



池袋西口芸術劇場前の地下に位置する「Bar LIBRE」
季節のフルーツや日本の器、最新鋭の技術を駆使し
カクテルの新たな魅力を引き出します。

“Bar LIBRE”

Which is located in the basement in front of the Ikebukuro West Exit Art Theater,
uses seasonal fruits, Japanese tableware,
and cutting-edge technology to bring out the new appeal of cocktails.

since 2011

50 *Discovery*
BEST

Bar Rule

サービスチャージを10%頂戴しております。予めご了承ください
There is a 10% service charge.

飲み過ぎ、酔い過ぎにはご注意ください
Please be careful not to drink too much or get too drunk

飲食物の持ち込みはご遠慮ください
Please refrain from bringing in food or drinks.

基本的に5名以上の来店はご遠慮ください
Please refrain from coming in groups of more than 5

来店者様1名につき1杯以上の注文をお願い致します
Please order at least one drink per person

混雑時は2時間制とさせていただきます
The table will be available for 2 hours when it's busy.

バーの備品が破損した場合請求させていただく場合がございます
We may charge you for any damaged equipment.

バーテンダーによる注意を聞き入れていただけない場合はご退店いただきます
If you do not heed the warnings of the bartender, you will be asked to leave

皆様にとってよい夜になるようご配慮をお願い致します
Please be considerate so that everyone can have a good night

BarLIBRE

起
承
転
結

私たちの名刺がわりのカクテル
起承転結の順に飲むとより楽しめます

Our signature cocktails are more enjoyable
if you drink them in the order of

起 "KI" introduction,
承 "SHO" development,
転 "TEN" turn,
結 "KETSU" conclusion.

※器は一点物をデコレーションはフレッシュを使用しているので写真とは異なる場合がございます。予めご了承下さい。
*Please note that the dishes are one-of-a-kind and the decorations are fresh, so they may differ from the photos.

起

すっきりと飲める微炭酸カクテル。
最初の一杯におすすめ。

introduction A refreshing, slightly carbonated cocktail.
Recommended for your first drink.

柚子と緑茶のジントニック Yuzu & Greentea Gin&Tonic

¥1,600-

“柚子と緑茶を使用した和風ジントニック”

「ジャパニーズクラフトジン ROKU」がベース。
「美味しい」ではない「美しい味」の茶を多くの人へ“EN TEA”より緑茶の香りが引きたつ高知県の
柚子を理想のバランスで調合した美味しい緑茶を合わせました。

お茶は江戸時代後期には人々の日常に欠かすことのできない一服の役割も果たしてきました。
贅沢な一服時間をLIBREで。

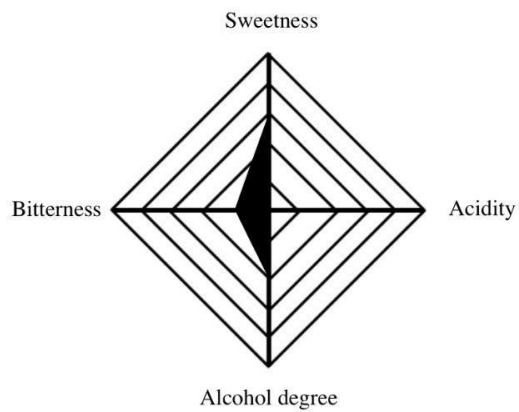
Based on Japanese craft gin “ROKU”.

The aroma of green tea is complemented by the delicious green tea mixed with yuzu from Kochi
Prefecture in an ideal balance.

In the late Edo period, tea was also served as an indispensable drink for people's daily lives.
Have a luxurious time with LIBRE.

alcohol : about 10%

ROKU
HOMEMADE SYRUP
YUZU GREEN TEA
TONIC WATER
GOLD POWDER





起

すっきりと飲める微炭酸カクテル。
最初の一杯におすすめ。

introduction A refreshing, slightly carbonated cocktail.
Recommended for your first drink.

コーヒールラムトニック Clear Coffee Rum & Tonic

¥1,600-

透明なのにコーヒーの香り。不思議な微炭酸カクテル。
サトウキビや米を主原料に使用し、ナチュラルハーブ・スパイスで香りづけをしている
「メコン」がベース。

17世紀から使われているミルクウォッシュというテクニックで色はクリアに、
飲み口はシルキーに仕上げた一杯。日本の器の美しさも引き立ちます。

It is clear, but it smells like coffee. Unique sparkling cocktail.
The main ingredients are sugarcane and rice, aged in oak barrels,
the base is "Mekhong" flavored with natural herbs and spices.

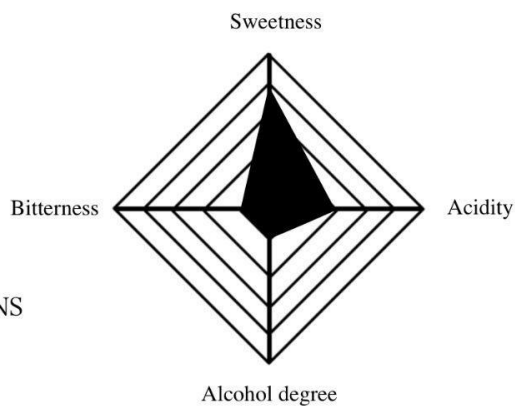
The color is clear using a technique called milk washing, which has been used since the 17th
century.

It has silky finish.

It also brings out the beauty of Japanese pottery.

alcohol : about 8%

MEKHONG
VANILLA SYRUP
LIME
ROASTED COFFEE BEANS
MILK
TONIC WATER





起

すっきりと飲める微炭酸カクテル。
最初の一杯におすすめ。

introduction A refreshing, slightly carbonated cocktail.
Recommended for your first drink.

香味ハイボール Co-Mi Highball

¥1,800-

日本の香味を使用した、リフレッシュできる一杯。
トロピカルフルーツフレーバーが味わえるウイスキー「BUSKER」に、
日本人だけが食材として栽培している茗荷にベルガモットの香りを加えました。

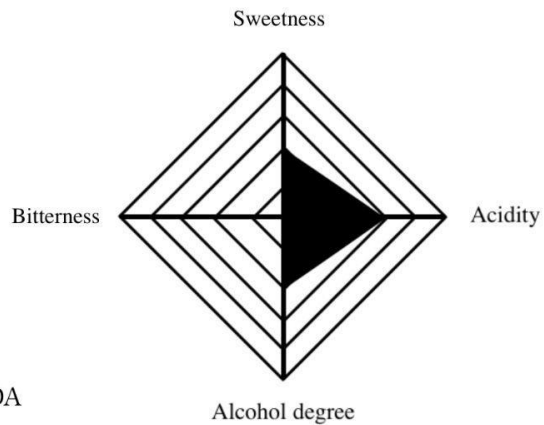
A refreshing drink with Japanese Co-Mi.
The whiskey BUSKER, which has tropical fruit flavors
and Myoga which is cultivated only by the Japanese as an ingredients.
With some flavour of bergamot.

Co-Mi : aromatic condiments vegetable

Myoga: known as Japanese ginger too

alcohol : about 10%

BUSKER
MYOGA
LIME
HOMEMADE SYRUP
TOSA BERGAMOT SODA





起

すっきりと飲める微炭酸カクテル。
最初の一杯におすすめ。

introduction A refreshing, slightly carbonated cocktail.
Recommended for your first drink.

