



— 茶室BAR —
ROKKAN
by 



— 茶室BAR —

ROKKAN

by 

五感と心で愉しむ、夜の茶会
四季が育む“旬”が香る、ROKU〈六〉の一杯を

The evening tea ceremony for the senses and the soul.

A seasonal moment captured in a fragrant sip of ROKU Gin.



〈春〉カクテルと和菓子のペアリング

<Spring> Cocktail & Wagashi

¥2,000

Cocktail

花霞(はなかすみ)

¥1,400

Hanakasumi <Clover Club Twist>

Ingredients

ROKU Gin / KANÁDE Sakura / Yuzu / Egg White / Sakura Powder

Wagashi (Japanese Sweets)

桜のねりきり

¥800

Sakura "Nerikiri"

Ingredients

Tonka Beans / Koshian (Sweet White Bean)

満開の桜が霞のように野山を染める、春の淡い情景——「花霞」。

桜花の華やかさとやわらかな口当たりを表現したカクテルに、
トンカ豆のねりきを添えています。

"Hanagasumi" is a soft spring scene where cherry blossoms in
full bloom color the hills like mist.

This cocktail shows the floral aroma and gentle texture of sakura,
served with nerikiri, a Japanese confection that is soft and smooth.



〈夏〉カクテルと和菓子のペアリング

<Summer> Cocktail & Wagashi

¥2,000

Cocktail

朝涼(あさすず)

¥1,400

Asasuzu <Matcha Lemonade>

Ingredients

ROKU Gin / Sudachi / Matcha (Shizuoka) / Water

Wagashi (Japanese Sweets)

アイスみつ豆

¥800

"Mitsumame" with Homemade Ice Cream

Ingredients

Monaka / Warabi-Mochi / Amazake / Cream Cheese / Red Peas / Ume

夏の朝、静けさの中に感じるひんやりとした空気——「朝涼」。

抹茶と柑橘の爽やかな味わいのカクテルに、

甘酒とクリームチーズのアイスみつ豆を組み合わせました。

完熟梅ソースをかけてお召し上がり下さい

"Asazuzu" is a quiet summer morning with cool air in the stillness.

A fresh cocktail with matcha and citrus is paired with mitsumame, a light and refreshing Japanese confection.

Please enjoy it with the ripe plum sauce.



〈秋〉カクテルと和菓子のペアリング

<Autumn> Cocktail & Wagashi

¥2,000

Cocktail

秋声(しゅうせい)

¥1,400

Shusei <Sansho Gin Fizz>

Ingredients

ROKU Gin / Sansho Pepper / Lemon / "Mikan" Honey / Kinome / Soda

Wagashi (Japanese Sweets)

栗きんとんと生姜のハツ橋

¥800

"Kurikinton" & Ginger-Flavored "Yatsuhashi"

Ingredients

Sweet Chestnut Paste / Gyuhi (mochi) / Ginger

虫の声、木の葉の擦れる音、澄みわたる夕暮れ——「秋声」。

ピリッとキレのある山椒フィズに、

栗きんとんと生姜が香る焼きハツ橋をご用意しました。

"Shūsei" is the sound of autumn — insects calling and leaves rustling under a clear evening sky.

A sharp sansho gin fizz is matched with grilled yatsuhashi, a crisp and delicately flavored Japanese confection.



〈冬〉カクテルと和菓子のペアリング

<Winter> Cocktail & Wagashi

¥2,000

Cocktail

雪見(ゆきみ)

¥1,400

Yukimi <Milk-Washed Punch>

Ingredients

ROKU Gin / Yuzu / Gyokuro Tea / Milk

Wagashi (Japanese Sweets)

白あんのおしるこ

¥800

Saikyo Miso White "Oshiruko"

Ingredients

Sweet White Bean / Saikyo Miso / Shiratama Mochi / Arare crackers / Cinnamon

降り積もる雪に、月の光がほのかに滲む冬の夜——「雪見」。
 重厚でありながら柚子の爽やかさを感じる1杯と、
 西京味噌と白あんのおしるこをご一緒にどうぞ。

"Yukimi" is a snowy winter night where moonlight softly glows
 through falling snow.

