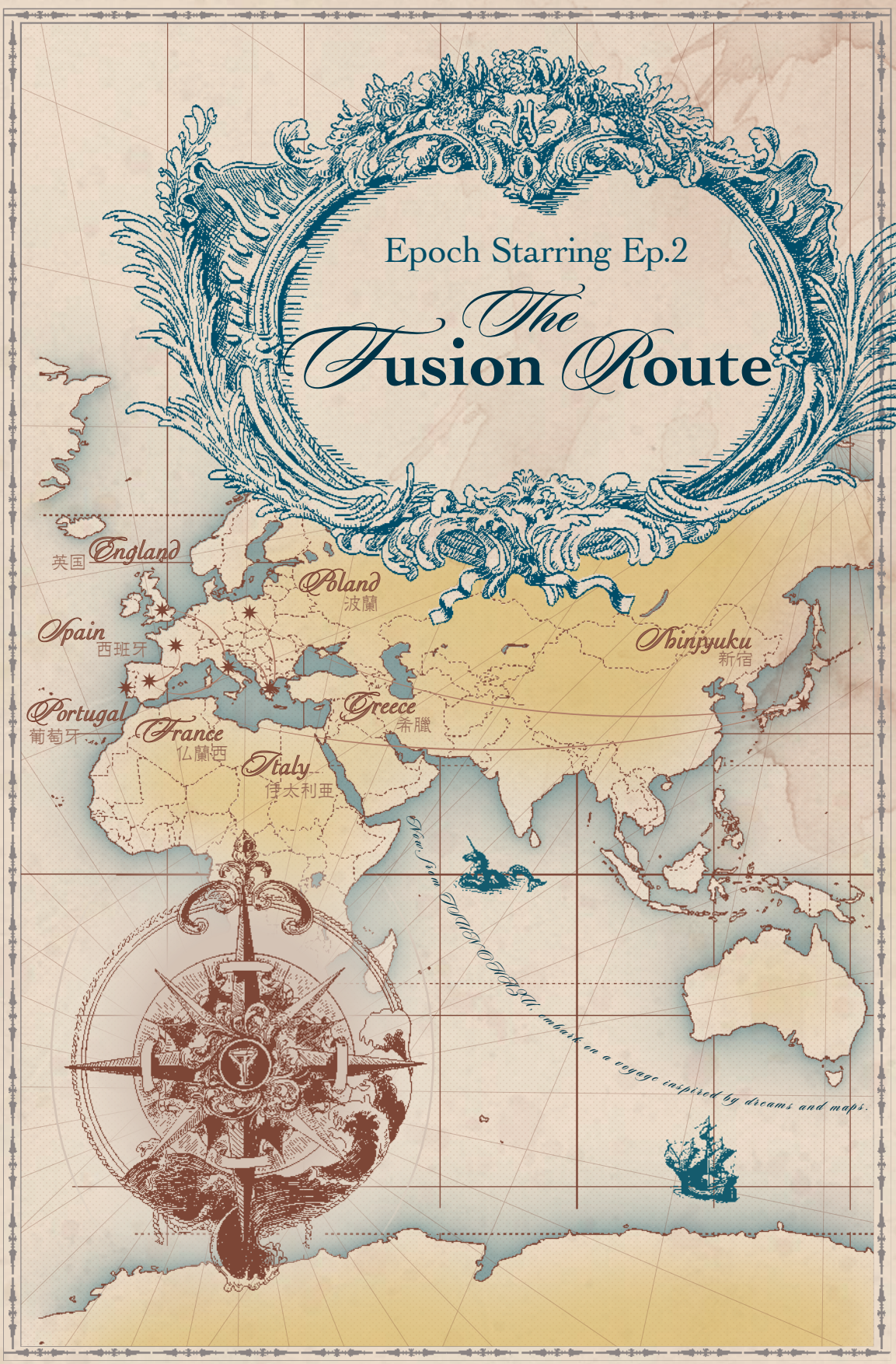


Bar ZATTA — where the voyage to the world begins.

