

# A LA CARTE

## CLASSIC SIGNATURE

---

<b>Tokyo Wagyu Hayashi Rice</b> Tokyo Vegetables Pickles 東京和牛ハヤシライス 東京野菜のピクルス	6,500
<b>Tokyo Wagyu Hamburg</b> Butter Rice, Gravy 東京和牛ハンバーグ バターライス グレイビーソース	7,500
<b>Napolitan Spaghetti</b> Osmic Tomato Ketchup, Fujisawa Cured Pork ナポリタンスパゲッティ オスミック トマトケチャップ 神奈川県産藤沢凝乳豚	5,500
<b>Kagoshima Megumi Kurobuta Pork Katsu</b> Homemade Sauce 鹿児島県産恵味の黒豚カツ 自家製ソース	6,000
<b>Yamanashi Free Range Chicken Omurice</b> Truffle 山梨県産平飼い鶏のオムライス トリュフ	6,500

## APPETIZER

---

<b>Seasonal Miso Marinated Fish Carpaccio (DF)</b> Pickled Manganji Pepper, Dai Dai Ponzu 味噌でマリネした鮮魚のカルパッチョ 万願寺唐辛子ピクルス 橙ポン酢	4,000
<b>Kagoshima Megumi Black Pork &amp; White Liver Terine (GF)</b> Homemade Red Shiso Mustard 鹿児島県産恵味の黒豚 & 白レバーテリーヌ 自家製ムラメマスタード	4,400
<b>Crab Cream Croquette</b> Jamon, Nantua Sauce 蟹クリームコロッケ ハム ナンチュアソース	5,000

(GF) Gluten Free, (PB) Plant Based, (PF) Plant Forward, (N) Nut Allergy, (DF) Dairy Free  
(GF) グルテンフリー (PB) 植物由来 (PF) 植物中心 (N) ナッツ使用 (DF) 乳製品不使用

Please let us know of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.  
食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。

All prices include consumption tax and service charge, and are listed in Japanese yen.  
表記料金には、消費税およびサービス料が含まれており、金額は日本円で表示しています。

## MAIN

---

<b>Char Grilled Kagoshima Megumi Black Pork</b> Tonteki Sauce, Seasonal Vegetables Rice Pilaf 鹿児島県産恵味の黒豚グリル とんてきソース 季節野菜のピラフ	6,000
<b>Grilled Catch of the Day</b> 本日の鮮魚グリル	6,500
<b>Yamanashi Free Range Chicken Nanban</b> Tsukune Stuffing, Fukujinzuke Tartare 山梨県産平飼い鶏の南蛮漬け 鶏つくね 福神漬けタルタル	6,000

## FROM THE CHARCOAL GRILL

---

<b>Sustainable Eda Wagyu Tenderloin 150g</b> サスティナブル江田和牛テnderロイン 150g	16,000
<b>Sustainable Eda Wagyu Tenderloin 180g</b> サスティナブル江田和牛サーロイン 180g	15,000
<b>Prime Beef Tenderloin 250g</b> プライムビーフテnderロイン 250g	12,000
<b>Prime Beef Sirloin 350g</b> プライムビーフサーロイン 350g	11,000

All the meat will come with roasted seasonal vegetables from Yamanashi & Japanese Style Pilaf & Chaliapin Sauce / Home Made Ponzu

お選び頂きました肉料理全てに、山梨県産季節野菜のロースト、和風ピラフ、シャリアピンソース、自家製ポン酢を提供いたします。

## DESSERT

---

<b>Pudding a la mode</b> Chantilly, Shizuoka Muskmelon, Summer Strawberry, Amanatsu プリンアラモード シャンティ 静岡県産マスクメロン 夏いちご 甘夏	2,800
<b>Lemon Pie (N)</b> Setouchi Lemon Curd, Coconut Merengue, Praline Ice Cream, Buckwheat Tuile レモンパイ 瀬戸内レモンカード ココナッツメレンゲ プラリネアイス 蕎麦の実チュイール	3,000
<b>Chocolate Gateau (N)</b> Hojicha Ice Cream, Chocolate Cream, Kokuto Crumble, Sudachi Coulis ガトーショコラ ほうじ茶アイス チョコレートクリーム 黒糖クランブル 酢橘クーリー	3,000

(GF) Gluten Free, (PB) Plant Based, (PF) Plant Forward, (N) Nut Allergy, (DF) Dairy Free  
(GF) グルテンフリー (PB) 植物由来 (PF) 植物中心 (N) ナッツ使用 (DF) 乳製品不使用

Please let us know of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.  
食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。

All prices include consumption tax and service charge, and are listed in Japanese yen.  
表記料金には、消費税およびサービス料が含まれており、金額は日本円で表示しています。

# COURSE MENU

---

All dishes are served as the chef's omakase course.

