



**FIVE Arrows**

# NEW CLASSIC

---

古典的・伝統的なクラシックをベースに、  
現代の感性を加えた独創的なスタイル

緑とアートに包まれた穏やかな大人の隠れ家空間。

フード・ドリンクともにクラシックなメニューに遊び心を加えた独創的な『ニュークラシックスタイル』。

「ボロネーゼラザニア」「森のジントニック」など、ここでしか味わえない自慢のメニューをお楽しみください。

An original style that blends classical and traditional  
elements with modern sensibility

A serene, sophisticated hideaway surrounded by greenery and art.

Our food and drinks feature a unique “New Classic Style” that adds a playful twist to classic menus.

Enjoy our signature dishes—such as “Bolognese Lasagna” and “Forest Gin and Tonic”—  
that you can only experience here.



テーブルチャージ お一人様 600円をいただいております。

There is a cover charge of 600 yen per guest.



FIVE Arrows

# NEW CLASSIC

SIGNATURE

古典的・伝統的なクラシックをベースに、現代の感性を加えた独創的なスタイル  
An original style that blends classical and traditional elements with a modern sensibility



## 森のジントニック

1,500

### Gin Tonic

ハーブの香りを加えた爽やかなジントニック。  
すっきりした飲み口で最初の一杯におすすめ。

A refreshing gin and tonic with a hint of aromatic herbs.  
Its crisp, clean finish makes it the perfect choice for your first drink.

Bear's Book / Tonic / Kinome (Japanese Pepper Leaf)  
Juniper Berry / Thyme / Dried Lime



オーチャードマティーニ 1,500  
The Orchard Martini

果実の香りを活かした軽やかなマティーニ。  
フルーティーで飲みやすい一杯。  
A light-bodied martini infused with the vibrant  
essence of the orchard.



カルヴァドスモヒート 1,500  
Calvados Mojito

カルヴァドスを使った爽やかなモヒート。  
リンゴの香りとミントの清涼感が広がります。  
A refreshing mojito using Calvados.  
Enjoy the scent of apple combined with the  
crispness of mint.



サンセットソルティドッグ 1,500  
Sunset Salty Dog

グレープフルーツの爽やかな酸味と塩のアクセント  
が心地よいカクテル。  
夕焼けのような色合いの一杯。  
A pleasant cocktail featuring refreshing  
grapefruit acidity and a salt accent. A drink  
with the colors of a sunset.



ベルガモットモスコミュール 1,500  
Bergamot Moscow Mule

ベルガモットの香りを加えたモスコミュール。  
柑橘の爽やかさとジンジャーの刺激が楽しめます。  
A Moscow mule featuring the scent of  
bergamot. Enjoy the citrus freshness and the  
spicy ginger.



オリエンタルアフタヌーン 1,500  
Oriental Afternoon

東洋的な香りをイメージした華やかなカクテル。  
やさしい甘みと香りの余韻。  
A floral cocktail with an oriental-inspired  
aroma. Characterized by its gentle sweetness  
and fragrant aftertaste.



デイドリームレモネード 1,700  
Daydream Lemonade

レモンの爽やかな酸味を楽しめる軽やかなカクテル。  
すっきりした飲み口。  
A light cocktail featuring refreshing lemon  
acidity. It offers a crisp and clean mouthfeel.

New Classic

Japanese

Fruits / Dessert

Standard

Wine

Non-alcohol

Food

Main

Dessert

# JAPANESE



焙煎ファッシュョンド 1,900  
Roasted Old Fashioned

焙煎の香ばしさを加えたオールドファッシュョンド。  
深みのある味わいの一杯。

An Old Fashioned with the added aroma of roasting.  
A drink with a deep and rich flavor.



撫子ネグローニ 1,900  
Nadeshiko Negroni

和のニュアンスを取り入れたネグローニ。  
ほろ苦さと華やかな香りが特徴。

A Negroni with a Japanese twist.  
It features a floral fragrance and a bittersweet finish.



ゆずマティーニ 1,900  
Yuzu Martini

柚子の爽やかな香りを活かしたマティーニ。  
すっきりとした和柑橘の風味。

A martini featuring the fresh aroma of yuzu.  
Enjoy the clean taste of Japanese citrus.



シルキー麹サワー 1,900  
Silky Koji Sour

麹のやさしい甘みを活かした滑らかな口当たりのサワー。  
軽やかな飲み心地。

A smooth sour featuring the mild sweetness of koji.  
Light-bodied and easy to drink.



桜ブロッサム 1,900  
Sakura Blossom

桜の香りを感じる華やかなカクテル。  
やさしい甘さと春らしい余韻。

A floral cocktail with the scent of sakura.  
Characterized by its mild sweetness and a spring-like aftertaste.

# FRUITS DESSERT COCKTAIL

これら全てのドリンクはノンアルコールでもお作りできます。  
Any of these drinks can be made non-alcoholic.