しそあられ SHISO ARARE

¥1,800-

ほのかな苦味と紫蘇の香り

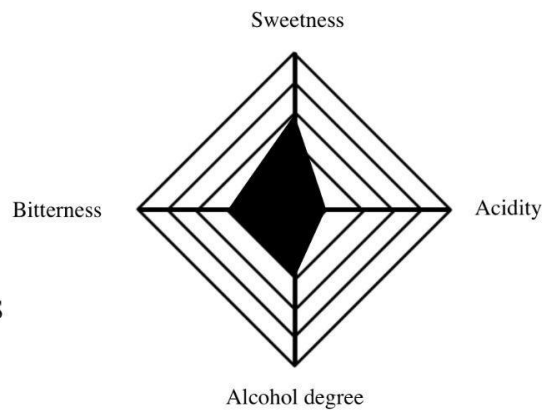
”アペリティーボ”（食前酒）のために作られたイタリアのお酒、「アペロール」がベース。
紫蘇の爽やかな香りと合わせてモヒート風に。どんな時間帯でも楽しめる一杯。
小さな氷とお煎餅、ふたつの意味合いが含まれた”あられ”カクテル。

Slight bitterness and shiso aroma.

Based on “APEROL”, an Italian liquor made for “aperitivo” (aperitif).
The refreshing aroma of shiso is combined with mojito style.

“霰” Arare has two meanings, Small hail & Japanese rice crackers.

alcohol : about 8%





承

ホワイトスピリッツをベースに使用したミドルカクテル。
二杯目におすすめ。

A cocktail based on white spirits.
Recommended as a second drink.

嘘の白ワイン

Fake White

¥1,800-

見た目は白ワイン。味は…？

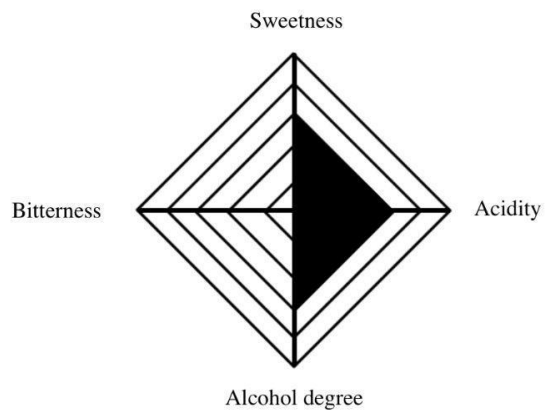
爽やかでシルキーな味わいの「タンカレーNo.TEN」をベースに、
トマトと紅茶のユニークなペアリングをグラスの中に表現しました。
人生で初めての体験を是非。

Looks like white wine. But it tastes like ……?

Based on Tanqueray No. 10, which is refreshing and silky.
Unique pairing of tomatoes and black tea in one of the glass.
Enjoy the surprising taste!

alcohol : about 12%

TANQUERAY NO.TEN
TOMATO
EARL GREY TEA
BERGAMOT
LEMON
LIME
YOGURT





承

ホワイトスピリッツをベースに使用したミドルカクテル。
二杯目におすすめ。

A cocktail based on white spirits.
Recommended as a second drink.

そばにいて

Soba Ni Ite - Stay With Me -

¥1,800-

瑞々しいオレンジの そば に芳ばしい香りを添えて。

小麦100%で作られたスーパープレミアムウォッカ「グレイグース」に、
芳ばしいそば茶の香りを加えた、和風スクリュードライバーです

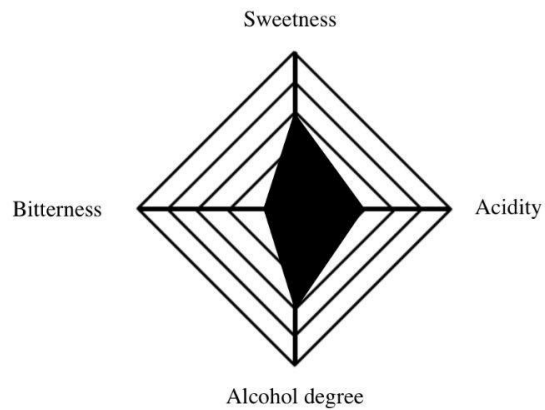
Aromatic fresh orange adding soba flavor.

LIBRE-style screwdriver with the aromatic Japanese soba tea with
super premium vodka made from 100% wheat, Grey Goose.

Japanese "Soba" has two meanings, buckwheat and close.

alcohol : about 15%

GREY GOOSE
SOBA TEA
ORANGE
HOMEMADE SYRUP
LEMON





承

ホワイトスピリッツをベースに使用したミドルカクテル。
二杯目におすすめ。

A cocktail based on white spirits.
Recommended as a second drink.

おもてなし Omote Nashi

¥1,800-

引き算は日本の美学。抹茶と洋梨。

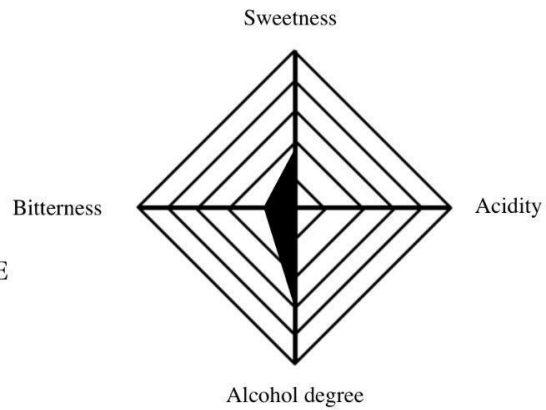
美しい梨の香りの「グレイグースポワール」に抹茶の繊細な苦味を加えました。
水、アルコール、甘味、苦味。無駄”なし”のシンプルな一杯。

Matcha and Nashi. Simple is Japanese aesthetic.

“Omotenashi” is the Japanese way of hosting and serving guests.
Sweetness Nashi alcohol, delicate bitterness of matcha and tasty water. Just simple.

Japanese Nashi has two meanings, Japanese pear and No need others.

alcohol : about 15%





転

ブラウンスピリッツをベースに使用したミドルカクテル。
三杯目におすすめ。

twist

A cocktail based on brown spirits.
Recommended as a third drink.

あかね雲 Akane Cloud

¥1,800-

美しい夕焼けに癒されて。

スコットランド最北の蒸溜所、「ハイランドパーク」のスモーキー&ハニーなテイストに
甘いチェリーブランデーを合わせ、塩味の雲を浮かべて。

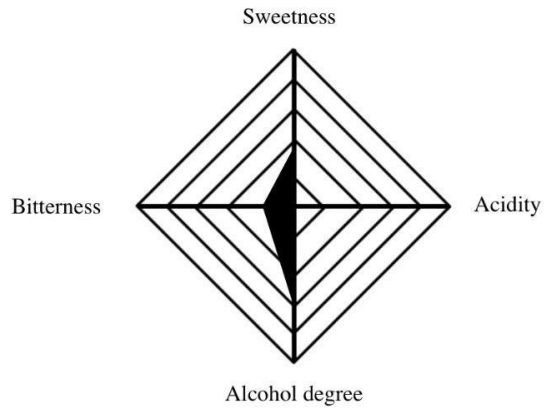
”あかね”は夕暮れ時の空の色を表す日本の色です。

A beautiful sunset.

The base is smoky and honey taste of Scotland's northernmost distillery, Highland Park.
Combined with sweet cherry brandy and a salty cloud on top.

“Akane” is the Japanese color used for the sky of sunset.

alcohol : about 15%



HIGHLAND PARK 12YO
HEERING
CRANBERRY
CARMEL
SALT AIRE



HIGHLAND
PARK 12 YEAR OLD
BIKING HONOUR
PURE MALT SCOTCH WHISKY alc. 40% vol. 700ml

転

ブラウンスピリッツをベースに使用したミドルカクテル。
三杯目におすすめ。

twist

A cocktail based on brown spirits.
Recommended as a third drink.

