

ZATTA



・アロケルニトクノ京東ニイハユ

[illegible]

ふ女まけしもやるけち懸軒を薬言こつと多難ふやき響の前後のう

。ハ女まりぬおつ和意なて、て氏木お外う、ハハ

おちの合ふ膝ころゐのやトせぢはイロメノエのゝ冬焼おつここ

美の國を暫く遊出する所のあつた。

すまじ連並は和意や節面もつATTAS、こゝものお寶もはなせぬ、こゝ

ふんちきめこぎはゆきこ間御のイスでは聞かぬのま

すまむら華昇ニ美甘さハテハ此の利害さハす

すまひばに酬答をいふ意、いふに義同、慰高をいふ意

ニ手おぐりリヤスヂハテモ女ノ神一、あま

。つち計くつふつ替り塗る色の間割のつなも、つATTASここもつなも

At the corner of Hilton Tokyo's dining floor,

"ATTAS" stretches the bar TΣUNOHΛU

The resonance of its name might evoke thoughts of dissonance.

However, it is not possible to

Here, numerous elements come together like a mosaic,

Painting a beautiful

Yes, as if by magic, ATTAS is, indeed, as if by magic, reversed.

Subtle darkness adds a poetic sparkle to the guest's time,

and faint bitterness elevates cocktails to sweet refinement.

Transplicity becomes synonymous with exhalation.

and despair and healing become equivalent.

Now, with a cocktail or glass of spirits in hand,

come to  $\Sigma$ ATA and try painting over the colors of your time.





酒場 -SAKABA-

Lemon



歌舞伎 -KABUKI-

Sakura



結 -YUI-

Matcha



## ZATTA COCKTAIL MENU



樺 -KEYAKI-

Thyme

熟成 ジントニック  
-AGED GIN TONIC-

Lemongrass



魅力 -MIRYOKU-

Peach



膳 -ZEN-

Green tea





夜は歌舞伎の舞台にも似て  
この世は芝居、人はみな役者……。  
男はグラスを満たしたカクテルの表面を見詰め、  
そうつぶやいた。  
かつて角筈と呼ばれた街にあって、  
夜はその水位を静かに増していく。  
「これ、誰が言った言葉だっただろう？」

The night resembles a Kabuki stage.  
The world is a stage, and everyone is an actor...  
The man gazed at the surface of the cocktail  
he had filled to the brim and muttered so.  
In a town once called Tsunohazu,  
night quietly fills his glass again.  
" Whose words were those? "

## 歌舞伎 -KABUKI-

Dover SAKURA

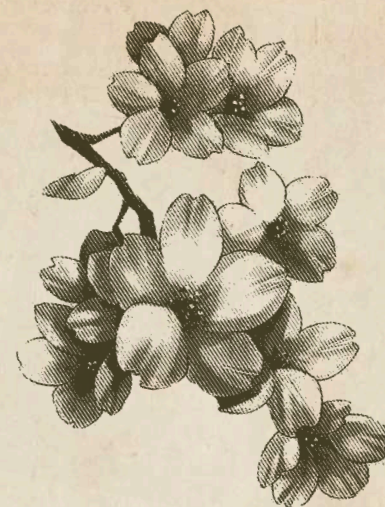
Cacao white

Kabuki stamp

Cocktail Glass

**現**在の新宿駅の一帯はかつて、“角筈(つのはず)”という地名でした。そこで歌舞伎を見せて街を盛り上げていくために、歌舞伎町という名が生まれたのです。そんな歌舞伎の世界観に着想を得た、陽気なケレン味に満ちたカクテル。日本の美意識を象徴する“桜”のリキュールにカカオやラズベリーを合わせ、表面のなめらかなクリームには歌舞伎役者の隈取りのイメージが浮かび上がります。

The current area around Shinjuku Station was once called “Tsunohazu.” To enliven the city by showcasing Kabuki performances, the name Kabukicho was born. Inspired by the world of Kabuki, this cheerful and flavorful cocktail combines the aesthetic of Japan – a “Sakura” liqueur – with cacao, and raspberry. The smooth cream on the surface evokes the image of the makeup worn by Kabuki actors.



¥2,600 (税・サ込)

Inclusive of tax and service charge.



櫟の梢を渡る季節風の  
「本当は音楽家になりたかった」  
男はそう言葉をつないだ。  
森の樹の枝や梢を渡る風のような音を、  
指先から響かせたかった。  
それはささやかな、  
しかし同時に遥かに遠い夢だった、と。

The seasonal wind rustles through the tips of the keyaki trees.