かつて「角筈」と呼ばれた西新宿の地に位置するバー“ZATTA”。
その窓からは、夜の海を見ることはできません。

しかしそれでもこの場所は確かに世界の海とつながっています。
いま、あなたとその海とを結ぶ運河の入り口となるのが、
グラスを満たした一杯のカクテル。
甘美で精妙なその味わいを紡ぎ出しているいくつものスパイスやハーブは
海を越えてもたらされたものたちだからです。
いわゆる大航海時代、人々はそれらスパイスやハーブを求めて
海原へと船出しました。いまだ見ぬ世界への夢が記された地図を胸に。
その夢が遥かな時空を超えて結晶しているのが、ZATTA のカクテルなのです。

さあ、この角筈の地から夢と地図をめぐる航海に。

世界の海の向こうから集められた香りと味わいが
一杯のグラスの中で美しく融合した ZATTA のカクテルが
穏やかで心地よい陶酔の波を生み出します。



“ZATTA”, a bar in Nishi-Shinjuku, stands on land once known as TSUNOHAZU.
From its windows, there is no ocean to be seen at night.

And yet, in its own way, this place is connected to seas across the world.
The gateway between you and those distant waters
is a cocktail, shimmering in your glass.
The spices and herbs that weave together its alluring, intricate flavors
have journeyed here from far beyond the sea.
Centuries ago, during the Age of Exploration,
people set sail across uncharted waters in search of these very spices and herbs,
carrying maps inscribed with dreams of worlds yet unseen.
Across oceans and centuries,
those dreams have found a new expression in the cocktails of ZATTA.

Now, from TSUNOHAZU, embark on a voyage inspired by dreams and maps.

Aromas and flavors gathered from distant shores
come together beautifully in a single glass,
as ZATTA's cocktails carry you away
on gentle waves of exquisite intoxication.

夢の航路の分岐点

いつのことだったか、懐かしい町に灯りをともす一軒のバーで
ある人にこんなことを教わった。
夜、眠りに落ちるその瞬間に、人は二つの種類に分かれるのだと。

それは
空を飛ぶ夢を見る人と
海に潜る夢を見る人だ。

Where Dreams Diverge

I no longer remember when it was,
but once, in a bar whose lights glowed softly in a town filled with memories,
someone told me this:
At the very moment we drift into sleep,
we follow one of two paths.

There are those
who dream of flying through the sky,
and those
who dream of diving beneath the sea.

翠雨
SUIU

Japan

ROKU | Matcha Jelly | Ginger Beer



印象派絵画の巨匠、クロード・モネは昔日の日本人を評して「影によって存在を、断片によって全体を暗示するその美学に、私は共感をおぼえる」と語っていました。青葉に降り注ぐ雨を指す「翠雨」の名を持つこのカクテルは、印象派の画家たちが憧れたジャポニズムを象徴する新宿御苑の情景がモチーフ。モネの連作絵画「睡蓮」の世界観にも似た、雨が池の水面に波紋を広げ、庭園の緑を輝かせる瞬間を表現しています。ジンジャービールとクラフトジン「六」で満たされたグラスの池の中、藻のように沈む抹茶ゼリーと鯉のように泳ぐ赤いゼリー。雨上がりの日本庭園の静寂がカクテルを味わうゲストの胸に広がっていきます。

Claude Monet once expressed his admiration for the Japanese aesthetic—the art of suggesting the whole through a fragment.
Named “Suiu,” a poetic Japanese word for rain falling upon verdant leaves, this cocktail evokes Shinjuku Gyoen and the Japonisme that captivated the Impressionists.
Reminiscent of Monet's Water Lilies,
it captures raindrops rippling across a pond as the garden glows in fresh green.
Ginger beer and ROKU craft gin form the “pond,” with matcha jelly resting like water plants and red jelly drifting like koi. With each sip, the serenity of a Japanese garden after the rain unfolds.