ハニカム

Ha Ni Ka Mu

¥2,200-

王室に認められたコニャック「レミーマルタン1738」がベース。
葡萄と蜂蜜の甘味とオレンジバターの香りを加えた、サイドカーカクテルのツイスト。

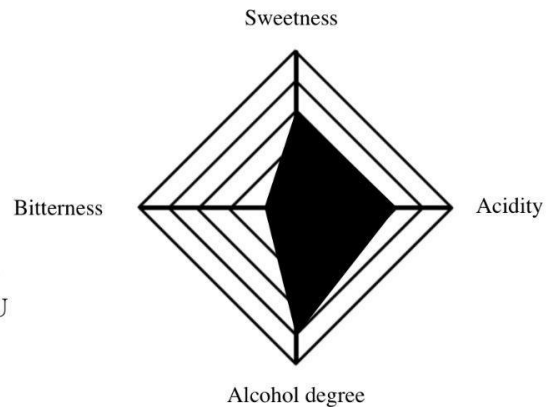
ブランデーの品質と環境を守るため、ミツバチの保護から始めている
レミーマルタンに敬意を表して。

Based on Remy Martin 1738, a cognac approved by the royal family.
A sidecar cocktail twist with the sweetness of grapes and honey with a hint of orange butter.

Remy Martin protects bees in order to preserve the quality of its brandy and the environment.

Japanese "Ha ni ka mu" has two meaning, smiling gently and honeycomb.

alcohol : about 20%





転

ブラウンスピリッツをベースに使用したミドルカクテル。
三杯目におすすめ。

twist

A cocktail based on brown spirits.
Recommended as a third drink.

アース&ネイチャー

Earth & Nature

¥3,000-

五感で感じる大地の恵。

ハンドメイドのプレミアムテキーラ「クラセアスール」がベース。
ゴボウで大地を、パッションフルーツとスパイスで自然の恵みを表現した一杯。
美しい空と宇宙をバタフライピーティーで。
空には月が浮かぶ。

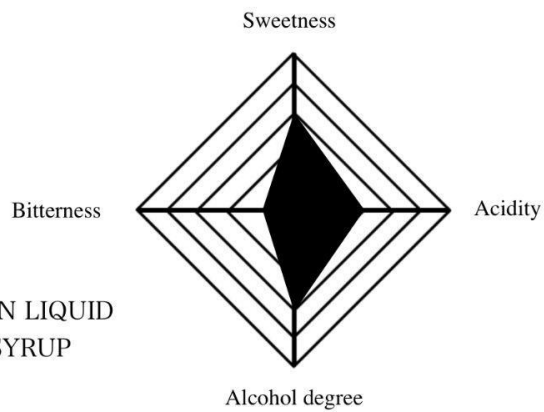
Based on the noble tasting tequila, Clase Azul.
Gobo represents the earth, while the passion fruit and spices express the bounty of nature.
Butterfly Pea Tea is the symbol of the beautiful sky and the universe.

With the moonlight.

Gobo : Burdock. Traditional Japanese vegetable with a very earthy aroma.

alcohol : about 15%

CLASE AZUL
BURDOCK
HOMEMADE PASSION LIQUID
HOMEMADE SPICE SYRUP
BUTTERFLY PEA





結

甘味と苦味にフォーカスした高アルコールカクテル。
びにおすすめ

twist

A high-alcohol cocktail that focuses on sweetness and bitterness.
Recommended as a final drink.

焙じ茶エスプレッソマティーニ Houjicha Espresso Martini

¥1,800-

芳ばしいほうじ茶とエスプレッソの出会い。

ハニーや洋梨のフレーバーを感じるアイリッシュウイスキー「ブッシュミルズ10年」
をベースに日本のほうじ茶と蜂蜜を加えたエスプレッソマティーニ。

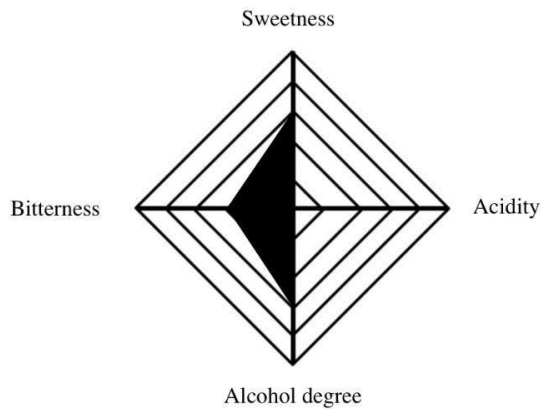
隠し味の塩が味を引き締める。

Aromatic hojicha meets espresso.

Espresso martini based on “Bushmills 10 Year Old” Irish whiskey
feeling honey and pear flavors.

Mix with Japanese hojicha, honey and hint of salt.

alcohol : about 15%



BUSHMILLS 10YO
ESPRESSO
HOJICHA
HONEY
VANILLA SYRUP



結

twist

甘味と苦味にフォーカスした高アルコールカクテル。
びにおすすめ

A high-alcohol cocktail that focuses on sweetness and bitterness.
Recommended as a final drink.

抹茶紳士 Matcha Gentleman

¥2,000-

優しさの中に繊細な苦味。和の香りのオールドファッション。

バニラとキャラメル薫る優しい飲み口の「ジェントルマンジャック」に黒蜜でコクを加え、抹茶とニッキの苦味を合わせました。

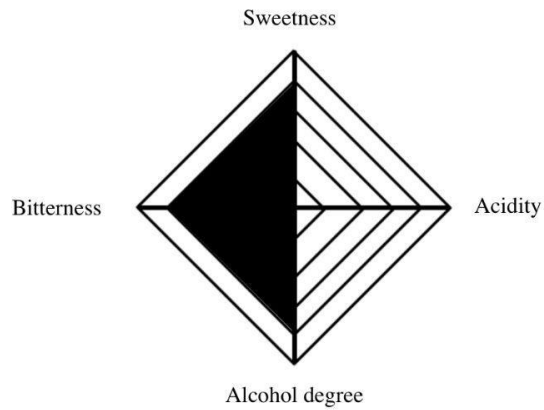
羊羹の甘味と白檀の香りと共に。

Delicate bitterness in gentleness. Old fashioned with Japanese aroma.
Gentleman Jack with vanilla and caramel aroma which has gentle taste.
The richness of molasses, and the bitterness of matcha and Japanese cinnamon are combined.
Enjoy it with the sweetness of Yokan and the fragrance of sandalwood.

Burnt sandalwood has a scent reminiscent of Japanese temples.

alcohol : about 25%

GENTLEMAN JACK
MATCHA
BROWN SUGAR SYRUP
BITTERS
SANDALWOOD
YOKAN





結

甘味と苦味にフォーカスした高アルコールカクテル。
びにおすすめ

twist

A high-alcohol cocktail that focuses on sweetness and bitterness.
Recommended as a final drink.

メープルカカオファッションド Maple Cacao Fashioned

¥2,000-

メープルとカカオの幸せな香り。

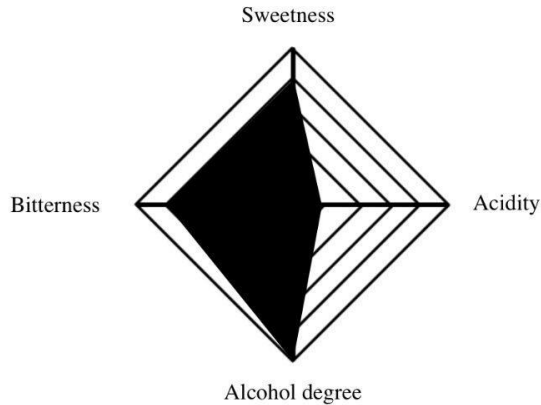
贅沢な味わいと華やかな蜜香を併せを持つライウイスキー、「ホイッスルピッグ」をベースに使用
カカオニブを低温でじっくり漬け込むことで程よい苦味と、芳醇な香りを引き出しています。

Precious aroma of cacao and maple.