全てのコースはシェフのおまかせメニューにてご用意しております。

## LUNCH

<b>3-Course</b> 3品コース	8,000
<b>4-Course</b> 4品コース	12,000
<b>Signature 5-Course</b> シグネチャー 5品コース	14,000

## DINNER

<b>4-Course</b> 4品コース	12,000
<b>5-Course</b> 5品コース	14,000
<b>Signature 7-Course</b> シグネチャー 7品コース	17,000

(GF) Gluten Free, (PB) Plant Based, (PF) Plant Forward, (N) Nut Allergy, (DF) Dairy Free  
(GF) グルテンフリー (PB) 植物由来 (PF) 植物中心 (N) ナッツ使用 (DF) 乳製品不使用

Please let us know of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.  
食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。

All prices include consumption tax and service charge, and are listed in Japanese yen.  
表記料金には、消費税およびサービス料が含まれており、金額は日本円で表示しています。

DRIFTWOOD reimagines Yoshoku cuisine -  
Japanese interpretations of Western dishes -  
through both timeless classics and modern, inventive flavours.  
Just as the sea carries wood from distant shores,  
the menu brings together the finest ingredients from across Japan,  
creating a harmony of tradition and innovation grounded in seasonality.

This philosophy extends to the bar,  
where refined Japanese bartending meets global influences,  
crafting cocktails that are both precise and unexpected.

Framed by sweeping views of Tokyo Tower and the sparkling city skyline,  
DRIFTWOOD offers a dining experience that blends artistry,  
reinvention, and the vibrant energy of Tokyo.

DRIFTWOODは、洋食を再解釈し  
クラシックな定番から現代的で創造的な味わいまで  
日本ならではのアプローチで提供するレストランです。  
まるで海が遠くの地から流木を運ぶように  
日本各地から厳選した食材を一つのメニューに集め  
季節感に根ざした伝統と革新の調和を生み出しています。

この哲学はバーにも反映されており  
洗練された日本のバーテンディングに世界のエッセンスを融合させ  
繊細でありながら意外性のあるカクテルを生み出します。

東京タワーと煌めく都市のスカイラインを一望できる絶景を背景に  
DRIFTWOODは芸術性と革新、そして東京のエネルギーを融合させた  
特別なダイニング体験を提供します。

## BAR BITES

---

<b>Buffalo Chicken Wings</b> バッファローチキンウィングス	2,500
<b>Kagoshima Megumi Kurobuta Pork Katsu Sandwich</b> 鹿児島県産恵味の黒豚カツサンド	3,500
<b>Tokyo Wagyu Hamburg Slider</b> 東京和牛ハンバーグスライダー	4,000
<b>Kagoshima Megumi Kurobuta Pork &amp; White Liver Terine (GF)</b> Home Made Red Shiso Mustard 鹿児島県産恵味の黒豚 & 白レバーテリーヌ 自家製ムラメマスタード	3,400
<b>Crab Cream Croquette</b> Jamon, Nantua Sauce 蟹クリームコロquette ハム ナンチュアソース	4,000
<b>Seasonal Miso Marinated Fish Carpaccio (DF)</b> Pickled Manganji Pepper, Dai Dai Ponzu 味噌でマリネした鮮魚のカルパッチョ 万願寺唐辛子ピクルス 橙ポン酢	3,000
<b>Cheese &amp; Cold Cut (for 2)</b> チーズ & コールドカット (2人前)	6,000

(GF) Gluten Free, (PB) Plant Based, (PF) Plant Forward, (N) Nut Allergy, (DF) Dairy Free  
(GF) グルテンフリー (PB) 植物由来 (PF) 植物中心 (N) ナッツ使用 (DF) 乳製品不使用

Please let us know of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.  
食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。

All prices include consumption tax and service charge, and are listed in Japanese yen.  
表記料金には、消費税およびサービス料が含まれており、金額は日本円で表示しています。