ノンアルコール対応
Non-alcoholic option available

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

自由の光と懐旧の色と

空は自由に向けて開かれている。だから飛ぶ夢を見る人とはつまり
広がる未来に想いをはせる人だ。
海は郷愁を湛えて波打っている。だから潜る夢を見る人とはつまり
温かい追憶を胸に抱いている人だ。

そうは思わない？
その人はバーの店内を流れるライブ演奏の旋律の揺めきの向こうで、
私の顔をのぞき込むようにしてそう問いかけた。

The Light of Freedom, the Colors of Memory

The sky opens endlessly toward freedom.
And so, those who dream of flying
are perhaps the ones whose hearts are drawn to the possibilities of the future.
The sea rises and falls, carrying the tides of nostalgia.
And so, those who dream of diving beneath its surface
are perhaps the ones who hold warm memories close to their hearts.

Don't you think?
Through the gentle sway of live music drifting across the bar,
that person leaned closer, as if searching my face,
and asked me the question.

和親
WASHIN

Trance

KI NO BAI | Lillet Blanc | Shiso | French Lemon

日本が世界に向けてその窓を開け放ったことを告げた日米和親条約。その「和親」の名を冠したカクテルは文明開花の時代の精神であった“和魂洋才”を一杯のグラスの中に表現したもの。日本のスピリットの精華である京都の伝統が息づくプラムとベリーのリキュール「季の梅」と、欧州のエレガンスを育んだフランス・ボルドーのワインをベースにしたアペリティフ「リレ・ブラン」を融合させ、さらに日本のハーブである紫蘇を加えることでシャープなマティーニへと昇華させました。かつての甲州街道の入り口に位置し、異国の文化が国内各地に広がるゲートウェイでもあった新宿の歴史も、この一杯にステアされているのです。

Named “Washin” after the treaty that opened Japan's doors to the world, this cocktail captures the spirit of Wakon Yosai—Japanese soul, Western artistry.
Kyoto-born KI NO BAI meets Bordeaux's Lillet Blanc, lifted by the fresh, distinctive note of Japanese shiso. East and West come together in a crisp martini, echoing Shinjuku's past as a gateway where cultures crossed and new ideas flowed into Japan.

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

二つの日付をつなぐもの

人は誰しもが心の中に地図を持っているんだと思う。
そう言って読みさしの本の頁に栞のように挟んだ一枚の世界地図を
その人はカウンターの上にそっと広げてみせる。
だってどんな人生を選び取るにせよ、
人は一つところにとどまることはできない。

今日から明日へと航っていかなければならないのだから、と。
たとえその二つの日付の間に見るのが
飛ぶ夢であっても。潜る夢であっても。

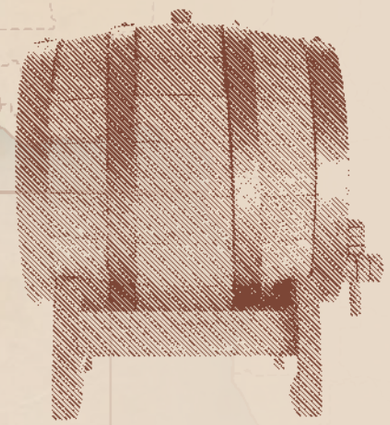
What Connects Two Dates

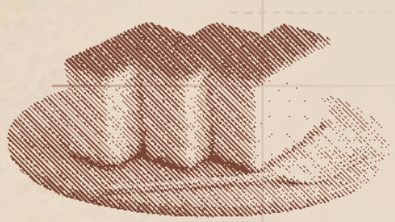
I think we all carry a map somewhere within us.
As those words were spoken,
a map of the world - tucked like a bookmark between the pages of a half-read book -
was gently unfolded across the counter.
Because whatever path we choose in life,
none of us can remain forever in one place.