Luxurious aromatic rye whiskey “Whistle Pig”, with cacao and maple.

Cacao nibs are slowly soaked at a low temperature
to bring out their moderate bitterness and mellow aroma.

alcohol : about 30%



WHISTLE PIG 10YO
CACAO NIBS
MAPLE SYRUP
CINNAMON
CLOVES
LEMON
ALMOND MILK



GIN

ジュニパーベリーをはじめとしたボタニカルの風味を楽しめるスピリッツ
A spirit that lets you enjoy the flavors of botanicals, including juniper berries



<u>Rare Citrus</u>	¥1,700-
<u>Rose Expression</u>	¥1,700-
<u>SILENT POOL</u>	¥1,600-

24種類のボタニカル、そして石灰層で濾過され青く澄んだ湧き水を満々と湛えるサイレントプール湖の水を使用したロンドンドライジン。ヴェイパーインフュージョンによる華やかでロマンティックなアロマと浸漬によって生み出されるコクのある味わいが調和した、香水を思わせるジンです。



<u>NO.TEN</u>	¥1,500-
---------------	---------

1960年代に誕生した400Lしか入らないスワンネックのオリジナル小型単式蒸留器「TINY TEN (タイニーテン)」を使って蒸留されるタンカレー ナンバーテン。厳選されたボタニカルとフレッシュフルーツが醸し出す、エレガントで繊細な味わいが特長です。



<u>サントリージャパニーズクラフトジン</u> <u>ROKU</u>	¥1,500-
---	---------

日本の四季が生んだ六種の和素材を使用したジャパニーズクラフトジン
桜花、桜葉、煎茶、玉露、山椒、柚子。日本ならではの六種のボタニカルを使用し、繊細な職人技で完璧な香味バランスを追求したスムーズな口当たりと上品な味わいが魅力です。

<u>・Monkey47 Dry Gin</u>	¥1,800-
<u>・季の茶 京都ドライジン KI NO TEA</u>	¥1,600-
<u>・季の美 京都ドライジン KI NO BI</u>	¥1,500-
<u>・ボンベイサファイア</u>	¥1,500-
<u>・ブルドッグ ロンドンドライジン</u>	¥1,500-

VODKA

「命の水」が語源の癖のないスピリッツ
A simple spirit whose name comes from the word "aqua vitae"



Original
La Poire

¥1,500-

¥1,500-

世界のセレブを魅了する、スーパープレミアムウォッカ
グレイ Goose はハイエンドのバー市場にエントリーするために、最高級品質を徹底的に追求しました。
製造方法、原材料、生産地、パッケージの全てを追求し、最高の知恵と、努力、こだわりの集大成で
す。



Ketel One

¥1,400-

1691年オランダ・スキューダムで設立されたノレット蒸溜所。北ヨーロッパの厳選された小麦を最新の
6棟式連続式蒸溜器で精製した後、その一部を第1号単式蒸溜器に移動。さらに味わいを磨き、連続式
蒸溜器の原酒とブレンドしているクラフトウォッカ。この手間のかかる工程から、ケテルワンの特長
的なクリアな味わいとスムーズな口当たり、そして絶妙な余韻が生まれます。

・ CIROC VODKA

¥1,500-

RUM

サトウキビの糖蜜などに水を加え発酵させて作るスピリッツ
Spirits made by adding water to sugarcane molasses and fermenting it.



X.O
23y

¥3,000-
¥1,700-

海拔2,300メートルに及ぶ雲より高い場所で熟成されるラム酒。
恵まれた環境で育ったサトウキビの一番搾り汁のみを濃縮したバージン・シュガーケイン・ハニーを蒸留し、その原酒を山の冷えた空気の中、ソレラシステムでゆっくりと熟成して完成する。ハチミツ、バタースコッチ、スパイスの効いたオークやレーズンといった、わくわくするようなデリケートな香りと味わい。



21y
12y

¥2,200-
¥1,600-

サトウキビ栽培からはじまり、発酵、蒸溜、熟成、瓶詰めに至るまで、すべての工程を自社でコントロールすることで生み出された、洗練されたフレーバーとアロマ、なめらかな後味を持つラム。そのすべてがナッソーヴァレーで作られており、ジャマイカでは「ラムといえばアブルトン」と言われるほど。



BACARDÍ

8y
Cuatro

¥1,600-
¥1,500-

1862年にキューバで誕生した、世界シェアNo.1ラムブランド。

1回蒸溜の原酒と5回蒸溜の原酒をそれぞれアメリカンオーク樽で熟成させた後にブレンドさせることで、バニラやアブロットなどのニュアンスだけでなく、シナモンやナツメグのようなスパイス香も感じさせる、なめらかな味わいのラム。

・ Diplomatico Reserva Exclusiva
・ Havana club 7y

¥1,500-
¥1,500-

BRANDY

葡萄などの果実酒から作られるスピリッツ
Spirits made from grapes and other fruit juices



<u>X.O</u>	¥3,500-
<u>V.S.O.P</u>	¥2,200-
<u>V.S</u>	¥1,500-

門外不出の技術が磨き上げたブレンド
リチャード・ヘネシーの妥協なき技術と情熱は8世代にわたって脈々とヘネシー家に受け継がれてきました。厳選された畑のブドウで造られたオー・ド・ヴィー（原酒）のみを使用し、良質のブレンドを見つけ出す。その究極の味わいは世界中で人々を魅了しつづけています。

・ REMY MARTIN 1738

¥2,000-

TEQUILA

メキシコの伝統的な製法で造られるブルーアガベスピリッツ
Blue agave spirits made using traditional Mexican methods



<u>Gold</u>	¥5,000-
<u>Reposado</u>	¥3,000-
<u>Plata</u>	¥2,200-

クラセアスールはメキシコの職人達の真心と魂のこもった唯一無二アルテサナル・テキーラです。メキシコの文化、伝統、クラフトマンシップ、そして職人たちのクリエイションの源である壮大な自然をインスピレーションに、気品のあるスピリッツや類い稀な工芸品を創っています



<u>1942</u>	¥3,000-
<u>Añejo</u>	¥1,800-
<u>Reposado</u>	¥1,600-
<u>Blanco</u>	¥1,500-

メキシコのプレミアムテキーラ界のリーダー的存在。伝統的職人芸を完成させ、比類のないまろやかさを持つテキーラを創造した、一人の男の情熱が生んだ賜物です。



<u>Milenio</u>	¥2,600-
<u>Cristalino</u>	¥2,000-
<u>Añejo</u>	¥1,700-
<u>Reposado</u>	¥1,500-
<u>Blanco</u>	¥1,500-

ボトルを開けた瞬間に立ち昇る芳香、ベルベットのようななめらかな口当たり、口中に広がる甘さ、そして、どこまでも続く余韻。伝統のクラフトマンシップによって生み出された「1800テキーラ」はこの時代のハイクラスなラグジュアリースピリッツとして、世界で愛されています。

