

JaJa!

カクテルコレクション

Cocktail Collection

シグネチャー

Signature

おおきに！

OH kini!

¥ 2,000

ホワイトラム/アグリコールラム/黒みつ/ライムジュース

White Rum/Agricole Ram/Brown Sugar Syrup/Lime Juice

「ありがとう」を関西では「おおきに！」と言います。商人の町大阪で古くから使われる「おおきに！」という言葉は感謝や親しみ、挨拶など多様な意味があります。このカクテルはラムをベースにしたダイキリです。ダイキリはクラシックカクテルの基盤となり様々な形で再創造されている歴史あるカクテルです。

このカクテルと同じく「おーきに！」という多彩な関西弁の遊び心との融合をお楽しみください。

In Kansai, “ありがとう” (thank you) is often said as “おおきに！” (Ohkini!). The word “おおきに！” is used frequently in the historic city of Osaka, since anent times and carries a range of meanings, including gratitude, affection, and greetings.

This cocktail is based on a Daiquiri, a classic cocktail that serves as a foundation for various creative interpretations. Just like this cocktail, enjoy the fusion of the playful spirit of “おおきに！” with the versatile Kansai dialect.

菊

KIKU

リブラン/ベルモットビアンコ/ヴェルモットセッコ/水樽/桜ビターズ

Lillet Blanc/Vermouth bianco/Vermouth Secco/MIZUNARA/SAKURABitters

¥ 2,000

菊は日本を代表する花で長寿や高貴さや伝統・歴史的な印象を持つ花です。

9月から花を咲かせる菊と9月に開業を迎えるキャノピーby ヒルトン大阪梅田をイメージして創作しました。大輪の花のようなカクテルをご堪能ください。

The chrysanthemum is a flower that represents Japan, with meaning of longevity, nobility, and deep culture and historical significance. Blooming from September, the chrysanthemum was

JaJa!

used as an inspiration to create this cocktail, which reflects the grand and impressive nature of the flower, much like the opening of Canopy by hilton Osaka Umeda.

ネイバーフッド ハイボール

Neighborhood Highball

ソルテッドグラングリーン

¥2,100

Salted GRAND GREEN

ミドリ/ベルモット/塩/アブサン

MIDORI/Vermouth/Salt/Absinthe

うめきたエリアに新たにオープンした、グラングリーン大阪の都会の中に育まれる自然をイメージしたビビットなグリーンカラーのこのカクテルは、塩味の効いたフルーティーで爽やかなカクテルです。

This vivid green-colored cocktail, inspired by the nature that grows in the urban environment of the newly opened Gran Green Osaka in the Umekita area, is salty, fruity, and refreshing.

ジ バース オブ...

¥2,100

The Birth of...

アグリコールラム/クラフトコーラ

Agricole Rum/Craft Cola

キューバ・リブレをオマージュしたこのカクテルは「誕生」を祝うカクテルです。

キャノピーby ヒルトン大阪梅田にて新しい誕生やスタートを祝福ください。

This cocktail, which pays homage to the Cuba Libre, celebrates "birth."

At Canopy by hilton Osaka Umeda, we celebrate your new birth and your new start.

モダンクラシックカクテル

Modern Classic Cocktail

オオサカサワー

¥2,100

Osaka Sour

ライウィスキー/レモンジュース/スパイス/ワインリダクション/シロップ

Rye whiskey/ Lemon juice/Spice/Wine Reduction/Syrup

JaJa!

シェアードカクテル

Shared Cocktail

リミックス サングリア

¥ 2,000

Re-Mix Sangria

ワインリダクション/ライチシロップ/ベルモット/レモンスライス/グレープフルーツスライス

Wine Reduction /Lychee Syrup/Vermouth/Lemon Slice/Grapefruit Slice

カクテルクラシック

Cocktail Classic

マティーニ

¥ 1,700

Martini

ネグローニ

¥ 1,800

Negroni

ブランブル

¥ 1,800

Bramble

モスコミュール

¥ 1,800

Mosco Mule

マルガリータ

¥ 1,800

Margarita

トミーズマルガリータ

¥ 1,800

Tommy's Margarita

モヒート

¥ 1,800

Mojito

アマレットサワー

¥ 2,200

Amaretto Sour

ポルノスターマティーニ

¥ 2,200

Pornstar Martini

ジャングルバード

¥ 2,200

Jungle Bird

JaJa!

