ったチリのぶどうが、京唐辛子の独特な香りと
出会う。香りだけを抽出した京の黄真珠スピリッツに、複数
のグレープの素材を重ねた、鮮やかで洗練された一杯。
異なる土地の風土が織りなす、味わいのハーモニー。

The Flavor of

GUATEMALA

RUM MANHATTAN

Ron Zacapa rested in
Guatemala Cacao
Shikuwasa Spirits
Basil Distillate
Port Wine
Salted Chocolate
芳醇なラムマンハッタン

3300



Guatemalan rum and cacao meet the smooth warmth of Okinawan brown sugar and awamori, unfolding velvety harmony. On the same voyage, Guatemalan coffee meets the bright zest of Shikuwasa citrus spirits, where richness and freshness merge.

Drifted to 沖縄
OKINAWA

SOL'S COFFEE MARTINI

Haku Vodka
Shikuwasa Spirits
Apple Eau De Vie
Guatemalan Blend
Coffee by Sol's
St. Germain
ソルズの
コーヒーマティーニ

3200



グアテマラの豊かなラムとカカオが沖縄の黒糖と泡盛の温かみと出会い、深く滑らかな味わいを奏でる。同じ海を越えて、グアテマラのコーヒーは沖縄のシークワサースピリッツの爽やかな香りと融合し、土の香りと柑橘の鮮やかさが溶け合う洗練された生き生きとしたコーヒーマティーニに。

The Flavor of
EUROPE
Drifted to **JAPAN**

Featuring TOKACHI sea salt from Hokkaido
北海道の十勝の塩



The Flavor of
GREECE
Drifted to **東京**
TOKYO

Greek anise meets the delicate sweetness of Tokyo honey in a refined take on the classic Margarita, On the same tangent, creamy Greek yogurt and rich olive oil are also elevated by the gentle warmth of Tokyo honey, creating a cocktail that is both balanced and deeply expressive.

ギリシャのアペリティブが東京のはちみつの繊細な甘みと出会い、クラシックなマルガリータを洗練された一杯に昇華。同じ航路で、クリーミーなギリシャヨーグルトと芳醇なオリーブオイルも東京のはちみつに包まれ、豊かでバランスの取れた深みあるクリアなカクテルへ。二つのカクテルが、遠く離れた土地のエッセンスをひとつの優雅な旅へと織りなす。



**ASPRO
DAIQUIRI**

Bacardi Carta Blanca
Grey Goose, Tokyo Honey
Vanilla & Tomato Essence
Clarified Greek Yogurt &
Olive Oil, Citrus
アスプロダイキリ

3200



**TOKIO
MARGARITA**

Olmea Altos Plata
Tokyo Honey, Ginger
Greek Anise Spirits, Citrus
Cheese Stuffed Olive
トキオマルガリータ

3200

The Flavor of
ITALY

Drifted to

**高知
KOCHI**

Aperol is reimagined in a Paloma style,
brightened by the vibrant citrus of Kochi yuzu.
Sparkling, fresh, and playful, this cocktail
captures the spirit of Italy while celebrating the
unique flavors of Kochi in perfect harmony.

アペロールがパロマスタイルで再解釈され、柚子の
鮮やかな香りと出会う。弾けるような爽やかさと軽やかな
苦味が溶け合い、ピンクペッパーと共にイタリアの陽気さ
と土佐の個性が調和した、一口ごとに心躍るカクテルに。

YUZU PALOMA

Aperol, Tres Generacions Reposado

Yuzu, White Balsamic, Lemon Verbena Distillate

Fever Tree Mediterranean Tonic

Grapefruit Bitters

柚子パロマ

3200



NEGRONI BIANCO

Campari, The Botanist Gin, Yuzumitsu

Italian Riesling, Grapefruit Bitters

Grappa Poli Italiana

ネグローニビアンコ

3200



The Flavor of

ITALY

Drifted to

高知 KOCHI



Italy's classic Negroni meets the delicate sweetness of Kochi's yuzu honey and the bright elegance of Italian Riesling. Bitter and aromatic notes blend with the honey and crisp white wine, creating a balanced and sophisticated sip.

イタリアのクラシックなネグローニが、優しい甘みを持つ柚子蜜と、イタリア産リースリングの明るく華やかな香りに出会う。ほろ苦く香り高い味わいが、柚子の繊細な甘みと白ワインの爽やかさと溶け合う。

The Flavor of

GREAT BRITAIN

Drifted to

八丈島 HACHIJOJIMA

From London to Hachijōjima, flavors drift and transform. The city's iconic Porn Star Martini finds new life with the lush passionfruit of the island, turning playful vibrance into tropical elegance. Alongside it, a crystal-clear whisky sour marries smooth Scotch with crisp cider, lifted by a subtle touch of Hachijōjima shochu.