This rich yet refreshing cocktail with yuzu comes with
 oshiruko, a warm and sweet soup served with soft, chewy rice cakes.



季節の六ジンソーダ

¥1,200

Roku Gin and Soda – Seasonal Flavor

季節の素材で仕立てた、六ジンソーダ。春は桜、夏はすだち、秋はしょうが、冬はゆずをご用意しています。お家でもできる簡易レシピはQRコードからどうぞ。

Our signature Roku gin and soda, made with seasonal ingredients: sakura in spring, sudachi in summer, ginger in autumn, and yuzu in winter. Scan the QR code for a simple recipe.

Ingredients

Gin and Soda + Seasonal Ingredients



JAPANESE

ENGLISH

お客様の安全を最優先に考え、食物アレルギー対応は行っておりません。ご了承願います。食材の入荷状況によりメニュー内容が変わる場合がございます。
We can not be responsible for your food allergies. Thank you for your understanding. Contents may vary depending on the day's produce.



ROKKANマティーニ

¥1,400

ROKKAN Martini

山椒のシャープな風味とROKU〈六〉の繊細での繊細で複層的な香り、奥深くもすっきりと味わえる、和を感じるマティーニに仕上げました。

Sansho's sharp edge and Roku's elegant botanicals come together in a clean, balanced martini with a refined Japanese touch.

Ingredients

ROKU Gin / Sansho Pepper / Vermouth / Bitters / Shodoshima Olive

コース以外(アラカルト)でのご利用時には、テーブルチャージとしてお一人様700円を頂戴いたします。
A table charge of ¥700 per person applies to guests not using a course.



柚子ギムレット

¥1,400

Yuzu Gimlet

柚子の爽やかな香りとやわらかな酸味。

ROKUくんの華やかな香りと繊細な味わいに合わせたギムレットです。

A Japanese-style gimlet made with yuzu,
blended to match the smooth taste of ROKU Gin.

Ingredients

ROKU Gin / KANÁDE Yuzu / Yuzu



寿ネグローニ

¥1,400

"KOTOBUKI" Negroni

山崎蒸溜所貯蔵の梅酒、赤玉スイートワインを合わせた、
サントリーの洋酒文化歴史と想いを閉じ込めた1杯です。

This cocktail, blended with barrel-aged umeshu, Akadama sweet wine and
Roku Gin, captures the spirit of Suntory's history and craftsmanship.

Ingredients

ROKU Gin / Yamazaki Umeshu / Akadama / Bitters / Orange



抹茶マティーニ

¥1,400

Matcha Martini

香り高い国産抹茶「茶銘：麓の白」の上品な甘みと苦さ。
ゆっくりと味わいたくなる、茶会にふさわしいカクテルです。

Fragrant Japanese matcha “Roku no Shiro” brings a refined harmony of bitterness and sweetness, in a cocktail crafted for slow sips and tea ceremony-inspired calm.

Ingredients

ROKU Gin / Matcha (Roku no Shiro)



浅蒸し煎茶割り

¥1,200

Roku Gin with Green Tea “Sencha”

静岡県産安倍川上流地域の浅蒸し煎茶を使用。みずみずしく爽やかな香りと繊細な渋み。すっきりとした飲み口に仕上げた、清らかで落ち着きのあるお茶割りです。

Made with lightly steamed sencha from the upper reaches of the Abekawa River in Shizuoka Prefecture. This tea-based cocktail offers a fresh, vibrant aroma and a delicate hint of bitterness, finished with a clean, tranquil taste.

Ingredients

ROKU Gin / Sencha (Lightly Steamed)



ペアリングフライトセット

¥2,500

＜ストレート / ソーダ割り＞

ROKU Gin Pairing Flight Set
Neat / With Soda

Wagashi: Yuzu Kohakutō / Ogura Yokan / Matcha Wasanbon

3種類のROKU〈六〉が楽しめる飲み比べのフライトに、
それぞれの香りや個性に寄り添う和菓子を合わせたペアリングセットです。
ストレートで本来の味わいを楽しむか、
風味が引き立ち飲みやすいソーダ割りかをお選びいただけます。
ソーダ割りは、ROKU〈六〉とソーダを1:1の割合でご提供いたします。

A flight of three varieties of ROKU Gin,
paired with Japanese confections that complement each Roku Gin's aroma
and character. Served either neat to enjoy the original flavor,
or mixed with soda in a 1:1 ratio for a lighter, smoother taste.

