

# BAR NINE

## SIGNATURE & SEASONAL MENU

CHILL WITH A COCKTAIL IN HAND.  
GO WITH THE FLOW, AND YOU'RE GOOD TO GO.

We have a cover charge of 500 yen as part of our system.  
The cover charge includes a small appetizer.



### MARTINI

"I took a pint of three wet shaves and into a Dry Martini."  
- Billy Wilder



Though the origin of the Martini is unclear, it is believed to have been first served in the 18th century in Turin, Italy. It was popularized in the early 1900s when people frequented the bar to enjoy the healthy tonic of Martini.

### OLD FASHIONED

"I drink to make other people more interesting."  
- Ernest Hemingway



One of the original cocktails, the Old Fashioned was first created in the 18th century at the Walnut Street Inn in Philadelphia. It was later popularized in the early 1900s by James E. Pepper, a Louisville, Kentucky, bartender who is credited with creating the modern Old Fashioned in New York City.

### NEGRONI

"The more you've had the more you like it. It's a little bit like the one."  
- Ernest Hemingway



Created in Florence, Italy in 1845, the Negroni is a classic Italian cocktail. It was first served at the Caffè Giacosa in Florence. The drink is a blend of gin, Campari, and sweet vermouth. It was popularized in the early 1900s when people frequented the bar to enjoy the healthy tonic of Negroni.

### MARGARITA

"I'd rather have a bottle in front of me than a frontal lobotomy."  
- Dorothy Parker



There are many stories of the origin of the Margarita but one of the most popular is that it was created in 1935 by the bartender of the legendary Balcones Hotel in Salaverry, Texas, for the singer Peggy Lee - whose middle name was Margaret.



# SIGNATURE WITH JAPANESE GIN

柚子ジントニック

## YUZU GIN&TONIC

油津吟  
レモンジュース  
トニックウォーター

ALC ★☆☆  
¥1200



宮崎のクラフトジン「油津吟」を使用したジントニック。柚子・日向夏・山椒などの和のボタニカルが織りなす、上品な味わい。

ヒナタフィズ

## HINATA FIZZ

HINATA GIN  
レモンジュース  
パインジュース  
ハチミツ  
ビターズ  
炭酸

ALC ★☆☆  
¥1200



宮崎産の金柑・ヘベス・日向夏などの柑橘に、カモミールやカルダモンの香りが重なるフレーバー豊かなクラフトジン「HINATA」をベースにしたトロピカルスカッシュ。爽やかな果実味とスパイスの余韻が心地よく広がる一杯。

瀬戸内レモネードジンジャーモヒート

## LEMONADO GA MOJITO

瀬戸内檸檬  
ジンジャーエール  
レモンジュース  
ハチミツ  
ミント

ALC ★☆☆  
¥1400



レモンの香りが際立つ広島のクラフトジン「瀬戸内檸檬」をベースにした爽やかなレモネードカクテル。レモネードとジンジャーエールの優しい甘みが調和し、モヒートのようなスッキリと飲みやすい一杯。

ホワイトブロッサム

## WHITE BLOSSOM

SAKURAO GIN WHITE HERB  
生クリーム  
レモンジュース  
エルダーフラワーシロップ  
バニラシロップ  
炭酸

ALC ★☆☆  
¥1400



華やかなお花のような香りが広がる「桜尾ジン WHITE HERBS」をベースにしたフローラルなカクテル。ジンの芳香を活かしつつ、生クリームの優しい甘みとレモンの爽やかな酸味が絶妙にマッチ。仕上げに炭酸を加えることで、ふんわりとした不思議な味わいに。

ヒナタブルーム

## HINATA BLOOM

HINATA GIN  
レモンジュース  
パイナップルジュース  
エルダーフラワーシロップ  
ビターズ

ALC ★★★  
¥1400



クラフトジン「HINATA」をベースに、スパイシーな香りと豊かな果実味にエルダーフラワーの上品な甘みをプラス。ジンの個性を引き立てつつ、華やかで奥行きのある味わいに仕上げた一杯。

博多ポリタン

## HAKATA POLITAN

朝倉 Jin 40  
コアントロー  
レモンジュース  
クランベリージュース

ALC ★★★  
¥1400



福岡のクラフトジン「Jin 40」をベースに、コスモポリタンをアレンジ。ジンのレモングラスの爽やかな香りがアクセントとなり、フルーティーで洗練された味わいに仕上げたショートカクテル。