<u>• FORTALEZA BLANCO</u>	¥1,800-
<u>• PATRON SILVER</u>	¥1,600-
<u>• ESPOLON BLANCO</u>	¥1,500-

MEZCAL

様々なアガベから作られるメキシコで最も古い歴史をもつスピリッツのひとつ
One of Mexico's oldest spirits made from a variety of agave



<u>Durango</u>	¥5,000-
<u>Guerrero</u>	¥5,000-
<u>Sun luis potosi</u>	¥5,000-

クラセアズールはメキシコの職人達の真心と魂のこもった唯一無二アルテサナル・テキーラです。メキシコの文化、伝統、クラフトマンシップ、そして職人たちのクリエイションの源である壮大な自然をインスピレーションに、気品のあるスピリッツや類い稀な工芸品を創っています



<u>Tobala</u>	¥2,000-
<u>Ensamble</u>	¥1,800-
<u>Pechuga</u>	¥1,700-
<u>Espadin</u>	¥1,500-

メキシコの大地とクラフトマンシップを見事に表現したユニークなメスカル。モンテロボスは土地とそれを作る人々と深く結びついており、地域社会の暮らしを守り、高品質なアガベを生産するオアハカの起伏に富んだ地形の繊細な生態系バランスを維持することにも取り組んでいます。

• <u>La medida Tepeztate</u>	¥2,200-
• <u>La medida Tobala</u>	¥2,000-
• <u>La medida Madrecuishe</u>	¥2,000-
• <u>La medida Bicuishe</u>	¥2,000-
• <u>La medida Arroqueno</u>	¥2,000-
• <u>La medida Mexicanito</u>	¥2,000-
• <u>La medida Espadin</u>	¥1,600-
• <u>DEL MAGUEY Chichicapa</u>	¥2,000-
• <u>DEL MAGUEY VIDA</u>	¥1,600-

LIQUEUR

スピリッツに果実やハーブ、砂糖などを加えた混成酒
A mixed drink made by adding spirits, fruits, herbs, sugar, etc.

CAMPARI

カモフラージュ

カンパリ

¥1,000-

イタリアのミラノで1860年にガスパーレ・カンパリ氏によって作られた赤いハーブリキュールです。オレンジやハーブの複雑なアロマとほろ苦くほのかに甘い味わいが特徴で、世界190か国以上で愛飲されています。

APEROL

— 1919 —

アペロール

¥1,000-

イタリア北部のパドヴァで生まれたオレンジやハーブ、スパイスを使った鮮やかなオレンジ色とビタースイートな味わいが特徴のアペリティブリキュール。



Disaronno Velvet

¥1,000-

Disaronno

¥1,000-

ディサローノは、イタリア北部のサローノの町でつくられる1525年から変わらない個性と独自性を秘めたアマレットリキュールです。芸術の国イタリアを象徴する個性的なボトルのディサローノは、杏仁の香りとエレガントな甘味が特徴です。

Tia Maria

Tia Maria

¥1,000-

ティアマリアは、17世紀にジャマイカに移住したヨーロッパの名家に伝わる秘蔵のレシピをもとに造られるイタリア産コーヒーリキュールブランド。世界で初めてつくられた「エスプレッソマティーニ」のレシピで使用されたコーヒーリキュールとしても知られています。

BEER

大麦麦芽とホップから作られる醸造酒
A brewed alcoholic beverage made from malted barley and hops

<u>・ザ・プレミアム・モルツマスターズドリーム</u>	¥1,000-
<u>・Guinness Original Extra Stout</u>	¥900-

CHAMPAGNE

フランスのシャンパーニュ地方で造られ、法律で定められた条件を満たしたスパークリングワイン
Sparkling wine made in the Champagne region of France that meets legal requirements

LALLIER
CHAMPAGNE
AY - FRANCE

・ LALLIER R.020 ¥16,000-

フランスのシャンパーニュで最も優れた地域の1つアイ。私たちはこの地で1世紀以上にもわたり、人の絆、アイデア、そしてクラフトマンシップを蓄積してきました。ラリエは慣習にとらわれることなく、移ろいゆくテロワールに寄り添い、作り手の創造力を最大限に生かしたワインを生み出しています。

<u>・ Veuve Clicquot Yellow Label Brut N.V.</u>	¥18,000-
<u>・ MUMM GRAND CORDON</u>	¥16,000-

※スティルワインに関してはカクテル用のものが赤・白一種ずつございます (グラスのみ)

¥1,100 - ¥1,500

SCOTCH WHISKY (ISLAY)

スコットランド北西の海上に位置する「スコッチの聖地」
"The Holy Land of Scotch" located on the northwest coast of Scotland



19YO

¥5,000-

10YO

¥1,600-

5YO

¥1,600-

全モルトの中で最もピートの割合が高く、アイラ・モルトの中でも特異な存在となっているアードベッグ蒸留所。アードベッグは、強烈なスモーキー&ピーティーの特徴で飲む人を虜にし「アードベギャン」と呼ばれる熱心なファンが存在することで知られる。



Sanaig

¥1,900-

Machir Bay

¥1,600-

2005年、124年顔ぶれが変わらなかったアイラ島に設立された若き蒸留所キルホーマン。かつての大麦農場と蒸溜所が併設されたファーム・ディスティラリー(農場蒸溜所)という体制でのウイスキーづくりを復活させる目的で創設者のアンソニー・ウィルズによって建てられた。

• BOWMORE 15YO

¥2,100-

• BOWMORE 12YO

¥1,600-

• LAGAVULIN 16YO

¥1,800-

• LAPHROAIG 10YO

¥1,600-

• CAOL ILA 12YO

¥1,600-

SCOTCH WHISKY (ISLANDS)

スコットランドの西岸、北岸に点在する島々で作られるウイスキーの総称
A general term for whiskey made on the islands off the west and north coasts of Scotland.

LAGG.
SINGLE MALT

Kilmory Edition

¥2,100-

ラッグ蒸溜所はアラン島北部に「ロックランザ蒸溜所（旧名アラン蒸溜所）」を所有するIsle of Arran Distillers社が、2019年に同島南部に設立した蒸溜所です。2器（1対）の蒸溜器を使用し、豊潤で複雑、アーシーな味わいのモダンで個性溢れるピーテッドタイプのシングルモルトづくりを目指しています。またピーテッドウイスキーをつくる一方、泥炭地の保護活動にもコミットしています。



Sherry cask

¥1,900-

10YO

¥1,600-

Barrel reserve

¥1,500-

1995年に創業の新しい蒸溜所アラン。かつてスコットランドで最高品質のウイスキーを造っていたといわれるアラン島のウイスキーを再現しています。スパイスサイドモルトのような華やかでエレガントなシングルモルトが特徴のアランは、今後さらに注目すべき蒸溜所です。



15YO

¥2,400-

12YO

¥1,500-

ヴァイキングの魂を秘めたオークニー・シングルモルト。新石器時代の名残とヴァイキングの影響を映すオークニー島で、1798年以来、頑なに伝統を守り続ける、権威あるシングルモルトスコッチウイスキー「ハイランドパーク」。オークニー島独特の香り高いピートとシェリー樽がもたらす、穏やかな”スモーキー&ハニー”情熱的で勇敢な人々が讃えるシングルモルトです。

・ TALISKER 10YO

¥1,800-

SCOTCH WHISKY (HIGHLAND)

スコットランド北部の高原地方のウイスキーの総称。バランスの取れた香りや味わい。
A general term for whiskey from the northern highlands. Well-balanced aroma and flavor.