# BEVERAGE

---

## SIGNATURE

<b>Bicicletta</b> Aperol, Umeshu, White Wine, Soda Water ピチクレッタ アペロール 梅酒 白ワイン 炭酸水	3,280
<b>Tokyo Iced Tea</b> Midori, 5White Spirits, Lemon, Tonic Water トーキョーアイスティー ミドリ メロンリキュール 5種のホワイトスピリッツ 檸檬 炭酸水	3,280
<b>Jellyfish</b> Citadelle Original Gin, Shochu, Dry Vermouth, Bianco Vermouth, Saline Solution ジェリーフィッシュ シタデル オリジナルジン 焼酎ドライ&ピアンコ ヴェルモット 塩水	3,680
<b>Red Snapper</b> Suntory Haku Vodka, Dashi & Tomato Mix, Japanese Pear, Lemon レッドスナッパー サントリー白ウオッカ 出汁&トマト 和梨 檸檬	3,680
<b>Yambaru Fashioned</b> Michters Bourbon, Yambaru Spiced Rum, Black Sugar, Spice & Aromatic Bitters ヤンバル ファッションド ミクターズバーボン やんばるスパイスドラム 黒蜜 スパイス&アロマティックビターズ	3,680
<b>Driftwood Manhattan</b> Awamori, Rye Whiskey, Sweet Vermouth, Umami & Aromatic Bitters ドリフトウッド マンハッタン 泡盛 ライウイスキー スイートヴェルモット 旨味&アロマティックビターズ	3,680
<b>Sea Salt Gimlet</b> Citadelle Original Gin, Lime Cordial, Fresh Lime, Sea Foam シーソルト ギムレット シタデル オリジナルジン 自家製コーディアルライム 塩泡	3,280

## CHAMPAGNE / BY THE GLASS

<b>Ca'del Bosco Cuvée Prestige Brut (NV)</b> カ・デル・ボスコ キュヴェ・プレステージ ブリュット	3,180
<b>Laurent-Perrier La Cuvée Brut (NV)</b> ローラン・ペリエ ラ・キュヴェ ブリュット	4,470
<b>Louis Roederer Brut Premier (NV)</b> ルイ・ロデレール ブリュット・プルミエ	4,850
<b>Billecart-Salmon Brut (NV)</b> ビルカール・サルモン ブリュット	5,730

## WHITE WINE / BY THE GLASS

<b>Rosso and Bianco Chardonnay Francis Ford Coppola Winery</b> ロッソ・アンド・ピアンコ シャルドネ フランシス・フォード・コッポラ・ワイナリー	3,900
<b>Sauvignon Blanc Otira 'Clos Henri'</b> ソーヴィニヨン・ブラン オティラ'クロ・アンリ'	4,470
<b>Au Bon Climat Chardonnay 'Nuits-Blanches'</b> オーボン クリマ シャルドネ ニュイ ブランシュ	4,850

## RED WINE / BY THE GLASS

<b>Rosso and Bianco Rosso Francis Ford Coppola Winery</b> ロッソ・アンド・ピアンコ ロッソ フランシス・フォード・コッポラ・ワイナリー	3,900
<b>Grosset Gaia Cabernet Blend</b> ガイア・カベルネ・ブレンド / グロセット	4,470
<b>Pinot Noir Craggy Range Te Muna Road</b> ピノ・ノワール クラギー・レンジ テ・ムナ・ロード	5,100

## BOTTLED BEER

<b>Asahi Super Dry</b> アサヒスーパードライ	1,450
<b>Tokyo Blues Session Ale</b> 東京ブルースセッションエール	1,450
<b>Tokyo Blues Golden Ale</b> 東京ブルース ゴールデンエール	1,450

## SAKE

<b>DASSAI 23 Junmai Daiginjo 300ml</b> 瀬祭 純米大吟醸 磨き二割三分 300ml	8,000
<b>DASSAI NIGORI Sparkling 45 180ml</b> 瀬祭 純米大吟醸にごりスパークリング 45 180ml	3,200
<b>DASSAI Future - with Farmers 720ml</b> 瀬祭 未来へ 農家と共に 720ml	21,700