| | |
|--|----------|
| ペニシリン Penicillin | ¥ 2,200 |
| バーテンダーお任せカクテル Bartender Recommended Cocktail | ¥ 2,000~ |
| シーズナルフルーツカクテル Seasonal Fruits Cocktail | ¥ 2,400~ |
| コーヒーまたは和紅茶 Coffee or Wakoucha | |
| ハンドドリップコーヒー(ホットまたはアイス) Hand Driped Coffee (Hot or ICE) | ¥ 1,200 |
| べにふうき Benifuki | ¥ 1,100 |
| 京番茶 Kyo-bancha (Non caffeine) | ¥ 1,200 |
| つゆひかり Tsuyuhikari-special Tea | ¥ 1,300 |
| 和烏龍茶 Waoonog Tea | ¥ 1,500 |
| フラワーティー 金木犀マンゴー Flower Tea-mango/Osamanthus Fragrans | ¥ 1,500 |
| ホームメイド ワインエッセンスティー Homemade Wine Essence Tea シャンパーニュやワインを蜂蜜と共に煮詰め、自家製のワインエッセンスを作成しました。 華やかに香る凝縮された果実味を和紅茶と共に楽しみください。 Create our own wine essence by boiling down Champagne and wine with honey. Enjoy the gorgeously fragrant, concentrated fruit flavor with some Wakoucha | |
| 生姜ない飲もう (ジンジャーワインエッセンスティー) No ginger, No life (Ginger Wine Essence Tea) | ¥ 1,600 |
| シーズナル シトラスワインエッセンスティー | ¥ 1,800 |

JaJa!

Seasonal Citrus Wine Essence Tea

ノンアルコール

Craft Non-alcohol

祈咲(きさき)ジャパニーズピュアコンブチャ

¥ 1,500

JAPANESE PURE KOMBUCHA Kisaki

能勢ジンジャーエール

¥ 1,500

Nose Ginger Ale

イセ カルダモン コーラ

¥ 1,800

Ise Cardamon Cola

ミネラルウォーター

Mineral water

スティルウォーター (アクアパンナ)

¥ 1,300

Still Water (Acqua Panna)

スパークリングウォーター (サンペレグリノ)

¥ 1,300

Sparkling Water (Sanpellegrino)

ノンアルコールカクテル

Non-alcohol Cocktail

文楽

¥ 1,400

Bunraku

ノンアルコール ペニシリン

¥ 1,400

Non alcohol Penicillin

シーズナルノンアルコールカクテル

¥ 1,400

Seasonal Non alcohol Cocktail

JaJa!

ビール

Beer

| | |
|--|---------|
| ドラフト アサヒスーパードライ | ¥ 1,600 |
| Draft Asahi Super Dry | |
| ボトルビール ビア・デザミーブロンド | ¥ 2,000 |
| Bottle Beer BIÈRE DES AMIS BLOND (Belgium) | |
| ボトルビール ビア・デザミークレイジーIPA | ¥ 2,000 |
| Bottle Beer BIÈRE DES AMIS CR[A]ZY IPA (Belgium) | |
| ノンアルコールビール ビア・デザミー0.0 | ¥ 2,000 |
| Non alcohol Beer BIÈRE DES AMIS BLOND 0.0% (Belgium) | |
| ボトルビール 上方ビール ホワイト | ¥ 2,200 |
| Bottle Beer Kamigata Beer White Style (Osaka) | |
| ボトルビール 上方ビール バイツェンスタイル | ¥ 2,200 |
| Bottle Beer Kamigata Beer Weizen Style (Osaka) | |
| ボトルビール 上方ビール スタウトスタイル | ¥ 2,200 |
| Bottle Beer Kamigata Beer Staut Style (Osaka) | |

日本酒

Japanese Sake

| | |
|---|---------|
| | 100ml |
| 九頭竜 純米 | ¥ 18,00 |
| Kuzuryu Junmai | |
| 紀土 純米吟醸 カラクチキッド | ¥ 2,000 |
| KID Junmai Ginjo | |
| 醸し人九平次 純米吟醸 黒田庄に生まれて | ¥ 3,500 |
| Kamoshibito Kuheiji Junmai Daiginjo Born in Kurodasho | |

JaJa!

グラスワイン

Wine by the Glass

シャンパーニュ

Champagnee

ヴーヴ・クリコ イエローラベル ブリュット ￥3,250

Veuve Clicquot Brut Yellow Label N.V

ヴーヴ・クリコ ローズラベル ブリュット ￥3,950

Veuve Clicquot Brut Rosé Label N.V

グラスワイン

Wine

ウッディファーム ワイナリー ソーヴィニヨン・ブラン 2023 ￥1,900

Woodyfarm&Winery SAUVIGNON BLANC (Yamagata)

テッタ シャルドネ・ドール 2022 ￥3,000

Domaine tetta Chardonnay d'or (Okayama)

シャトー酒折 マスカット・ベリーA クレーレ i-vines vineyard 2023 ￥1,400

Chateau Sakaori Winery Muscat Bailey A Clairet i-vines vineyard(Yamagata)

清澄白河フジマル醸造所 Tabletop 橙色 2023 ￥2,300

Kiyosumi Shirakawa Fujimaru Winery Tabletop Orange (Tokyo)

安心院葡萄酒工房/安心院ワイン 諸矢 タナ 2021 ￥2,300

AJIMU BUDOUSHU KOUBOU/Ajimu Wine Moroya Tannat (Oita)

サントリー登美の丘ワイナリー 登美の丘 2020 ￥3,300

Suntory TOMINOKA Winery /Tomi no Oka (Yamanashi)