ロンドンから八丈島へ、味わいは海を越えて漂い、姿を変える。都会を象徴するポーンスター・マティーニは、八丈島の豊潤なパッションフルーツによって、鮮やかな遊び心からトロピカルでエレガントな表情へ。一方で、クリアに仕立てたウイスキーサワーは、スムーズなスコッチと爽やかなシードルに、八丈島焼酎の繊細な香りを重ね英国の伝統と島の息吹を調和させる一杯に。

NAKED MARTINI

Roku Gin, Grape Brandy
Hachijojima Passionfruit
Vanilla, St. Germain
Champagne

ネイキッドマティーニ

3300

SHIMA SCOTCH SOUR

The Glenlivet 12y
Pear Eau de Vie
Cider Reduction
Vanilla, Acid Slution
Shima Shochu Aroma
島スコッチサワー

3200



The Flavor of
SPAIN

**HOKKAIDO
TOMATO
MARY**

Dry Sherry, Tequila
Hokkaido Tomato
Shoyu Soy Koji
Ginger, Citrus
北海道トマトメアリー

3100



From Spain to Hokkaidō, flavors converge. Dry sherry deepens the sweetness of local tomatoes and shoyu koji in a Bloody Mary-style cocktail, while Spanish gin meets Hokkaidō melon in a silky, cream-clarified highball.

Drifted to
HOKKAIDO 北海道

**HOKKAIDO
MELON
REBUJITO**

Spanish Gin
Dry Sherry, Hop
Hokkaido Melon
Clarified Cream
Ginger, Soda
北海道メロンの
レブヒート

3100



大地と海を越え、スペインの情熱が北海道の恵みと出会う。ドライシェリーが北海道産トマトの甘みを深めたブラッディメアリー。そしてスペインのジンと北海道メロンをクリームで磨き上げたシルキーなハイボール。

The Flavor of
ASIA
Drifted to JAPAN

Featuring NAZUNA sea salt from Oita
大分のなずなの塩



The Flavor of
VIETNAM
Drifted to **大分**
OITA



From Vietnam to Ōita, rich flavors find
new expression. Vietnamese cacao and coconut bring
tropical depth to a sour-style cocktail lifted by local shochu,
while red oolong tea meets the bright acidity of kabosu
citrus in a refreshing shaken creation.

カカオと茶葉が紡ぐ物語は、大分の恵みとともに広がる。
ベトナム産のローストしたカカオとココナッツに焼酎を重ねたサワースタイル
の一杯、そしてベトナム赤烏龍茶と大分のかぼすをシェイクで仕立てた
爽やかなティーソーダのカクテル。

**ROASTED
CACAO
SOUR**

Iichiko Saiten

Roasted Vietnamese-
Cacao Rum, Coconut Water

Cointreau, Calvados, Citrus

芳香ローステッド

カカオサワー

3100



VIETNAMESE RED TEA SODA

Iichiko Saiten, Rum, Kabosu Citrus

Vietnamese Red Tea, Soda

ベトナム赤烏龍茶ソーダ

3100



The Flavor of
TAIWAN
Drifted to 青森
AOMORI



A fragrant lychee martini brings together the depth of Taiwanese oolong tea and the crisp freshness of Aomori cider. This combination uses its tropical lushness to create a sweet cocktail with a salty touch.

華やかな香りのライチマティーニは、台湾烏龍茶の繊細な深みと青森シードルの爽やかさが出会い、塩との相性も抜群。トロピカルな甘みを洗練された一杯に昇華させた明るくエレガントなカクテル。

SALTY LYCHEE

Taiwanese Oolong Tea Vodka

Lychee, Pink Grapefruit

Aomori Cidre, Limoncello

ソルティーライチ

3200



JASMINE BUBBLE TEA

Taiwanese Jasmine Tea Vodka

Aomori Cidre, Oat Milk

Apple Eau de Vie

ジャスミンバブルティー

3300



The Flavor of

TAIWAN

Drifted to

青森

AOMORI



A playful reinterpretation of bubble tea, where jasmine tea, crisp cidre, and creamy oat milk converge. Sweetness and creaminess dance in fresh bubbles, creating a contemporary, harmonious cocktail.