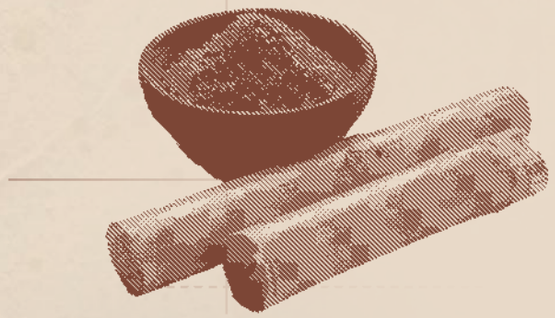
We must all make the passage
from today into tomorrow.
And between those two dates,
whatever dreams may find us -
whether we dream of flying through the sky,
or diving beneath the sea.

琥珀
KOHAKU

Taketsuru | Fermented Butter | Port Wine | Castella







16世紀、ポルトガル王からの命を受けてインドから日本へと布教の旅を進めた宣教師フランシスコ・ザビエルによって日本にワインがもたらされました。さらに続く宣教師たちも「角寺鐵異老(カステイラ)」などの未知の菓子を伝えます。「琥珀」は、そんな南蛮文化伝来という歴史的瞬間のハレーションをグラスに封じ込めたカクテル。ウイスキー「竹鶴」をベースに、遥かな旅に挑んだ宣教師たちへのオマージュとして欧州の食文化を語る発酵バターとポートワインのフロートをまとわせました。さらに加えられた黒糖の土着的な甘みと香りがそこに混ざり合うとき、400年以上の時空を超えた旅が、グラスの中に結実します。

In the 16th century, missionaries journeying from Europe through India brought wine—and later unfamiliar sweets such as castella—to Japan, opening a new chapter of cultural exchange.
“Kohaku” captures that first spark of encounter in a glass. Taketsuru whisky is crowned with a float of fermented butter and port wine, a tribute to the European flavors carried across distant seas, while the earthy sweetness of Japanese brown sugar brings the two worlds together. With each sip, East meets West, and a journey spanning more than four centuries comes to life.

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

地図の色彩が告げる

君が持っているその地図はどんな色をしているのだろう？
カクテル一杯分の陶酔が加わった中で私は
その人にそうも問われた気がする。
これから訪れる地の未来を書き込んでいく希望の白い地図か、
これまで訪れた地の記憶が描き重ねられた懐旧の色の地図か。

誰もが地図を持っている。
でも夜の眠りの分岐点でその誰もが二つの道に別れるのだとしたら
地図にも二つの種類があるはずだからと、その人は言った。

What the Colors of a Map Reveal

I wonder what color the map you carry might be.
Through the gentle haze of a single cocktail,
I seem to remember that person asking me this, too.
Is it a map of white, filled with hope,
waiting for the future to be drawn across places yet to be discovered?
Or is it a map colored by nostalgia,
layered with memories of all the places you have already been?

We all carry a map within us.
But if, at the threshold of sleep,
we each take one of two paths,
then surely there must be two kinds of maps as well.
Or so that person told me.

懐菓
KAIKA

Poland

Zubrowka | Yokan | Chestnut Liqueur



ベースは東欧ポーランドの森で採れるバイソングラスを漬け込んだズブロッカ。そこに日本の原風景を思い起させる羊羹とバニラにも似たトンカ豆をインフューズした、どこか懐かしくかつ斬新なマティーニの誕生です。「懐菓」と名付けられたこのショットが綴るのは、明治と現代、二つの時代の新宿の物語。ガス灯が夜を彩り始めた文明開花の空気感を、和のマテリアルと洋のスピリッツとの融合という形で表現しました。カクテルをひと口、羊羹をひとかじり。栗の滋味とズブロッカの香気が共鳴し、過去と現在が口の中で同時に花開きます。“カクテルの王”マティーニならではの奥深さがこの時間の旅を成り立たせています。