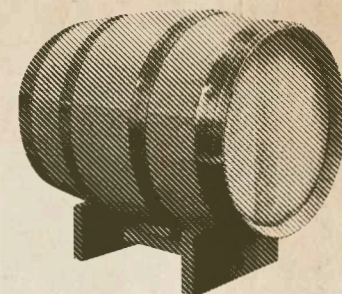
"I actually wanted to become a musician,"  
the man connected the words.  
He wanted to produce sounds like the wind crossing the branches  
and treetops of the forest, resonating from his fingertips.  
It was a modest dream,  
yet at the same time, a distant one.

櫟  
-KEYAKI-

Japanese Whisky	Wood Bitters	Thyme	Nami Rock Glass
-----------------	--------------	-------	-----------------

**新**宿の街並みの中に多く見られ、新宿区のシンボルツリーにもなっている櫟。その名を冠したカクテルは、樽の中で長い時間かけて熟成されたジャパニーズウイスキーにハーブリカーをブレンド。グラスの上に載せられた一本のタイムは西新宿を縫って走る十二社（じゅうにそう）通りをイメージしており、これを外して飲めば冬の並木道の樹の香りが、中に浸せば春の緑の潤いが、それぞれグラスに満ちてきます。

The keyaki tree, abundant in the streets of Shinjuku and serves as the symbolic tree of the ward. The cocktail bearing its name blends Japanese whiskey aged for an extended period in barrels with herb liqueur. The single sprig of thyme placed on top of the glass is designed to evoke the image of the Junisoh-dori running through Nishi-Shinjuku. Setting the thyme aside and taking a sip evokes the fragrance of these Keyaki trees in winter, yet when immersed in the cocktail the freshness of spring greenery is brought out.



¥3,200 (税・サ込)  
Inclusive of tax and service charge.



ささやかな光が結ばれる時刻に  
思えば人の毎日は、  
小さな失意の積み重ねなのかもしれない。  
書いた手紙が宛先不明で戻ってきてしまったり、  
植えた花が開花を前に枯れてしまったり……。  
その失意の蜜のような微かな甘さにこそ、  
人は感謝すべきなのだろう。

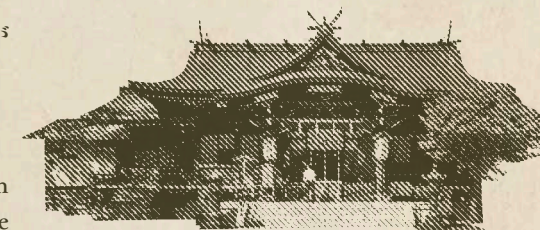
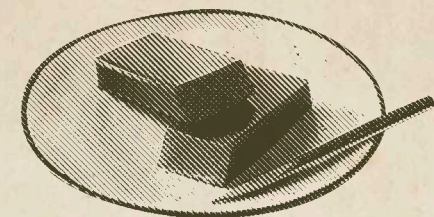
The modest moment when faint lights come together.

On consideration, every day might just be a  
culmination of little disappointments.  
Letters written that return due to an unknown recipient,  
flowers planted that wither before blooming...  
In the faint sweetness of such disappointments,  
one should find reasons for gratitude.

## 結 -YUI-

Matcha	Milk	Youkan	Wooden Rock Glass
--------	------	--------	-------------------

**新**宿の摩天楼の中に佇む十二社・熊野神社。  
かつてその周囲には数多くの茶屋や料亭がひしめき、  
祭りのようににぎわいを毎日見せていたといいます。  
そんな人々が集う場であった参道の風情をモチーフ  
にした一杯は、なんと隠し味に味噌を少々。さらに羊羹  
と和三盆を添えてお出しします。まるで澄み切った  
出汁にも通じるような味わいの未知のカクテル。和  
三盆を加えれば甘酒が振る舞われた縁日の情景が  
浮かびます。



Within the skyscrapers of Shinjuku stands the Junisoh  
Kumano Shrine. It is said that in days gone past, the  
numerous teahouses and traditional Japanese restau-  
rants encircling the shrine created such a lively atmos-  
phere, it was like a festival every day. Inspired by the  
ambience of the approach to the shrine, which was  
once a gathering place for people, YUI is created with  
a surprising touch of miso. Additionally, it is served with  
yokan (sweet red bean jelly) and wasanbon sugar. The  
taste of this unique cocktail is akin to dashi broth, and  
with the addition of the sugar, it evokes a temple festival  
scene where amazake (sweet sake) is generously served.