バブルティーを遊び心たっぷりに再解釈。ジャスミン茶
爽やかなシードル、クリーミーなオートミルクが溶け合い
甘さと滑らかさ、爽快感が調和する現代的な一杯。

The Flavor of
THAILAND

**GALANGAL
UME MOSCO**

Nikka Coffey-
Grain Whisky
Cocchi Americano
Lemongrass
Nankobai Plum
Galangal, Soda
ガランガルと梅のモスコ

3200



A Moscow Mule infused with galangal and lemongrass harmonizes with the sweet-tart charm of pickled Nanko plum, while a Piña Colada-style cocktail enriched with Thai spices and delicate fig leaf offers creamy, fragrant indulgence.

Drifted to **和歌山**
WAKAYAMA

FIG COLADA

Mount Gay Eclips
Coconut Water
Fig Leaf
Galangal
Herb Distillate
Cream
フィグコラーダ

3100



タイの熱気と和歌山の豊かさが、味わいの旅へと誘う。ガランガルやレモングラスを効かせたモスコミュールは、和歌山の南高梅の甘酸っぱさと調和し、タイスパイスとイチジクの葉の香りを加えたピニャコラーダ風カクテルは、クリーミーで芳醇な味わいに。

PREMIUM SHARING MARGARITA TOKKURI

德利 アネホ マルガリータ



1942 MARGARITA

serves 4-5 (400ml)

Don Julio 1942, Cocchi Americano
Chartreuse Jaune, Cointreau, Citrus

1942 マルガリータ

22500



EL ALTO MARGARITA

serves 4-5 (400ml)

Patron EL ALTO, Bergamot Liqueur

Bitters, Cointreau, Citrus

エル アルト マルガリータ

22500

OUR MARTINI
マティーニ
&
OLD FASHIONED
オールド ファッションド

MEZCAL
REPOSADO
FASHIONED

Mezcal Vida
Reposado Tequila
Aromatic Bitters
メスカルレポサド
ファッションド
3200

KOKUTO
OLD FASHIONED

Woodford Reserve
Okinawa Brown Sugar
Angostura Bitters
オールドファッションド
3100



**DRIFTWOOD
DRY MARTINI**

House Blended-

Gin or Vodka

Cocchi Americano

Olive or Lemon Twist

ドリフトウッド

ドライマティーニ

3200

**SMOKY
DRY MARTINI**

Nikka Coffey Vodka

A hint of Lagavulin 16y

Lillet Blanc

スモーキー

ドライマティーニ

3200

NON ALCOHOLIC

ノン アルコール



BOTANIC SPARKLING

Non-alcohol Gin

Elderflower, Passionfruit

Mediterranean Tonic

ボタニック

スパークリング

2600

**THAI
PINEAPPLE
SMASH**

Pineapple, Galangal
Lemongrass, Botanical
Citrus

タイパイナップル
スマッシュ

2600



**LYCHEE
TONIC**

Pink Grapefruit
Lychee, Botanical
Mediterranean Tonic

ライチトニック

2600



ALL THE DRINKS
THAT MAKE YOU
DRIFTED ARE
PROUDLY CURATED
BY DRIFTWOOD
BAR TEAM



DRIFTED

World
Cocktail Expedition
Vol.1

DESIGN & PHOTO

HIDEYUKI SAITO

COCKTAILS

DRIFTWOOD BAR TEAM

BRAND PARTNERS



GREY GOOSE



THE BOTANIST



DEL MAGUEY
SINGLE VILLAGE MEZCAL



MOUNT GAY
Barbados Rum EST. 1703



CAMPARI



COFFEE & SALT

SOL'S
COFFEE



QUICK MENU

LATIN AMERICA TO JAPAN

WHITE AGAVE WINE 白いアガベのワイン 3200
Patron Silver, Kuma Shochu, Bergamot, Herb Bitters, Tajin Tomato Foam

KUMAMOTO

SPICY MARGARITA 熊本のスパイシーマルガリータ 3100
Olmeca Altos Plata, Mezcal Vida, Pineapple, Ginger
Karashi & Dijon Mustard, Grape Brandy, Citrus

KYOTO MATCHA SOUR 京都抹茶サワー 3200
Ao Whisky, Pisco, Lillet Blanc, Matcha Tea, Berry Brandy, Citrus

KYOTO PEPPER-TINI 京の黄真珠マティーニ 3200
Pisco,Codigo Blanco, Red Wine, Bergamot, Kyoto Pepper, Vermouth