At its heart is Żubrówka, infused with bison grass from the forests of Poland. Yokan, a taste woven into Japan's nostalgic memory, meets the soft, vanilla-like warmth of tonka bean—giving rise to a martini both familiar and new. Named “Kaika,” this cocktail tells a tale of Shinjuku across two eras: Meiji and the present day. As gas lamps began to glow through the streets, a new age dawned, where East encountered West. That moment is captured here, in the meeting of Japanese tradition and Western spirit.
A sip of the cocktail, a bite of yokan. Its gentle sweetness mingles with the fragrant notes of Żubrówka, and for a fleeting moment, past and present bloom together on the palate.
Only the Martini—the King of Cocktails—could make such a journey through time possible.

¥2,700 (税・サ込)
Inclusive of tax and service charge.



羅針盤を読み取れない夜には

私にはうまく答えられなかった。
自分がどちらの夢を見てきた人間なのかさえ、
そのときの私には見定めることができなかったのだから。
未来を香らせるスパイス。過去を蕩けさせるリキュール。

私の中にあるはずの地図に記された航路の先で
どちらを手に入れることができるのか。

わからないな。そう呟くと
あなたは小さくうなずいた。



On Nights When the Compass Is Hard to Read

I couldn't find the right answer.
At that moment, I could not even tell
which kind of dreamer I had been all along.
Spices carrying the scent of the future.
Liqueurs that melt into memories of the past.

At the end of the course drawn
on the map that must exist somewhere within me,
which of the two would I find?

“I don't know,” I murmured.
And you gave a quiet nod.



羅針盤
RASHINBAN

Okuhida | Giffard Piment | Paella Powder | Smoked Paprika Powder | Tonic Water



「羅針盤」。このカクテルは味わう人を新たな味覚の冒険に導きます。ベースは清洌な水と豊穣の米が生み出した「奥飛騨ウォッカ」。凪の海面のようなその澄みわたる液体に唐辛子リキュール「ジファール ピモン」の刺激が加えられ、針路は一気に陽光あふれる地中海へ。スペイン料理のソウルである真紅のスモークパプリカの香りがさらに異国情緒を立ち上らせます。そして魔法の隠し味として使われているのが、旨味塩「ろく助塩」。干し椎茸、昆布、帆立の旨みが凝縮されたこの塩が、カクテルにしっかりとした輪郭を与えます。いわばスペインの情熱の帆と日本の創意の錨を併せ持った一艘の帆船のごときカクテルで、陶酔の航海へ。

“Rashinban” - The Compass invites the palate on a voyage into the unexpected.
The journey begins with Okuhida Vodka, born from pristine water and Japanese rice. Its crystal clarity is stirred by the fiery heat of Giffard Piment, setting a course toward the sunlit Mediterranean, where smoky Spanish paprika adds a warm, exotic note.
The final touch is Rokusuke salt, rich with the umami of dried shiitake, kombu and scallop, bringing depth and definition to every sip.
With the passion of Spain in its sails and Japanese ingenuity as its anchor, “Rashinban” charts a course into uncharted flavors

¥2,700 (税・サ込)
Inclusive of tax and service charge.



語らい合った記憶がいま……

あなたは憶えていないかもしれないけれど、
二つの夢の話を私にしてくれたのは
実はあなただったんだ。
かつて“角筈”と呼ばれた懐かしい町の
この心優しいバーのカウンターで。

そうだった？と、あなたは笑う。

And Now, the Memory of Our Conversation...

You may not remember,
but it was you, in fact,
who once told me about those two kinds of dreams.
Right here, at the counter of this welcoming bar,
in a familiar corner of the city
once known as TSUNOHAZU.

“Was it really?” you ask,
with a smile.