## SHERRY / FORTIFIED

<b>Tio Pepe Fino</b> ゴンザレス・ピラス ティオ・ペペ	2,400
<b>Emilio Lustau Peninsula Palo Cortado</b> エミリオ ルスタウ ペニンシュラ パロ コルタド	2,800
<b>Emilio Rustau Emperatrice Eugenia Oloroso</b> エミリオ ルスタウ エンペラトリス・エウヘニア オロロソ	3,200
<b>Emilio Lustau Amontillado Los Arcos</b> エミリオ ルスタウ アモンティリャード ロス・アルコス	2,600

## BRANDY

<b>Remy Martin XO</b> レミーマルタン X.O.	6,600
<b>Remy Martin VSOP</b> レミーマルタン V.S.O.P.	3,600
<b>Guy Pinard Cognac Fambois Selection BIO</b> ギィ ピナール コニャック ファンボア セレクション ビオ	2,600
<b>Pierre Ferrand Original 1840 Cognac</b> ピエール フェラン オリジナル 1840 コニャック	2,800
<b>Ange Giard Cepage Calvados 100% Apple</b> アンジュ ジアール セパージュ カルヴァドス 100% アップル	2,600

## AGAVE

<b>Patron Silver</b> パトロン シルバー	2,600
<b>Ocho Blanco 2022</b> オチョ ブランコ 2022	2,900

## RUM

<b>Aohara White Rum</b> 碧原 ホワイトラム	3,200
<b>Planteray Original Dark Rum</b> プラントレー オリジナル ダークラム	2,600
<b>Ron Matusalem Gran Reserva 15y</b> ロン マツサレム ラム グランレゼルバ 15年	2,600
<b>Ron Matusalem Rose</b> ロン マツサレム ロゼ	2,600
<b>KOKUTO DE LEQUIO Yambaru Spiced Rum</b> コクトー・デ・レキオ やんばる スパイスドラム	2,600

## GIN

<b>Citadelle Original</b> シタデル オリジナル	2,600
<b>Hendrick's Gin</b> ヘンドリックス	2,800
<b>Monkey 47 Dry Gin</b> モンキー 47 ドライジン	3,400
<b>Tanqueray No.TEN</b> タンカレー ナンバーテン	2,500
<b>Suntory Roku</b> サントリー 六	2,600
<b>Ki No Bi Kyoto Dry Gin</b> 季の美 京都ドライジン	2,600

## VODKA

<b>Belvedere</b> ベルヴェデーレ	2,600
<b>Ketel One</b> ケテル ワン	2,600
<b>Grey Goose</b> グレイ グース	2,600

## LIQUEURS

<b>Luxardo Limoncello</b> ルクサルド リモンチェロ	2,600
<b>Ricard</b> リカール	2,600
<b>Rinomato Aperitivo</b> リノマト アペリティーボ	2,600
<b>Fernet Branca</b> フェルネ ブランカ	2,600
<b>Luxardo Limoncello</b> ルクサルド リモンチェロ	2,600

## LIQUEURS-TREE NUT AND STONE FRUIT

<b>Suntory Plum Wine Yamazaki Distillery Storage Rich Amber</b> サントリー 梅酒 山崎蒸留所貯蔵 リッチアンバー	2,600
---	-------

## SCOTCH WHISKY

<b>Laphroaig 10y</b> ラフロイグ 10年	3,300
<b>Laphroaig 25y 2019 Release</b> ラフロイグ 25年 2019 リリース	22,000
<b>Talisker 10y</b> タリスカー 10年	3,100
<b>Balvenie 12y DoubleWood</b> バルヴェニー 12年 ダブルウッド	3,200
<b>The Macallan 12y Double Cask</b> ザ・マッカラン 12年 ダブルカスク	3,800

## AMERICAN WHISKEY

<b>Michter's US*1 Small Batch Bourbon</b> ミクターズ US*1 スモールバッチ バーボン	3,200
<b>Blanton's Original Single Barrel</b> ブラントン オリジナル シングルバレル	3,860
<b>Eagle Rare 10y</b> イーグルレア 10年	2,860
<b>Four Roses Small Batch Bourbon</b> フォアローゼス スモールバッチ バーボン	2,600
<b>Willett Pot Still Reserve</b> ウィレット ポットスチル リザーブ	3,400
<b>Michter's US*1 American Whiskey</b> ミクターズ US*1 アメリカンウイスキー	3,700

## IRISH WHISKEY

<b>Redbreast 15y</b> レッドブレスト 15y	3,460
-------------------------------------	-------