HOT  
or  
COLD

¥3,000 (税・サ込)  
Inclusive of tax and service charge.



懐かしい酒場に流れたラブソングと

だから思い出というのは、  
つまり檸檬のようなものなんだ。  
そう言って男は小さく笑う。  
甘くはない。深くかじれば強烈に酸っぱい。  
それでもその酸味がときどき無性に恋しくなる。まるで病気だ。  
そしてそんな檸檬病の処方箋が、  
きっとこのグラスのカクテルなんだ。

The love song that played in the nostalgic tavern.

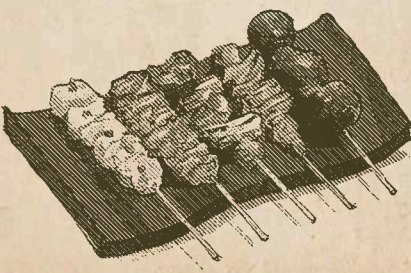
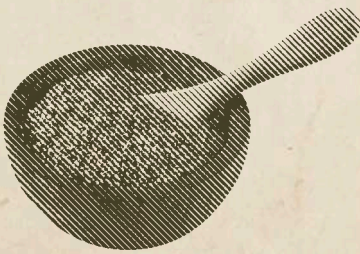
That's why memories are like lemons,  
you see. Saying this, the man chuckles softly. Not sweet.  
Bite into it deeply, and it's intensely sour.  
Yet, that sourness sometimes becomes irresistibly nostalgic,  
like a kind of sickness.  
And the prescription for such a lemon  
ailment is undoubtedly this cocktail.

酒場  
-SAKABA-

Infused Gin	Lemon	Giffard Piment D'Espelette	Julep Glass
-------------	-------	----------------------------	-------------

日本の酒文化をはぐくみ、いまや海外からのゲストにも大人気の“居酒屋”へのオマージュを込めたカクテル。居酒屋で多くの人が口にする檸檬サワーや柚子サワーをイメージし、ジンに生姜の風味を加えたうえに、さらに七味唐辛子を振った檸檬の串を添えてあります。この串をグラスの中にボンと投げ入れれば、爽快にして摩訶不思議な、世界で一番“焼き鳥が食べたくなるカクテル”の完成です。

A cocktail that nurtures Japan's sake culture and pays homage to the now globally beloved "izakaya" experience. Inspired by the commonly enjoyed lemon sour and yuzu sour in izakayas, this cocktail incorporates the flavor of ginger into gin and is further complemented by a skewer of lemon dusted with shichimi togarashi (Japanese seven spice blend). Tossing this skewer into the glass results in the completion of a most refreshing and mysteriously enticing cocktail - the only cocktail to make you crave yakitori.



¥2,800 (税・サ込)  
Inclusive of tax and service charge.



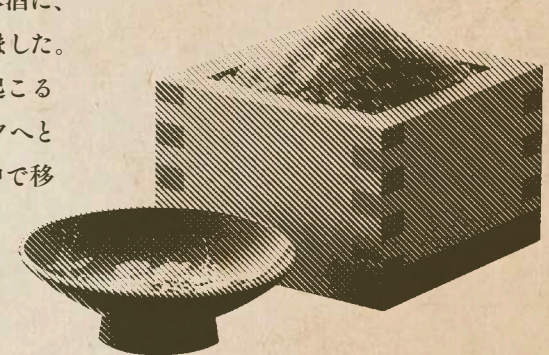
魅力は転調を繰り返しながら  
発色しなければ音楽はおもしろくない。  
「先生にそう言われたよ」と男はほろ苦く笑う。  
発色する音……。男にはとうとう、  
その意味がわからなかった。  
白と黒の鍵盤から生まれる色。  
その本当の色合いを見ることはできなかった。

The charm lies in repeating modulations.  
Without color development, music is not interesting.  
"I was told that by my teacher,"  
the man chuckled with a hint of bitterness.  
Colors in sound... The man finally didn't understand  
the true meaning.  
Colors born from the black and white keys.  
He could never see their true hues.