21YO

¥6,000-

18YO

¥3,200-

12YO

¥1,800-

1812年にキャプテン・ウィリアム・フレイザーによって設立されたロイヤル・ブラックラ蒸溜所。
1833年には、ウイスキーとして歴史上、初めて英国王室御用達と「Royal」の称号を賜ったスコッチウイスキーです。シェリー樽で仕上げた、気品あふれるリッチな風味と複雑で奥行きのある味わいは、スコッチウイスキーのピギナーから愛好家まで多くの方に愛されています。



18YO

¥2,800-

12YO

¥1,600-

1826年創業のオールドプルトニー蒸溜所。
以前は、オフィシャルボトルが存在せずに、入手が困難とされていましたが、1995年にオーナーが代わってからは、根強い人気を誇っています。
味わいは麦芽や熟成による甘さと、潮の風味やスモーキーさが特徴。



15YO

¥2,200-

12YO

¥1,700-

グレンドロナック蒸溜所は、製造方法はかたくなに伝統を守っている。
大麦はほとんど地元産を使用し、一部でフロアモルティングも行う。発酵槽はオレゴン松製、スチルは石炭の直火焚きと、創業時のやり方をいまでも踏襲している。
グレンドロナックとはゲール語で「黒イチゴの谷」の意味。

• Glenmorangie Ice Cream

¥2,000-

• Glenmorangie 18YO

¥2,000-

• Glenmorangie 12YO

¥1,500-

SCOTCH WHISKY (SPEYSIDE)

スペイ川周辺に集中する蒸留所群の総称。フローラルで華やかな風味。
A general term for whiskey from the Spey River area. Floral and gorgeous flavor.



<u>18YO</u>	¥2,800-
<u>15YO</u>	¥1,800-
<u>Arboralis</u>	¥1,300-

1840年の設立当初から“最も華やかなシングルモルト”を追求し、スペイサイドのローゼスの町にて長年評価の高いウイスキーを製造している。蒸溜所には水質維持の面もあり庭園が非常に広い。その中に流れているグレングラント川の水を仕込み水として使用している。



<u>Dufftown</u>	¥1,500-
-----------------	---------

1896年に設立されたダフタウン蒸溜所。豊かな土壌と良質な水が得られるスペイサイド中心部で、伝統的な製法と何世代にも受け継がれるクラフトマンシップによる良質なウイスキー作りをしています。ゆっくりとした蒸溜工程と、ヨーロッパオーク・アメリカンオーク両方で熟成されたウイスキーからつくられているため、非常になめらかで親しみやすいシングルモルトに仕上がっています。

<u>• THE MACALLAN RARE CASK</u>	¥5,000-
<u>• THE MACALLAN 15YO</u>	¥3,500-
<u>• THE MACALLAN 12YO</u>	¥1,800-
<u>• GLENFIDDICH 23YO</u>	¥7,000-
<u>• GLENFIDDICH 12YO</u>	¥1,500-
<u>• GLENALLACHIE 15YO</u>	¥2,600-
<u>• GLENALLACHIE 10YO C.S.</u>	¥2,300-
<u>• GLENALLACHIE 12YO</u>	¥1,800-
<u>• GLENLIVET 12YO</u>	¥1,500-
<u>• SPEYBURN 10YO</u>	¥1,500-

SCOTCH WHISKY (BLENDED)

複数の蒸留所のモルト原酒とグレーン原酒をブレンドして作られる王道ウイスキー
A classic whiskey made by blending malt and grain spirits from multiple distilleries.

— ESTD 1846 —
Dewar's

DD 27YO

¥6,800-

DD 21YO

¥3,300-

15YO

¥1,500-

デュワーズは、1886年のエジンバラ国際博覧会で初めてメダルを獲得して以降、今日まで1000を超える受賞歴を誇っています。創業者ジョン・デュワーによって生み出された、「華やかな香りと、どこまでもなめらかな味わい」のデュワーズは、今や世界的なブランドになっています。現在は2019年から6年連続でマスター・ブレンダー・オブ・ザ・イヤーに選出されているステファニー・マクラウド氏が担当しています。



CHIVAS REGAL

18YO Mizunara Cask Finish

¥1,800-

18YO

¥1,600-

ジェームスとジョンのシーバス兄弟によって発展した『シーバスリーガル』。その滑らかな深い味わいは、歴代のマスターブレンダーが理想とするウイスキーです。

1909年以來、スコッチウイスキーを象徴するブランドとしてステイタスを守り続け、世界の200以上の国と地域で販売されているスコッチウイスキーのトップブランドとなっています。

• Johnnie Walker Blue Label

¥3,000-

IRISH WHISKEY

アイルランドにて生産される、ライトボディで雑味のない味わいが特徴のウイスキー。
A light-bodied whiskey produced in Ireland, with a clean flavor.



<u>16YO</u>	¥2,300-
<u>12YO</u>	¥1,600-
<u>10YO</u>	¥1,500-

1608年創業、世界最古のウイスキー認可蒸溜所。アイリッシュウイスキー伝統の3回蒸溜を守りつつ、アイリッシュウイスキーで一般的に使用される未発芽の大麦は使用せず、ノンピートアイルランド産大麦100%のモルト原酒にこだわっています。



<u>シングルモルト</u>	¥1,500-
<u>ブレンド</u>	¥1,300-

2020年に誕生したばかりの新しいアイリッシュウイスキーのブランド。アイリッシュの魅力であるトロピカルフルーツフレーバーが味わえるウイスキーで、バーボン樽、シェリー樽、マルサラワイン樽の3種の樽を贅沢に使用しています。

<u>• Roe & Co</u>	¥1,500-
-----------------------	---------

CANADIAN WHISKY

酒質が軽くとても飲みやすいカナダ産のウイスキー
A light and easy to drink Canadian whiskey.

<u>• Canadian Club BLACK Label</u>	¥1,500-
------------------------------------	---------

AMERICAN WHISK(E)Y (BOURBON)

トウモロコシを主原料としたアメリカ合衆国産のウイスキー。バニラやミントの香り。
A corn-based whiskey produced in the United States with vanilla and mint aromas.



<u>10YO Single Barrel</u>	¥5,000-
<u>US★1バーボン</u>	¥1,700-

アメリカで最古のウイスキーの蒸溜所をルーツに持つ、プレミアムウイスキーブランド。1753年からの長い歴史を持ち、“最高のアメリカンウイスキーをつくる”という使命のため、何よりも品質を追求し、コストや時間を惜しまないウイスキーづくりを一貫して行っています。



**WOODFORD
RESERVE®**

<u>バーボン</u>	¥1,500-
-------------	---------

ケンタッキー州最古の蒸溜所、ウッドフォードリザーブ蒸溜所が創り出す、アルコール度数43度のスーパープレミアム スモールバッチ(少量生産)のクラフトバーボン。穀物と木材の力強い風味からアロマやスパイス、フルーツとフローラルの甘い風味など。200種類を超えるフレーバーを感じ、それらが組み合わせられたバランスの取れた味わいが特長。

<u>・ ANGELS ENVY</u>	¥1,800-
----------------------	---------

<u>・ LEGENT</u>	¥1,800-
-----------------	---------

<u>・ Bulleit Bourbon</u>	¥1,500-
--------------------------	---------

<u>・ Wild Turkey 8YO</u>	¥1,500-
--------------------------	---------

AMERICAN WHISK(E)Y (RYE)

穀物らしい香ばしさとスパイシーさを感じる、アメリカ合衆国産のウイスキー。
A whiskey from the United States with a fragrant grain flavor and spiciness.



