

THE NIKKA BARの厳選素材



美味しさの秘密は 氷

当店の氷は、活性水を原料に使用し、ゆっくりと時間をかけて製造しております。

この氷を毎日バーテンダーがアイスピックで小さく割っていきます。

当店の氷は、皆様に極上のウイスキーを味わって頂くために一つ一つ心を込めて作っております。

是非、美味しい丸氷のフォルムを、ご堪能下さい。

生チョコレート

フランスで1922年創業以来、最も風味豊かで洗練された味わいを持つと言われる「ショコラティエ・ヴァローナ社」の最高級チョコレートを使用しニッカのウイスキーの中でも相性が一番良い竹鶴17年を使用しております。

ハスカップ、レーズンは表面にチョコレートでコーティングを施したトリュフチョコレート。

パリッとした表面から溢れ出す、滑らかな口当たりが、生チョコレートの美味しさを、一層引き立たせます。是非ご賞味下さい。

※上記の生チョコレートはTHE NIKKA BARオリジナルメニューです。



竹鶴17年 1ヶ/¥160

ハスカップ 1ヶ/¥180

レーズン 1ヶ/¥180

※上記3種より、合計6ヶお選び頂けます。

チョコプレート ¥950