お客様の安全を最優先に考え、食物アレルギー対応は行っておりません。ご了承願います。食材の入荷状況によりメニュー内容が変わる場合がございます。
We can not be responsible for your food allergies. Thank you for your understanding. Contents may vary depending on the day's produce.

サントリー ジャパニーズクラフトジン ROKU 〈六〉

THE JAPANESE CRAFT GIN ROKU

六種のボタニカルを使用した、豊かな香りとスムーズな口当たりが特徴です。

ペアリング和菓子：柚子の琥珀糖

Six botanicals are used to create a rich aroma and smooth mouthfeel.

Pairing Japanese sweets: Yuzu Amber Sugar

サントリー ジャパニーズクラフトジン ROKU 〈六〉 SAKURA BLOOM EDITION

THE JAPANESE CRAFT GIN ROKU SAKURA BLOOM EDITION

桜の原料酒を複数ブレンドし、上品でやさしい甘さとまろやかさが特徴です。

ペアリング和菓子：小倉羊羹

It is made by blending several distillates of cherry blossoms
and is characterized by its elegant, gentle sweetness and mellowness.

Pairing Wagashi: Ogura Yokan (Sweet Red Bean Jelly)

サントリー ジャパニーズクラフトジン ROKU 〈六〉 NORYO TEA EDITION

THE JAPANESE CRAFT GIN ROKU NORYO TEA EDITION

煎茶・玉露の香気を際立たせた、爽やかなお茶の味わいが特徴です。

ペアリング和菓子：抹茶の和三盆糖

It features a refreshing tea flavor that highlights the aroma of sencha green tea and gyokuro green tea.

Pairing Wagashi: Matcha Wasanbon (Fine-grained Sugar Delight)

コース以外(アラカルト)でのご利用時には、テーブルチャージとしてお一人様700円を頂戴いたします。
A table charge of ¥700 per person applies to guests not using a course.



サントリー ジャパニーズクラフトジン ROKU<六>

¥1,000

THE JAPANESE CRAFT GIN ROKU

ストレート/ロック/水割り/ソーダ/お湯割り

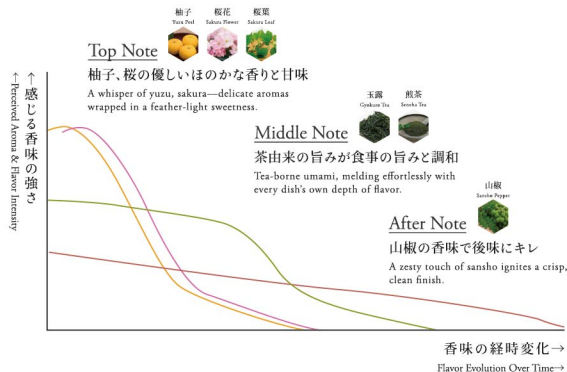
Neat/On the Rocks/With Water/With Soda/With Hot Water

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。

A Japanese craft gin distilled from six botanicals —each born of Japan's four distinct seasons.

Roku Gin celebrates the exceptional flavors of each of Japan's four seasons at their peak. Meticulously crafted from 6 unique Japanese botanicals picked at the height of freshness, Roku delicately balances a subtle spiciness with vibrant floral notes, gentle sweetness from green tea and Yuzu's cherished citrus character. Every sip of Roku offers a taste of the best of every season, inviting you to pause and savor the richness of nature's gifts.



TASTING NOTES

香り: 桜や柚子などの日本の四季を感じられる華やかな香りが特長
 味わい: 爽快感と優しさをあわせ持ち、階層的でスムーズなバランスに優れた味わい
 余韻: ジン特有のキレに加えて、玉露、桜など日本のボタニカルならではの優しい甘みをほのかに残す

Aroma: Japanese savory, traditional botanicals tasted in stages.
 Taste: A balance of freshness and gentleness in the flavor and elegant mouthfeel.
 Finish: While the sharpness characteristic of gin is well felt, the gentle sweetness of Japanese botanicals such as gyokuro and sakura remains subtly present.