ローズガーデン 1,500  
Rose Garden

ベリーの香りをまとったエレガントなカクテル。  
華やかで柔らかな味わい。

An elegant cocktail scented with berries.  
It offers a floral and mellow taste.



トロピカルヴェール 1,500  
Tropical Veil

南国フルーツの香りが広がるトロピカルカクテル。  
フルーティーで飲みやすい一杯。

A tropical cocktail filled with the fragrance of exotic fruits.  
Fruity and very approachable.



ティラミスロブロイ 1,500  
Tiramisu Rob Roy

ティラミスのニュアンスを取り入れたロブロイ。  
コーヒーとカカオのコクが感じられるカクテル。

A Rob Roy with a tiramisu twist.  
Featuring the deep flavors of coffee and cacao.



ソイ抹茶アレキサンダー 1,500  
Soy Matcha Alexander

抹茶と豆乳で仕上げたクリーミーなカクテル。  
和の甘みがやさしく広がります。

A creamy cocktail finished with matcha and soy milk.  
Features a mild, Japanese-style sweetness.



キャラメルナッツキャデラック 1,500  
Caramel Nut Cadillac

キャラメルとナッツのコクを楽しめる濃厚なデザートカクテル。  
食後におすすめの一杯。

A rich dessert cocktail featuring the savory depth of caramel and nuts. Perfect for after dinner.

New Classic

Japanese

Fruits / Dessert

Standard

Wine

Non-alcohol

Food

Main

Dessert

# STANDARD

レモンジンフィズ Lemon Gin Fizz	1,200	チャイナブルー China Blue	1,200
バイオレットフィズ Violet Fizz	1,200	スパモーニ Spumoni	1,200
ピーチフィズ Peach Fizz	1,200	ダーズリンクーラー Darjeeling Cooler	1,200

## BEER

ガージェリー (生ビール) GARGERY (Draft Beer)	1,300
---------------------------------------	-------

芳醇な香りと心地よい余韻が楽しめる飲食店限定のプレミアムビール  
A premium beer exclusive to restaurants, offering a mellow aroma and a pleasant lingering finish.

ハートランド (瓶ビール) HEARTLAND (Bottled Beer)	1,000
-------------------------------------------	-------

すっきりとした味わい、バランスの取れた日本のラガー  
A Japanese lager with a crisp taste and a well-balanced flavor.

## WHISKY / GIN

ハウスハイボール House Highball	1,200
----------------------------	-------

※ウイスキー・ジンをご希望の方は別メニュー表をご覧ください。  
If you would like whiskey or gin, please refer to the separate menu or ask a staff member.



# WINE

テバルド・ビアンコ (白) Tebaldo Bianco - White wine	1,200 BOTTLE / 6,500
パナメラ シャルドネ (白) Panamera Chardonnay - White wine	1,600 BOTTLE / 8,800
テバルド・ロッソ (赤) Tebaldo Rosso - Red wine	1,200 BOTTLE / 6,500
パナメラ カベルネ・ソーヴィニヨン (赤) Panamera Cabernet Sauvignon - Red wine	1,600 BOTTLE / 8,800

※その他のワインをご希望の方は別メニュー表をご覧ください。スタッフまでお声がけください。  
*If you would like to order other wines, please refer to the separate wine list or ask a staff member.*

# OTHER

日本酒 Japanese Sake	ask
梅酒 Plum Wine (Umeshu)	ask

# NON-ALCOHOL

烏龍茶 Oolong Tea	800
フィーバーツリーソーダ Fever-Tree Soda Water	800
ジンジャーエール Ginger Ale	800
コーラ Coca-Cola	800
グレープフルーツジュース Grapefruit Juice	800
オレンジジュース Orange Juice	800

# BAR SNACKS

## おつまみ

SPEED



BAR 専用チョコレート (1粒) 600  
Exclusive Chocolates for Bar Pairing

お酒に合わせて作られた濃厚なチョコレート。ゆっくり味わう大人のための一粒。

Rich chocolates specially crafted to complement your drink.  
A sophisticated treat designed for those who savor every bite.

SPEED



オリーブ 700  
Assorted Olives

シンプルに楽しめるオリーブのマリネ。最初の一品やお酒のお供に。

Simple and savory marinated olives.  
The perfect starter or accompaniment to any drink.

SPEED



キャンディピーカン 700  
Candied Pecans

香ばしくキャラメリゼしたピーカンナッツ。甘さとコクが後を引く人気のスナック。

Fragrant pecans caramelized to perfection.  
A popular snack with a lingering sweetness and rich depth.



ビーツのフムス 900  
Beetroot Hummus

ビーツの甘みを活かした鮮やかなフムス。なめらかな食感で軽い前菜として楽しめます。

A vibrant hummus that highlights the natural sweetness of beets.  
Its smooth texture makes it a delightful light appetizer.

# COLD APPETIZERS

SPEED



BFAカプレーゼ 1,100  
BFA Caprese

フレッシュモッツアレラと完熟トマトを合わせた王道カプレーゼ。素材の美味しさをシンプルに楽しめる一皿。

A classic Caprese featuring fresh mozzarella and sun-ripened tomatoes.  
A simple dish that highlights the natural quality of the ingredients.