# BOTANICALS & SEASONAL MIXES



キウイサワー  
**KIWI SOUR**

ラム  
卵白  
キウイ  
レモンジュース  
シロップ

**ALC ★★☆☆**  
**¥1400**

ラムをベースに、キウイと卵白を組み合わせたフルーティーなカクテル。キウイの甘みと酸味が絶妙に調和し、卵白のふんわりとした口当たりがまるやかさを引き立てる一杯。



フローズンベリーニ  
**FROZEN BELLINI**

スパークリングワイン  
桃  
グレナデンシロップ

**ALC ★☆☆☆**  
**¥1600**

桃の優しい甘みとスパークリングワインの爽やかさが調和したフローズンカクテル。ひんやり滑らかな口当たりと華やかな香りが広がる、デザート感覚で楽しめる一杯。



ルビーモヒート  
**RUBY MOJITO**

シェリー  
カススリキュール  
ベリーリキュール  
ライムジュース  
ミント

**ALC ★☆☆☆**  
**¥1400**

シェリーの程よい酸味とベリーリキュールの甘みが絶妙に調和した、華やかなモヒート。ミントの爽やかな香りがアクセントになり、フルーティーで軽やかな味わいに。女性の方でも飲みやすい一杯。



イチゴとカシスのミルク  
**STRAWBERRY & CASSIS MILK**

カススリキュール  
ミルク  
いちご

**ALC ★☆☆☆**  
**¥1400**

フレッシュないちごの爽やかな酸味とカススリキュールの甘みが溶け合う贅沢なカクテル。ミルクのまるやかさが加わり、デザートのように滑らかで優しい味わいに仕上げた一杯。数量限定。



大葉のモヒート  
**PERILLA MOJITO**

芋焼酎  
レモンジュース  
大葉  
シロップ  
炭酸

**ALC ★☆☆☆**  
**¥1400**

芋焼酎をベースに、大葉の爽やかな香りやレモンの酸味が心地よく調和した和風モヒート。焼酎の奥深い風味を活かしつつ、すっきりとした飲み口に仕上げた一杯。



山椒と大葉のコリンズ  
**SANSHO COLLINS**

AKAYANE 山椒  
大葉  
レモンジュース  
シロップ  
炭酸

**ALC ★☆☆☆**  
**¥1200**

鹿児島クラフトスピリッツ「AKAYANE 山椒」をベースに、大葉の香りやレモンの酸味が爽やかに広がる一杯。和のボタニカルが引き立つ、すっきりとした味わいのカクテル。





## BAR NINE

8-12 Hakataeki-mae 2 chome, Hakataku, Fukuoka City,  
8-12-0011, Japan  
THE BLOSSOM HAKATA PREMIER 2F  
T 092.260.9185  
Instagram @bar\_nine\_hakata



FOLLO US



チョコレートマティーニ  
**CHOCOLATE MARTINI**

ウォッカ  
チョコレートリキュール  
エスプレッソ  
ミルク

ALC ★★★  
¥1400

チョコレートリキュールにエスプレッソのほろ苦さとミルクのまろやかさを合わせた、大人のデザートカクテル。濃厚でリッチな味わいが楽しめる一杯。



ほうじ茶と紫芋のラテ  
**HOJICHA POTATO LATTE**

芋焼酎  
ほうじ茶リキュール  
エスプレッソ  
ミルク  
紫芋シロップ

ALC ★☆☆  
¥1300

ほうじ茶リキュールにエスプレッソとミルクを合わせ、芋焼酎の深みをプラスしたカクテル。紫芋の優しい甘みが加わり、香ばしさとコクが広がるスイートな一杯。



抹茶アレキサンダー  
**MATCHA ALEXANDER**

ジャパニーズウイスキー  
生クリーム  
バニラシロップ  
抹茶

ALC ★★★  
¥1500

ジャパニーズウイスキーをベースに、生クリームの滑らかさと抹茶のほろ苦さを合わせた上品なショートカクテル。抹茶とウイスキーの風味が広がる、まろやかで贅沢な一杯。



マルスオールドファッションド  
**MARS OLD FASHIONED**

MARS MALTAGE 越百  
MARS 岩井 TRADITION  
オレンジ  
レモン  
角砂糖  
ジンジャービターズ

ALC ★★★  
¥1500

2種類のジャパニーズウイスキーにジンジャービターズを加え、深みのある味わいに仕上げたオールドファッションド。ウイスキーの奥行きとフルーツの華やかな香りが調和した一杯。



抹茶のピニャコラーダ  
**MATCHA PINA COLADA**

ラム  
生クリーム  
パイナップルジュース  
ココナッツシロップ  
抹茶

ALC ★☆☆  
¥1400

トロピカルカクテルのピニャコラーダに抹茶をプラスしたカクテル。パイナップルの爽やかな酸味と抹茶の奥深い香り、ココナッツのまろやかな甘みが絶妙に調和した一杯。



パッションフルーツピニャコラーダ  
**PASSION FRUIT PINA COLADA**

パッソア  
ラム  
パイナップルジュース  
ミルク  
ビターズ

ALC ★☆☆  
¥1400

ピニャコラーダにパッションフルーツリキュールを加え、さらにトロピカルな味わいに仕上げたカクテル。パイナップルの甘酸っぱさとミルクのまろやかさに、パッションフルーツの香りがアクセントに。