サントリー ジャパニーズクラフトジンROKU〈六〉

¥1,200

SAKURA BLOOM EDITION

THE JAPANESE CRAFT GIN ROKU SAKURA BLOOM EDITION

ストレート/ロック/水割り/ソーダ/お湯割り

Neat/On the Rocks/With Water/With Soda/With Hot Water



桜舞う花見の情景を思い描きながら特別に仕立てた限定品です。

ふわりと漂う桜餅のような香り。甘くやわらかな春の趣をお愉しみください。

Dedicated to Japan's ancient tradition and much-loved Hanami, or "Flower viewing" festival; a limited edition that honours the fleeting beauty of Japan's blossoming Sakura trees, capturing the freshness and brightness of spring.

TASTING NOTES

香り： 春のうらかな陽光を感じられるような、桜のフローラルでやわらかく上品な香り

味わい： どこか懐かしさを感じる桜餅のような塩味と優しい甘さが、

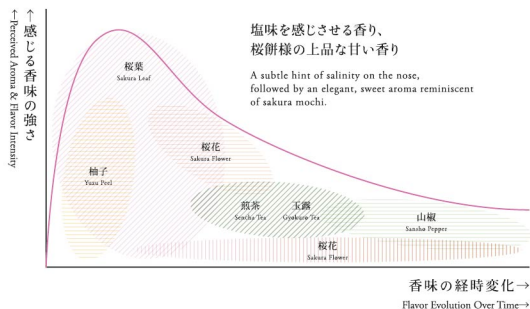
ROKU〈六〉の6種のボタニカルと調和したまろやかな口あたり

余韻： 口の中で花開いたような桜満開の味わい

Aroma: Bright and inviting, evoking the freshness of early Spring Gentle and soft floral scent of the cherry blossom, reminiscent of a Japanese garden during Hanami season.

Taste: Soft smooth top notes, subtly sweet and richly elegant. A nostalgic hint of the saltiness of Sakura-mochi, the traditional sweet of the season, balanced with the fruity sweetness of the cherry blossoms meticulously blended with Roku's original botanicals.

Finish: A lingering finish that invites the next SIP. As each blossom falls away, a new blossom is anticipated.



お客様の安全を最優先に考え、食物アレルギー対応は行っておりません。ご了承願います。食材の入荷状況によりメニュー内容が変わる場合がございます。
We can not be responsible for your food allergies. Thank you for your understanding. Contents may vary depending on the day's produce.

コース以外(アラカルト)でのご利用時には、テーブルチャージとしてお一人様700円を頂戴いたします。
A table charge of ¥700 per person applies to guests not using a course.

サントリー ジャパニーズクラフトジンROKU〈六〉 ¥1,200
NORYO TEA EDITION

ストレート/ロック/水割り/ソーダ/お湯割り

Neat/On the Rocks/With Water/With Soda/With Hot Water

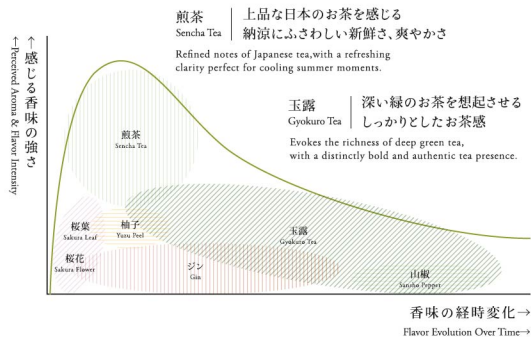


Taking inspiration from a unique, centuries-old Japanese tradition of summer cooling, called Noryo, this limited edition is centered around two of Roku Gin's key ingredients of Sencha and Gyokuro green tea. Noryo Tea Edition brings a vibrant and fresh taste that provides cooling and refreshment in the heat of the summer.