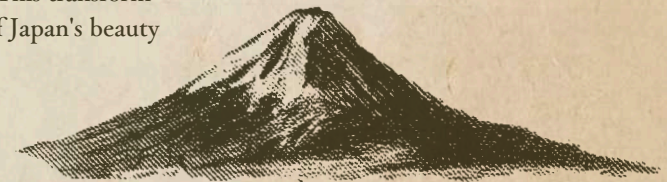
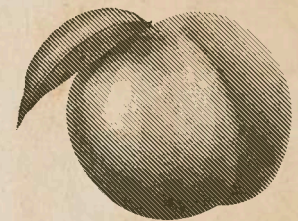
## 魅力 -MIRYOKU-

Sake	Yuzu	Peach Nectar Lemon Ice	Mt.Fuji Glass
------	------	------------------------	---------------

日本酒や柑橘などを用い、ZATTAなりの“日本らしさ”を追求したカクテル。バタフライピーという鮮やかな青紫の花のエキスを含んだ日本酒に、桃と檸檬のフレーバーを封じ込めた氷を浮かべました。時間とともに檸檬の酸味が溶け出すことで起こる化学反応のため、グラスの中の色は青からピンクへと静かに変化していきます。それは長い歴史の中で移り変わってきた日本の美を象徴しています。



A cocktail that pursues ZATTA's unique "Japanese-ness" using ingredients like Japanese sake and citrus. Floating on Japanese sake infused with the extract of vivid blue-purple butterfly pea flowers is ice encapsulating the flavors of peach and lemon. Due to the chemical reaction caused by the gradual melting of the lemon's acidity over time, the color inside the glass subtly changes from blue to pink. This transformation symbolizes the long evolution of Japan's beauty aesthetic.



¥3,000 (税・サ込)  
Inclusive of tax and service charge.



あの謙虚な膳はなぜか忘れがたく

もう行けなくなった場所。

言えなくなった言葉。

歌えなくなった歌。

一本道を歩いているうちに人は

いろいろなものを落としてきてしまう。

いろいろな大切なもの。

そしてあるいは、好きだった人が作ってくれた料理の香り。

For some reason, that humble meal is unforgettable.

A place you can no longer visit.

Words you can no longer say.

Songs you can no longer sing.

As people walk down the solitary path,  
they unintentionally leave behind various things.

Many precious things.

And perhaps, the fragrance of a dish lovingly prepared  
by someone you once loved.

## 膳 -ZEN-

Green Tea

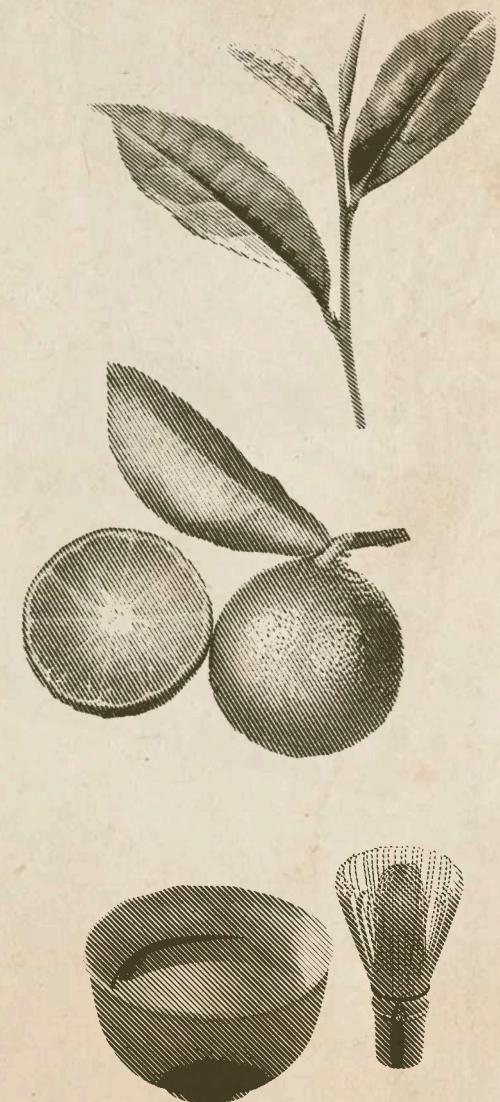
Sudachi

Kuromitsu

Short Cocktail Glass

江戸時代、甲州街道の宿場町であった新宿には、旅の途上で一服の茶を味わう旅人の姿が多く見られたはず。そこで抹茶を点てる膳のスタイルから発想したカクテルを、時代を超えて現代の新宿にご用意しました。煎茶をベースにフローラルなニュアンスを加えたヒルトン東京オリジナルティーをジンに漬け込み、さらに黒蜜を合わせて仕上げた一杯。和の香気の中に独特の甘美なインパクトを秘めたカクテルです。

In the Edo period, Shinjuku was a post-town along the Koshu Kaido, and it likely witnessed many travelers stopping to savor a cup of tea on their journeys. Drawing inspiration from the style of serving matcha on a tray, we have created a cocktail for modern Shinjuku that transcends time. Hilton Tokyo Original Tea, which infuses sencha with floral nuances, is soaked in gin and finished with a brown sugar syrup "kuromitsu." This cocktail, hidden within the scent of Japanese aesthetics, carries a unique and delightful impact.