<u>The Boss Hog VIII</u>	¥20,000-
<u>12YO</u>	¥2,100-
<u>10YO</u>	¥1,900-

ライ麦を主原料として使用した、力強いフレーバーが信条です。長期熟成されたウイスキーのコア製品シリーズは、自社の敷地内を含む世界中から調達された最高級の樽を使用し、特別なフィニッシュが施されます。大自然の恵みに囲まれ、ファーム・トゥ・グラス[®]の真のウイスキーを蒸留しています。

・ SirDavis ¥1,900-

・ Michter's US★1 Rye ¥1,800-

AMERICAN WHISK(E)Y (TENNESSEE)

アメリカ合衆国のテネシー州で造られる、クセが少なく、なめらかな口当たりのウイスキー。
A whiskey made in Tennessee, USA, with a mild flavor and a smooth taste.




Gentleman Jack ¥1,500-


1866年以來、試行錯誤を重ねた独自の方法でテネシーの清らかな湧き水を使用し、ウイスキー原酒を10フィート(約3メートル)に及ぶサトウカエデの炭の層に一滴一滴通すことで、独特の滑らかさが得られます。コストと時間のかかる技術を用いたテネシーウイスキー。

JAPANESE WHISKY(SINGLE MALT)

日本の単一の蒸留所で造られたウイスキー。
Whisky made at a single Japanese distillery.

THE YAMAZAKI SINGLE MALT WHISKY		18YO	¥9,000-
		Story of the Distillery2024	¥3,500-
		12YO	¥3,000-
		NV	¥2,000-

1923年、サントリーは京都郊外の山崎において、日本初のウイスキー蒸留所建設に着手します。理想としたのは、日本の風土に生まれ、日本人の繊細な感性と丁寧な施しでつくり出したジャパニーズ・ウイスキー。日本の気候や風土を生かした原酒を育てる一方で、サントリーは、日本人の感性や美意識に根ざした、ウイスキーづくりに挑みつづけています。

THE HAKUSHU SINGLE MALT JAPANESE WHISKY		18YO	¥9,000-
		Story of the Distillery2024	¥3,500-
		12YO	¥3,000-
		NV	¥2,000-

南アルプスの天然水を仕込み水に、“森の蒸溜所”で生まれたモルト原酒だけでつくるシングルモルトウイスキーです。清冽な水、澄みきった大気、標高がもたらす厳しい気候。「白州」の香味には、生命力あふれる森の自然そのものが溶け込んでいます。

JAPANESE WHISKY(GRAIN)

日本の単一の蒸留所で造られたウイスキー。
Whisky made at a single Japanese distillery.

THE CHITA SINGLE GRAIN JAPANESE WHISKY		知多	¥1,500-
---	---	----	---------

伊勢湾に臨む知多半島・知多蒸溜所。サントリーが国内に所有する3つの蒸溜所の内のひとつで、とうもろこしを主原料にしたグリーンウイスキーを製造する蒸溜所。ここでつくられるグリーンウイスキーは、数々のブレンデッドウイスキーを支えてきました。

JAPANESE WHISKY(BLENDED)

日本で作られる複数の蒸留所原酒をブレンドして作られる王道ウイスキー。
This whiskey is made in Japan using pure water and has a light taste.



<u>30YO</u>	¥60,000-
<u>21YO</u>	¥9,000-
<u>100周年記念</u>	¥8,000-
<u>Blender's Choice</u>	¥2,600-
<u>Blossom Harmony</u>	¥2,200-

1923年、サントリーは京都郊外の山崎において、日本初のウイスキー蒸溜所建設に着手します。理想としたのは、日本の風土に生まれ、日本人の繊細な感性と丁寧な施しでつくり出したジャパニーズ・ウイスキー。日本の気候や風土を生かした原酒を育てる一方で、サントリーは、日本人の感性や美意識に根ざした、ウイスキーづくりに挑みつづけています。



<u>碧Ao</u>	¥1,500-
------------	---------

甘く華やかな香りとまろやかな口当たりながら厚みのある味わいで、後に心地よいスモーキーさが感じられる、さまざまな表情を持ったウイスキーです。世界5大ウイスキーの個性が織り成す、複雑で豊かな香味の変化をお楽しみいただけます。

<u>・竹鶴 ピュアモルト</u>	¥1,800-
-------------------	---------

※ジャパニーズウイスキーはメニューの中でも特に入荷が安定せず、品切れの場合がございます。
あらかじめご了承ください。
在庫状況はスタッフにお問い合わせくださいませ。

AWARD COCKTAILS

当店バーテンダーの受賞作品
Award-winning works by our bartenders

Daisy

¥2,500-

Bacardi Martini Grand Prix in Turin 2028 3rd place in the world

清崎雄二郎

Bacardi Gold/Martini Rosso/Pineapple/Rosemary

エレガントでクラシカルな構成はイタリアの国花「雛菊」を思わせる

Alc.20%

Easter No.TEN

¥2,500-

World Class Japan Final 2015 Signature cocktail category winner

清崎雄二郎

Tanqueray No.10/Egg white/Elderflower/Vanilla/Flower essence

「生まれ変わり」をテーマに、華やかな味わい かすかな炭酸 ふわふわのテクスチャーを

Alc.13%

Origin Grace

¥2,500-

OPIHR World adventurer cocktail competition 2018 2nd place in Asia

長尾和明

OPIHR/Passion Fruit/Whey/Citrus/Spice Bitters/Coconut/Rose

爽やかな柑橘 インドのスパイス トロピカルフルーツ 「交易路シルクロードの素材をカクテルに」

Alc.20%

SMOKED COCKTAILS

瞬間燻製で液体は煙を纏う
Smoky cocktails with a smoke

スーパー金魚

紅茶 ベリー シナモン

Super Kingyo

喫煙金魚

¥2,000- Alc.8%

Black tea, berries, cinnamon scent, smoking goldfish

スモーキーラムマティーニ

ダークラム コーヒー 桜

Smoky Rum Martini

煙と髑髏

¥2,200- Alc.30%

Dark rum, coffee, cherry blossom, skull

トレジャーボックス

パイン バニラ りんごの木

Treasure Box

最高級テキーラと宝箱

¥2,500- Alc.15%

Pine, vanilla, apple trees, the finest tequila and a treasure chest

LIQUID NITROGEN COCKTAIL

氷の代わりに液体窒素を使うフローズンカクテル
Frozen cocktails using liquid nitrogen instead of ice

デイサローノメロンクリーム

メロン 杏仁 クリーム

Disaronno Melon Cream

酒アイスクリーム

¥2,200- Alc.10%

Melon, Disaronno Velvet, ice cream

※メニューの他にも、お好みのフルーツをフローズンカクテルにできます。

In addition to the menu, we can also make frozen cocktails using your favorite fruits.