TASTING NOTES

香り: 新緑の茶畑の中で風を感じるような煎茶の繊細で澄み渡った香り
 味わい: 玉露の上品な甘味と旨味
 余韻: お茶の豊かさがROKUのボタニカルと調和し、川床を涼を楽しむような心地よい余韻

Aroma: A delicate, clear fragrance of Sencha, evoking the sensation of a breeze through a lush, green tea field.
 Taste: Elegant sweetness and umami of Gyokuro.
 Finish: The richness of tea harmonizes with ROKU's botanicals, leaving a pleasant aftertaste akin to enjoying coolness by the riverside.





サントリー ジャパニーズクラフトジンROKU〈六〉 ¥1,800

OSAKA BRILLIANCE EDITION 2025大阪・関西万博公式ライセンス商品

THE JAPANESE CRAFT GIN ROKU OSAKA BRILLIANCE EDITION

ストレート/ロック/水割り/ソーダ/お湯割り

Neat/On the Rocks/With Water/With Soda/With Hot Water

美しき自然の生命が未来へ輝き続けることを、大阪・関西万博の地 大阪から願い、
特別に仕立てた限定品です。

日本の美しき生命の輝きをお楽しみください。

This limited-edition product is specially crafted in Osaka, the host city of the EXPO 2025, embodying the hope that nature's beauty will continue to shine far into the future. Enjoy the brilliance of Japan's seasonal botanicals.

TASTING NOTES

香り： 桜の暖かさや柚子の軽快な香りなどの日本の四季を感じられる
華やかで色鮮やかな香り

味わい： 柔らかく甘い口当たりでバランスに優れた複層的な味わい

余韻： スパイスーな山椒と上品で豊かな玉露、煎茶の余韻ほのかに残る
米由来のまろやかで優しい甘み

Aroma: A vibrant and colorful fragrance that evokes the essence of Japan's four seasons from the warmth of cherry blossoms to the refreshing lightness of yuzu.

Taste: A soft and sweet mouthfeel with an excellently balanced, multi-layered flavor.

Finish: The spicy kick of sansho pepper, the elegant richness of gyokuro tea, and the lingering aftertaste of sencha tea, with a subtle, mellow sweetness derived from rice.



OSAKA, KANSAI, JAPAN
EXPO
2025

PLATINUM PARTNER

水と生きる
SUNTORY

©Expo 2025

お客様の安全を最優先に考え、食物アレルギー対応は行っておりません。ご了承願います。食材の入荷状況によりメニュー内容が変わる場合がございます。
We can not be responsible for your food allergies. Thank you for your understanding. Contents may vary depending on the day's produce.

コース以外(アラカルト)でのご利用時には、テーブルチャージとしてお一人様700円を頂戴いたします。
A table charge of ¥700 per person applies to guests not using a course.



その他ドリンク

Other Drinks

ザ・プレミアム・モルツ(小瓶) ¥1,000

The Premium Malt's (Small Bottle)

ノンアルコールビールテイスト飲料 ¥800

オールフリー(小瓶)

All-Free Non-Alcoholic Beer (Small Bottle)

お茶

Japanese Tea

静岡県産 浅蒸し 水出し煎茶 ¥800

Cold-brewed lightly steamed sencha from Shizuoka Prefecture

スナック

Snack

山椒おかき ¥600

Sansho Rice Crackers

ミックスナッツ ¥600

Mixed Nuts

ドライみかん ¥600

Dried Japanese Orange

わさびセサミ ¥600

Wasabi Sesame Snacks

塩豆 ¥600

Salted Beans

Special Thanks

隈元 誠司 (designground55)

土井 真琴 (designground55)

河野 敏博 (象・ファクトリー)

宮崎 悠 (MY HEAD)

総谷 武史 (MAESTRO)

ハタノワタル

SYMBOL

OZ- 尾頭 - 山口佳祐 (UKIYO-E PROJECT)

新海 義行 (好日工舎)

鏡原 愛莉

菊池 大護

垣内 幸彦

のと復耕ラボ

松徳硝子

木村硝子

Y. & SONS

昆布 智成 (昆布屋孫兵衛)

竹村 英晃

TeaRoom

六感 chocolate



— 茶室BAR —
ROKKAN
by 六感