## TAIWANESE WHISKY

<b>Kavalan Soloist Port Cask Strength Single Malt</b> カヴァラン ソリスト ポートカスク ストレングス シングルモルト	5,330
---	-------

## JAPANESE WHISKY

<b>Ichiro's Malt Leaf Label Series Winewood Reserve</b> イチローズモルト ワインウッドリザーブ	4,660
<b>Ichiro's Malt Leaf Label Series Double Distilleries</b> イチローズモルト ダブルディスティラリーズ	4,660
<b>Ichiro's Malt Leaf Series MWR (Mizunara Wood Reserve)</b> イチローズモルト ミズナラウッドリザーブ	4,660
<b>Ichiro's Malt &amp; Grain World Blended Classical Edition</b> イチローズモルト & グレーン ワールドブレンデッド クラシカル エディション	4,000
<b>Kirin Single Malt Japanese Whisky Fuji</b> シングルモルト ジャパニーズウイスキー 富士	2,900

## JAPANESE WHISKY

<b>Nikka Taketsuru Pure Malt 17y</b> ニッカ 竹鶴 ピュアモルト 17年	8,000
<b>Single Malt Kanosuke</b> シングルモルト 嘉之助	3,400
<b>Suntory Hakushu Single Malt 12y</b> サントリー 白州 12年	6,800
<b>Suntory Yamazaki Single Malt 12y</b> サントリー 山崎 12年	6,800
<b>YUZA Single Malt Japanese Whiskey 2024</b> 遊佐 シングルモルト ジャパニーズウイスキー 2024	4,000
<b>Kanosuke DOUBLE DISTILLERY</b> 嘉之助 ダブルディスティラリー	3,400

## SODA

<b>Kimino Yuzu Sparkling</b> きみの ゆず スパークリング	1,350
<b>Kimino Ume Sparkling</b> きみの うめ スパークリング	1,350
<b>Fentiman's Ginger Ale</b> フェンティマンス ジンジャーエール	1,350
<b>Fentiman's Ginger Beer</b> フェンティマンス ジンジャービア	1,350
<b>Perrier Sparkling Water 330ml / 750ml</b> ペリエ スパークリングウォーター 300ml / 750ml	1,000 / 1,500

## FRUIT JUICE

<b>Orange Juice</b> オレンジジュース	1,350
<b>Grapefruit Juice</b> グレープフルーツジュース	1,350
<b>Apple Juice</b> アップルジュース	1,350

## COFFEE / TEA

**Fairmont Tokyo Original Blend Coffee (Hot / Iced)** 1,650  
フェアモント東京 オリジナルブレンドコーヒー(ホット/アイス)

Crafted from 100% Rainforest Alliance Certified Ethiopian and Colombian beans.  
Refined sweetness, elegant acidity, and a clean, lasting finish.

レインフォレストアライアンス認証農園のエチオピア産とコロンビア産コーヒー豆を100%使用。  
甘い香りと上品な酸味、すっきりとした後味が特徴です。

**Cafe Latte (Hot / Iced)** 1,700  
カフェ ラテ (ホット / アイス)

**Cappuccino** 1,700  
カプチーノ

**Espresso (Single / Double)** 1,650 / 1,800  
エスプレッソ (シングル / ダブル)

**Chocolate (Hot / Iced)** 1,850  
チョコレート (ホット / アイス)

## COFFEE / TEA

**Fairmont Tokyo Original Blend Tea** 1,650  
フェアモント東京 オリジナルブレンドティー

Rich and fruity with layered sweetness and depth. Floral notes emerge over time, leading to an elegant, lingering finish. Excellent neat or in milk tea.

果実味をたたえた芳醇で甘味とコクのある味わいは、ストレート、ミルクティーがおすすめです。時間の経過とともに味わいは厚みを増し、甘い花香と共に余韻を残していきます。

**Assam C.T.C** 1,650  
アッサム C.T.C

**Pure Bergamot Earl Grey** 1,650  
ピュアベルガモット アールグレイ

**Amano Tea (Kumamoto)** 1,650  
天の紅茶

**Decaffeinated Ceylon** 1,650  
カフェインレス セイロン

**Chamomile** 1,700  
カモミール

**Lemongrass** 1,700  
レモングラス

**Lemon Verbena** 1,700  
レモンバーベナ