LIBRE CLASSIC

厳選されたクラシックカクテル
A selection of classic cocktails

ジントニック

Gin & Tonic

¥1,600- Alc.10%

さっぱりと飲める日本人気No.1カクテル
カモミールと柑橘香るジンを使用

Tanqueray No. TEN ×FEVER TREE Tonic Water ×Lime

ハイランドクーラー

Highland Cooler

¥1,800- Alc.10%

ジンジャーエールを使った、柔らかく飲みやすいカクテル
当店ではスコットランド・オークニー島のウィスキーを使用

Highland Park × Sugar × Lemon × Ginger Ale

モスコミュール

Moscow Mule

¥1,800- Alc.10%

プレミアムウォッカと生の生姜を使用した
ピリ辛カクテル

Grey Goose × Ginger Beer

パロマ

Paloma

¥1,800- Alc.10%

ごくごく飲んでしまう爽やかなテキーラカクテル
グラスについた岩塩がアクセント

1800 Silver × Grapefruit Juice × Tonic Water

モヒート

Mojito

¥1,800- Alc.15%

8年熟成のラムと沢山のミントを贅沢に使用した
南国を感じる一杯

Bacardi 8 × Mint × Cane Sugar × Lime × Soda

アイリッシュコーヒー

Irish Coffee

¥2,000- Alc.15%

バニラ香るウィスキーに火をつけ
コーヒー・クリームと合わせたホットカクテル

Bushmills 12YO × Black syrup × Coffee × Fresh cream

ペーパープレーン

Paper Plane

¥1,800- Alc.20%

パーボンのバニラ香と甘苦いリキュールがマッチ
由来はMIAの曲「紙飛行機」

Wild Turkey 8YO × Campari × APEROL × Lemon

ビーズニーズ

Bee's Knees

¥1,800- Alc.25%

ジンカクテルの中でも柔らかな甘みで
人気のショートカクテル

Silent pool Gin × Honey × Lemon

ネグローニ

Negroni

¥1,700- Alc.25%

世界人気No.1カクテル
甘苦い大人な味わい

ブルドッグ ロンドン ドライジン × Campari
× 1757 Vermouth di Torino G.I Rosso

ギムレット

Gimlet

¥1,800- Alc.30%

ジンベースの鋭い飲み口のカクテル
日本のジンで華やかに

ROKU × Sugar × Lime

ブラックルシアン

Black Russian

¥1,700- Alc.35%

本来はウォッカを使用するコーヒーカクテル
当店ではより相性の良いウィスキーを使用

Michter's × Tia Maria

オールドファッションド

Old Fashioned

¥1,800- Alc.35%

パーボンウィスキーに甘味と苦味
シンプルながらも奥深い高度数カクテル

Woodford Reserve × sugar × Bitters

サゼラック

Sazerac

¥2,000- Alc.45%

世界最古のカクテルとも言われ
日本でも100年以上作られている

Whistle pig × Pernod × Bitters × Sugar × Lemon peel

FRESH FRUIT COCKTAILS

生のフルーツを贅沢に使用したカクテル
Cocktails made with fresh fruits

バナナダイキリ

Banana Daiquiri

¥1,700- Alc.15%

バナナのさっぱりカクテル
度数は少し強め

Banana x Rum x Lime

大人のチョコバナナ

Drunk Chocolate Banana

¥1,700- Alc.10%

ラム、チョコレート、ミルクで作られる
大人のデザート

Banana x Rum x Chocolate x Milk

キウイソルクバーノ

Kiwi Sol Cubano

¥1,800- Alc.10%

キウイを使用したラムベースの微炭酸カクテル
さっぱりと楽しめる

Kiwi x Rum x Tonic Water

キウイとレモングラス

Kiwi And Lemongrass

¥1,800- Alc.15%

アジア料理でよく使われるレモンの香りを持ったハーブを使用
キウイとの相性は抜群

Kiwi x Lemongrass

パイナップル

Pineapple Fizz

¥1,800- Alc.10%

パイナップルを使用したラムベースの微炭酸カクテル
さっぱりと楽しめる

Pineapple x Rum x Tonic Water

メロン&ディサローノ

Melon & Disaronno

¥1,900- Alc.10%

メロンと杏のリキュールを合わせたかカクテル
バニラ香るデザートカクテル

Melon x Disaronno

VEGETABLE COCKTAILS

生野菜を使用したカクテル
Cocktails made with raw vegetables

茗荷のモスコミュール

Myoga Moscow Mule

¥1,800- Alc.10%

茗荷の香りを楽しめる微炭酸カクテル
ウォッカベース

Japanese Ginger × Vodka × Ginger Ale

フレッシュブラッディメアリー

Fresh Bloody Mary

¥1,800- Alc.10%

トマトとウォッカで作るソルティカクテル
ピリ辛

Tomato x Vodka

獅子唐のマルガリータ

Shishito Margarita

¥1,800- Alc.15%

獅子唐辛子とテキーラで作るマルガリータ
青い香りがたまらない

Green Pepper × Tequila

※メニューの他にも、お好みのカクテルをお作りできます

甘め・さっぱりめ・強め・弱め お好みをお伝えください。

In addition to the menu, we can also make cocktails to your taste.

Please let us know your preference: sweet, light, strong or weak.

FOOD

お酒と合うフードの一覧

List of food. We have food that goes well with alcohol.

<u>バターポップコーン</u> <u>Buttered Popcorn</u>	¥600-
<u>チリポップコーン</u> <u>Chili Popcorn</u>	¥800-
<u>トリュフポップコーン</u> <u>Truffle Popcorn</u>	¥800-
<u>木桶醤油ナッツ</u> <u>Truffle Popcorn</u>	¥800-
<u>タコのカルパッチョ</u> <u>Octopus Carpaccio</u>	¥1,200-
<u>自家製鹿肉のジャーキー</u> <u>Homemade Venison Jerky</u>	¥1,200-
<u>生ハムとサラミの盛り合わせ</u> <u>Assorted Ham And Salami</u>	¥1,400-
<u>専門家厳選チーズの盛り合わせ</u> <u>Cheese Platter Selected By Experts</u>	¥2,000-
<u>熊本産馬刺し盛り合わせ</u> <u>Assorted Horse Meat From Kumamoto</u>	¥2,000-

SWEETS

お酒と合う甘味の一覧
A list of sweets that go well with alcohol

<u>自家製ラムレーズンバター</u> <u>Homemade Rum Raisin Butter</u>	¥900-
<u>タリスカー香る生チョコレート</u> <u>Foie Gras Mousse</u>	¥900-
<u>ドライフルーツ</u> <u>Dried Fruit</u>	¥900-

COLLABORATIVE FOOD

LIBREをサポートしてくれるレストランとのコラボフード
Collaborative food with restaurants that support LIBRE

<u>タン先ビーフシチュー</u> <u>Beef Tongue Stew</u>		¥1,500-
<u>スパイスカレー</u> <u>Spicy Curry</u>	umedaya	¥1,700-
<u>フォアグラムース</u> <u>Foie Gras Mousse</u>		¥2,000-

SISTER BAR

LIBREの姉妹店
Sister Bar of LIBRE



Bar LIBRE GINZA
東京都中央区銀座1-6-6 ARROWS B1F
ARROWS B1F, 1-6-6 Ginza, Chuo-ku, Tokyo
MON-SUN 15:00-23:30 (L.O. 23:00)



NOLIMIT
東京都豊島区南池袋1-21-4 繁昌社南池袋ビル 1F
Hanshousha Minami-Ikebukuro Building 1F, 1-21-4 Minami-Ikebukuro,
Toshima-ku, Tokyo
MON-SUN 18:00-26:00 (L.O. 25:00)

IKEBUKURO FRIENDS

LIBREをサポートしてくれているバーやギャラリー
Bars and galleries that support LIBRE



COLORSOL QUALIA
東京都豊島区西池袋3-31-15 ロイヤルプラザII 2F
Royal Plaza II, 2nd floor, 3-31-15 Nishi-Ikebukuro, Toshima-ku, Tokyo
MON.-SAT. 17:00-27:00 (L.O. 26:30) SUN. 17:00-24:00 (L.O. 23:30)



KAZUBAR
東京都豊島区西池袋3-25-6ブリッジワンビル2F
2F Bridge One Building, 3-25-6 Nishi-Ikebukuro, Toshima-ku, Tokyo
MON.-SAT. 19:00-0:00 (L.O. 23:30)



Gallery FUURO
東京都豊島区目白3-13-5イトーピア目白カレン1F
3-13-5 Mejiro, Toshima-ku, Tokyo Itopia Mejiro Karen 1F
SAT-WED 12:00-18:00