プンタレッラのサラダ 1,100  
Puntarella Salad

ほろ苦いプンタレッラをアンチョビドレッシングで和えたローマ風サラダ。さっぱりとした味わい。

A Roman-style salad of bitter-sweet puntarella tossed in an anchovy dressing. Features a crisp and refreshing taste.



ケールとベリーのサラダ 1,300  
Kale and Berry Salad

ケールにベリーの酸味を合わせた爽やかなサラダ。軽やかなドレッシングで食べやすく仕上げています。

A refreshing salad pairing kale with the bright acidity of berries. Finished with a light dressing for an easy-to-enjoy flavor.



マッシュルームサラダとコールドカット 1,300  
Fresh Mushroom Salad & Cold Cuts

フレッシュマッシュルームのサラダに生ハムなどのコールドカットを合わせた一皿。香りと旨味のバランスが楽しめます。

combination of fresh mushroom salad and assorted cold cuts like prosciutto. Enjoy the perfect balance of aroma and savory umami.



牛肉と季節のフルーツのカルパッチョ 1,500  
Beef and Seasonal Fruit Carpaccio

しっとり仕上げた牛肉に季節のフルーツを合わせたカルパッチョ。肉の旨味と果実の爽やかな甘酸っぱさが特徴。

Tender, succulent beef paired with seasonal fruits.  
Characterized by the harmony of rich meat flavors and the refreshing sweet-and-sour notes of the fruit.



ワカモレチップス 1,200  
Guacamole & Chips

フレッシュアボカドのワカモレをチップスと合わせた軽なおつまみ。爽やかな味わい。

Freshly made avocado guacamole paired with crunchy chips.  
A light and refreshing snack.

New Classic

Japanese

Fruits / Dessert

Standard

Wine

Non-alcohol

Food

Main

Dessert

# HOT APPETIZERS

SIGNATURE



マティポテ 1,300  
Mati-Pote (Specialty Fries)

ジューシーなフライドポテトに特製ソースを合わせた一皿。  
お酒が進む定番のおつまみ。

Juicy fried potatoes topped with our signature house sauce. A classic snack that pairs perfectly with any drink.



にんじんのソテー 1,300  
Sautéed Carrots

甘みを引き出して焼き上げたにんじんのソテー。  
素材の旨味、バターの香ばしさを楽しめます。

Sautéed to bring out their natural sweetness.  
Enjoy the harmony of savory umami and the rich aroma of butter.



フィグバター&ブリオッシュ 1,300  
Fig Butter & Brioche

いちじくの甘みを活かしたバターをブリオッシュとともに。  
ワインやカクテルとも相性の良い一皿。

Rich butter infused with the natural sweetness of figs,  
served with toasted brioche. Pairs beautifully with wine or cocktails.



カマンベールフォンデュ 1,400  
Camembert Fondue

とろけるカマンベールチーズを温かく楽しむフォンデュスタイル。  
パンと一緒にどうぞ。

A warm, melting Camembert cheese served fondue-style.  
Please enjoy it with our crispy bread.

# MAIN DISHES



モルタデッラサンド 1,500  
Mortadella Hot Sandwich

イタリア産モルタデッラをたっぷり挟んだホットサンド。香ばしいパンと肉の旨味が楽しめます。  
A toasted sandwich generously filled with Italian mortadella. Enjoy the combination of savory meat and crispy, fragrant bread.

SIGNATURE



鴨のパイ包み ※要予約 2名様～ 2,100  
Duck Puff Pastry *Reservation required*

香り豊かな具材をサクサクのパイで包んで焼き上げた一皿。クラシック料理を軽やかに再構成した看板メニュー。  
Fragrant ingredients wrapped in a crispy, golden pie crust. A signature dish that lightens and reimagines a French classic.



ミントのジェノベーゼ 1,900  
Refreshing Mint Genovese

ミントを使った爽やかなジェノベーゼソースの一皿。香り豊かで軽やかな味わい。  
A unique pasta dish featuring a refreshing mint-based Genovese sauce. Light, aromatic, and full of flavor.

SIGNATURE



ボロネーゼラザニア 2,100  
Bolognese Lasagna

ミートソースとベシャメルを重ねて焼き上げたラザニア。濃厚な味わいで満足感のある一皿。  
A rich lasagna layered with hearty meat sauce and creamy béchamel. A deeply satisfying dish with bold, savory flavors.

# DESSERT



キャラメルバナナ 1,200  
Caramelized Banana

バナナをキャラメリゼして仕上げた温かいデザート。ほろ苦い甘さが楽しめます。

A warm dessert featuring bananas caramelized to perfection. Enjoy the delightful balance of bittersweet sweetness.

New Classic

Japanese

Fruits / Dessert

Standard

Wine

Non-alcohol

Food

Main

Dessert