宴
UTAGE

England

Talisker | Tea | Malt Vinegar | Original Beer Foam





一見すると一杯のビール。しかしその正体はスコッチウイスキー「タリスカー」をベースに、英国の紅茶と日本の焙じ茶を融合させた、究極のウイスキーサワーです。イングリッシュ・ブレックファストとほうじ茶という二つの“茶”をタリスカーに同時にインフューズすることで二つの国の“安らぎ”と“温もり”を封じ込めた一杯。表面には大麦麦芽から作られたモルトビネガーとIPAビールをフォーム状にして浮かべ、英国における寛ぎの場の代表であるパブで出会うビールを想起させる表情に仕上げました。英国パブの“Public”の文化と新宿の茶屋に息づいていた休息の心持ちが融合し、そして二つの国を結ぶ「宴」の時が始まります。

At first glance, a pint of beer. Beneath its frothy crown lies a whisky sour infused with two rituals of comfort—English Breakfast tea and Japanese hojicha.
Talisker carries their warmth and fragrance, crowned with a silky foam of malt vinegar and IPA.
Here, the convivial spirit of a British pub meets the quiet repose of Shinjuku's old teahouses—two cultures, one glass, and the beginning of an evening.

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

眠りの奥に待つ神殿への道

自分が見る夢を忘れずに、自分が持つ地図をなくさずに。

夢見た未来と違う今日に立っている自分を、それでも祝福できるように。
過去にもらった夢よりもなくした夢を、大切に憶えていられるように。
あなたの問いかけに、確かに答えることができるように。

だからあの夜から私は、
眠りに落ちるその瞬間、これから見る夢を決して忘れないようにと
自分に言い聞かせる癖がついたのだった。

The Path to the Temple Beyond Sleep

Never forget the dreams I dream,
nor lose the map I carry within.
May I still be able to bless the person I am today,
even if this is not the future I once dreamed of.
May I cherish the dreams I have lost
more dearly than the dreams once given to me.
And when you ask me your question,
may I know, with certainty, how to answer.

And so, ever since that night,
at the very moment I begin to fall asleep,
I have made a quiet ritual of telling myself:
Whatever dream awaits me beyond sleep,
I must never let it fade.

聖域
SEIIKI

Iichiko | Greek Yogurt | Greek Honey | Lemon | Soda



グラスの中に屹立するのはヘンリー・ラモスが考案した「ラモス・ジン・フィズ」の手法を用いた純白の泡の柱。ゼラチンを使わず、ギリシャヨーグルトの乳脂肪の粘性だけでソーダの気泡を押し上げ、古代ギリシャの神殿を支えるエンタシスの円柱を表現しました。ホワイトカカオとハーブソルト、ブラックペッパーを加えてエスプーマすることでサヴォリーなアロマを与えられたこの円柱の中は、麦焼酎「いいちこ 彩天」をベースにレモンとギリシャ蜂蜜が溶け合う液体で満たされ、口に含めばまるで地中海のテラスでフルーティーな料理を味わっているかのような感覚。まさにデザートカクテルの「聖域」へと導く一杯です。



Rising from the glass is a pillar of pure white foam, inspired by the Ramos Gin Fizz. Made without gelatin, Greek yogurt gently lifts the soda bubbles into a graceful column, echoing the pillars of an ancient Greek temple.White cacao, herb salt and black pepper lend a savory aroma, while beneath lies Iichiko Saiten shochu brightened with lemon and Greek honey. Each sip evokes a sunlit Mediterranean terrace—a passage into the “sanctuary” of dessert cocktails.

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

夢見る惑星の上で

あれから何回となくこの町の空に星が昇り、そして沈んだ。
決して少なくはない失意を味わった。多くの忘れ物をした。
それでも地図は大切に持っている。

人は夢見てやまず、
この町も、この星もまた、夢を見てやまない。

さあ、カクテルをもう一杯。
そして美しい夢を見る眠りに就こう。

あなたは空と海、どちらを夢見る？

On This Dreaming Planet

Since that night,
the stars have risen and fallen over this city more times than I can count.
I have known my share of disappointment.
I have left many things behind.
And still, I hold on to my map.

We never cease to dream.
Nor does this city.
Nor does this planet beneath our feet.