¥2,800 (税・サ込)

Inclusive of tax and service charge.



熟成された言葉になって響く

「シェイクスピアですよ」と私は言う。

この世は芝居……って言葉。

そうだったか、と男は言ってグラスを空けた。

こんな言葉もあったよな。

「人生は祭りだ、ともに生きよう」だっけ。

「それはフェリーニ」と私は答える。

だからカクテルをもう一杯。

Viva La Vida! 人生に、乾杯。

Transforming into matured words that resonate.

"I'm talking about Shakespeare," I say.

"All the world's a stage..." -- ah, those words.

"Oh, right," the man says, emptying his glass.

There was another phrase like that, wasn't there?

Was it "Life is a festival, let's live it together"?

"That's Fellini," I reply.

Let's have another round of cocktails.

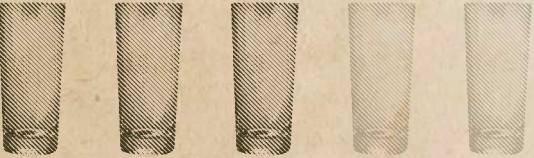
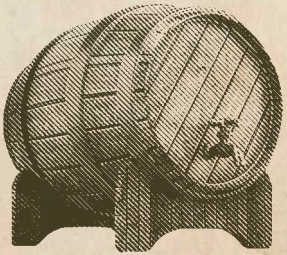
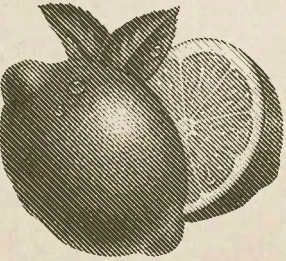
Viva La Vida! Cheers to life.

熟成ジントニック  
-AGED GIN TONIC-

Aged Gin	Lemongrass	Lime	Collins Glass
----------	------------	------	---------------

世界で最も広く飲まれているカクテル、ジントニック。シンプルにして完成されたその一杯から、ZATTAはより深い響きを感じさせる変奏曲を創造しました。無色のはずのジントニックがここでは黄金色を帯びて見えるのは、ベースのジン長く樽熟成させたため。ヒルトンが日本に誕生してからの60余年という歳月を、この一杯は美しく映し出しているのです。ライムとレモングラスを添え、その香りはさらに爽やかに。

The most widely consumed cocktail in the world, the Gin and Tonic. From this simple yet perfected drink, ZATTA has created a variation that resonates more deeply. The golden hue, visible in what should be a colorless Gin and Tonic, is a result of the base gin being aged in barrels for an extended period. This cocktail beautifully reflects the 60 years since Hilton's birth in Japan. Accompanied by lime and lemongrass, the aroma enhances the refreshing experience even further.



¥2,600 (税・サ込)

Inclusive of tax and service charge.





ヒルトン東京のダイニングフロア・

TSUNOHAZUの一角に広がるバー“ZATTA”。

その名前の響きから、雑多という言葉を連想されるかもしれませんが。

しかしそれはネガティブな意味ではありません。

ここでは数多くのエレメントがモザイクのように組み合わせられ、

美しい陶酔を描き出していくのですから。

そう、あたかも魔法のように、ZATTAでは価値や意味が逆転します。

ほのかな闇がゲストの時間に詩的なきらめきを加え、

かすかな苦味がカクテルを甘美に昇華させます。

安らぎは高揚と同義になり、失意と癒しは等価になります。

さあ、一杯のカクテルやスピリッツを手に、

あなたもここZATTAで、あなたの時間の色を塗り替えてみてください。

At the corner of Hilton Tokyo's dining floor,

TSUNOHAZU, stretches the bar "ZATTA."

The resonance of its name might evoke thoughts of dissonance.

However, it does not carry a negative connotation.

Here, numerous elements come together like a mosaic,

painting a beautiful euphoria.

Yes, as if by magic, at ZATTA, values and meanings are reversed.

Subtle darkness adds a poetic sparkle to the guest's time,

and faint bitterness elevates cocktails to sweet refinement.

Tranquility becomes synonymous with exhilaration,

and despair and healing become equivalent.

Now, with a cocktail or glass of spirits in hand,

come to ZATTA and try painting over the colors of your time.