RUM MANHATTAN 芳醇なラムマンハッタン 3300
Ron Zacapa rested in Guatemala Cacao, Shikuwasa Spirits
Basil Distillate, Port Wine, Salted Chocolate

SOL’S COFFEE MARTINI ソルズのコーヒーマティーニ 3200
Haku Vodka, Shikuwasa Spirits, Apple Eau De Vie,
Guatemala Blended-Coffee by Sol’s, St. Germain

EUROPE TO JAPAN

ASPRO DAIQUIRI アスプロダイキリ 3200
Bacardi Carta Blanca, Grey Goose, Vanilla & Tomato Essence
Tokyo Honey, Clarified Greek Yogurt & Olive Oil, Citrus

TOKIO MARGARITA トキオマルガリータ 3200
Olmeca Altos Plata, Tokyo Honey, Greek Anise Spirits, Ginger, Citrus

YUZU PALOMA 柚子パロマ 3200
Aperol, Tres Generacions Roposado, Yuzu, White Balsamic, Lemon-
Verbena Distillate, Grapefruit Bitters, Fever Tree Mediterranean Tonic

NEGRONI BIANCO ネグローニビアンコ 3200
Campari, The Botanist Gin, Yuzumitsu, Italian Riesling, Grappa

NAKED MARTINI ネイキッドマティーニ 3300
Roku Gin, Grape Brandy, Hachijojima Passionfruit, Vanilla, Champagne

SHIMA SCOTCH SOUR 島スコッチサワー 3200
The Glenlivet 12y, Pear brandy, Cider, Acid Slution, Shima Shochu Aroma

HOKKAIDO TOMATO MARY 北海道トマトメアリー 3100
Dry Sherry, Tequila, Hokkaido Tomato, Shoyu Soy Koji, Ginger, Citrus

HOKKAIDO MELON REBUJITO 北海道メロンレブヒート 3100
Spanish Gin, Dry Sherry, Madeira Wine, Hokkaido Melon
Clarified Cream, Hop, Ginger, Soda

ASIA TO JAPAN

ROASTED

CACAO SOUR ローステッド カカオサワー 3100
Iichiko Saiten, Roasted Vietnamese-, Cacao Rum, Coconut Water,
Cointreau, Calvados, Citrus

VIETNAMESE RED TEA SODA ベトナム赤烏龍茶ソーダ 3100
Iichiko Saiten, Rum, Kabosu Citrus, Vietnamese Red Tea, Soda

SALTY LYCHEE ソルティーライチ 3200
Taiwanese Oolong Tea Vodka, Lychee, Grapefruit, Cidre, Limoncello

JASMINE BUBBLE TEA ジャスミンバブルティー 3300
Taiwanese Jasmine Tea Vodka, Aomori Cidre, Oat Milk, Apple Eau de Vie

GALANGAL UME MOSCO ガランガルと梅のモスコ 3200
Nikka Coffey Grain Whisky, Galangal, Lemongrass, Nankobai Plum
Cocchi Americano, Soda

FIG COLADA フィグコラーダ 3100
Mount Gay Eclips, Coconut, Fig Leaf, Galangal, Herb Distillate, Cream

SHARING

1942 MARGARITA (400ml) 22500
Don Julio 1942, Cocchi Americano Chartreuse Jaune, Cointreau, Citrus

EL ALTO MARGARITA (400ml) 22500
Patron EL ALTO, Bergamot Liqueur, Bitters, Cointreau, Citrus

CLASSICS

KOKUTO OLD FASIONED 黒糖オールドファッシュョンド 3100
Woodford Reserve, Okinawa Brown Sugar, Angostura Bitters

MEZCAL REPOSADO FASIONED メスカルファッシュョンド 3200
Mezcal Vida, Reposado Tequila, Aromatic Bitters

DRIFTWOOD DRY MARTINI ハウスドライマティーニ 3200
House Blended Gin or Vodka, Cocchi Americano, Olive or Lemon Twist

SMOKY DRY MARTINI スモーキードライマティーニ 3200
Nikka Coffey Vodka, A hint of Lagavulin 16y, Lillet Blanc

NON-ALCOHOL

BOTANIC SPARKLING ボタニックスパークリング 2600
Non-alcohol Gin, Elderflower, Passionfruit, Mediterranean Tonic

THAI PINEAPPLE SMASH タイパイナップルスマッシュ 2600
Pineapple, Galangal, Lemongrass, Botanical, Citrus

LYCHEE TONIC ライチトニック 2600
Pink Grapefruit, Lychee, Botanical, Mediterranean Tonic



DRIFTWOOD