So, one more cocktail.
And then, let us drift into sleep
and dream a beautiful dream.

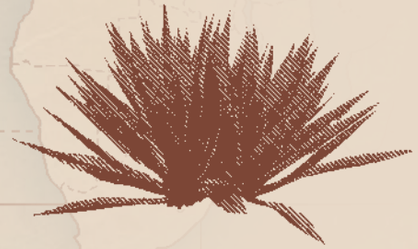
When you close your eyes,
will you dream of the sky— or of the sea?

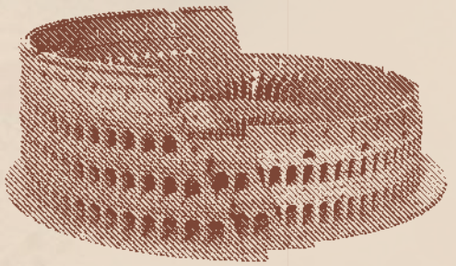
夢路
UMEJI

Italy

Don Julio Reposado | Coffee Liqueur | Espresso | Sake | Kuromitsu







一日の終わり、人々の魂に安らぎを与える一杯のエスプレッソに少量の酒を加え、人生の機微を味わう「カフェ・コレット」の文化。そんなイタリアの街角のワンシーンと、甲州街道の宿場町であった内藤新宿の記憶を重ね合わせたカクテルが、この「夢路」です。プレミアム・テキーラ「ドン・フリオ レポサド」をベースにコーヒーリキュールとエスプレッソ。そこに日本酒、黒蜜、さらに炒りごまの香ばしさと雪塩の微かな塩みを点じました。たゆたうスピリッツの中に響くコーヒーの苦味と和のマテリアルの柔らかさとの調和の調べ。静かな夢路へと向かう時間に味わうにふさわしい、ビターで芳醇なアロマが息づく一杯です。

In Italy, caffè corretto marks the close of the day—
a touch of spirit added to espresso, offering a quiet moment to savor life. “Yumeji” weaves this ritual together with memories of Naito-Shinjuku, once a post town along the Koshu Kaido.
Don Julio Reposado, coffee liqueur and espresso meet sake and kuromitsu, accented by toasted sesame and a whisper of sea salt. Coffee's bittersweet depth mingles with gentle Japanese flavors, creating a rich, lingering aroma—a final sip before drifting into dreams.

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

カクテルを味わうこと。それは一つの旅。
スピリッツ、リキュール。そしてスパイスとハーブ。
このグラス一杯の中に世界のさまざまな国の風土や記憶が息づいています。
だからその香りと味わいで胸を満たす人は、ひととき、
世界をめぐる旅人となる資格を得るのです。

このカクテルブックに記された８つの物語では、
かつて角筈と呼ばれたここ新宿を出発点に
遥かユーラシアを超え、ヨーロッパの国々を眼下に収めてきました。
そしてそれらの国々と日本との交流と融合の歴史を確かめてもきました。
いつの時代にあっても、その歴史を動かしてきたのは人々の夢見る力です。
より良い明日、より広い世界を夢見て、
人は歴史の歯車を回す努力をし続けてきたのでしょう。

あなたの前に運ばれるカクテルのグラスが、
あなたの夢見る力に新しい種火を灯すことができますように。
さあ、明日からまた始まる旅と冒険のために。
乾杯。

To taste a cocktail is to embark on a journey.
Spirits and liqueurs. Spices and herbs.
Within a single glass breathe the landscapes and memories of distant lands.

And for a fleeting moment, those who surrender to its aromas and
flavors become travelers of the world.
The eight stories in this book begin here in Shinjuku, once known as TSUNOHAZU,
and journey across Eurasia to Europe,
tracing the encounters that have brought Japan and the world together.
In every age, it is the power to dream that has moved history forward—
toward a better tomorrow, and a wider world.

May the cocktail before you kindle a new spark within you.
For the journeys and adventures that begin again tomorrow.
Cheers.