

Bespokebartendingをおすすめするセルパンへようこそ！

ビスポークバーテンディングとは

お客様のニーズにお応えしたオーダーメイドの"おまかせ"メニューです。
ご来店時やご予約時に、例えば、多種多様なお酒の中から3杯～5杯、
15,000円・20,000円・25,000円 のコースなど、
お好みやご予算をお申し付けくださいませ。

ぜひ"おまかせ"くださいませ。

セルパンはスタンダードカクテルからプレステージなワインやウイスキーに至るまで、私たちが"心震え感動したお飲み物"を最適なアトモスフィアと共にご提供致します。

高揚感と刺激に溢れるバーエクスペリエンスを。

・カクテルはスタンダードカクテルはもちろんのこと、フルーツカクテルやノンアルコールカクテル(ソフトドリンクも多種多様に)までご要望にお答えいたします。

・シャンパーニュ、ブルゴーニュの白赤ワインは常時グラスで計30種類以上。

・ワインのボトル(約4,000本)のご案内や、スコットランドや日本のシングルモルトウイスキーを中心にカルヴァドス、コニャック、アルマニャック、ラムなどのハードリカー(約1,000本)も多種多様にご提案いたします。

メニュー料金にカバーチャージお一人様1,500円、消費税・サービス料(10%)を別途頂戴しております。

※事前のご連絡をいただければコース仕立てでもご用意できます。

※ If you contact us in advance, We can also prepare a Course Menu.

Wi-Fi Serpent-guest Pass 123456789



Welcome to Serpent recommending **Bespokebartending!**

What is Bespoke Bartending?

This is a custom-made "**Omakase**" menu that meets the needs of our customers. When visiting the store or making a reservation, for example, 3 to 5 drinks from a wide variety of sake,

Courses of 15,000 yen, 20,000 yen, 25,000 yen (Charge, Tax, not included), etc. Please let us know your preferences and budget.

Serpent offer our trembling and inspiring drinks, from standard cocktails to prestige, with the perfect Atmosphere.

We propose a new style of bar service called "Bespoke-Bartending" (custom-made Omakase menu) that adds a bar interpretation to "Omakase" and inspires a conversation with customers. You.

Bar excitement full of exhilaration and stimulation.

- For cocktails, not only standard cocktails, but also fruit cocktails and non-alcoholic cocktails (with a wide variety of soft drinks), we will respond to your request.
 - More than 30 types of sparkling and white and red wines from Champagne and Burgundy are available by the glass at all times.
 - Information on wine bottles (approximately 4,000 bottles) and a wide variety of hard liquors (approximately 1,000 bottles) such as Calvados, Cognac, Armagnac, Rum, etc. centered on Scottish and Japanese single malt whiskys.
- ※ A cover charge of ¥1,500 per person and consumption tax and service charge(10%) will be added to the menu price.

※事前のご連絡をいただければコース仕立てでもご用意できます。

※ if you contact us in advance, We can also prepare a Course Menu.

Wi-Fi Serpent-guest Pass 123456789



By The Glass List

グラスワインリスト

Champagne

シャンパーニュ

Monts Fournois Montagne Verzenay Grand Cru 2014 / Glass 12,400

モンフルノワ モンタージュ ヴェルズネイ 特急 2014 [PinotNoir 100%] リュード村【柑橘類、ローストナッツ、ミネラル】

Savart L'Ouverture NV / Glass 3,800

サヴァール ルヴェルテュール NV [PinotNoir 100 %] エキュイユ村【柑橘類、薔薇、ミネラル】

White Wine

白ワイン

Savennieres Clos de La Bergerie 2013 / Nicolas Joly / Glass 4,800 / Half 2,400

サヴェニエール クロドラ ベルジュリー 2013 / ニコラ ジョリー[Chenin Blanc100%]【柑橘、白桃、白い花】

Corton Charlemagne Grand Cru 2007 / Nicolas Potel / Glass 10,800 / Half 5,400

コルトン シャルルマーニュ 特級 2007 / ニコラ ポテル [Chardonnay 100 %]【柑橘類、パイナップル、スパイス】

Meursault En La Barre 2009 / Antoine Jobard / Glass 5,800 / Half 2,900

ムルソー アンラ バール 2009 / アントワーン ジョバール [Chardonnay 100%]【柑橘類、バニラ、檸檬香】

Puligny Montrachet 2019 / Pierre Yves Colin Morey / Glass 7,600 / Half 3,800

ピュリニー モンラッシェ 2019 / ピエール イヴ コラン モレ [Chardonnay 100%]【バター、ナッツ、ミネラル】

Puligny Montrachet 1er Cru Les Pucelles 2013 / Henri Boillot / Glass 13,200 / Half 6,600

ピュリニー モンラッシェ 1級 レピュセル 2013 / アンリ ボワイヨ [Chardonnay 100%]【白い花、桃、オレンジオイル】

Puligny Montrachet 1er Cru Clavoillon 2015 / Leflaive / Glass 19,400 / Half 9,700

ピュリニー モンラッシェ 1級 クラヴァイヨン 2015 / ルフレイヴ [Chardonnay100%]【柑橘、ミネラル、リッチ】

Chassagne Montrachet 2020 / Thomas Morey / Glass 4,800 / Half 2,400

シャサーニュ モンラッシェ 2020 / トマ モレ [Chardonnay 100%]【洋梨、白い花、柑橘類】

Chassagne Montrachet 1er Cru En Caillerets 2014 / Sylvain Morey / Glass 4,800 / Half 2,400

シャサーニュ モンラッシェ 1級 アンカイユレ 2014 / シルヴァン モレ [Chardonnay 100%]【ハーブ、アーモンド、ミネラル】

Chassagne Montrachet 1er Cru Les Caillerets 2011/ Jean Marc Morey/ Glass 5,400 / Half 2,700

シャサーニュモンラッシェ 1級 レカイユレ 2011 / ジャンマルクモレ [Chardonnay100%]【蜂蜜、レモンヴァニラ、軽いバター】

Chassagne Montrachet 1er Cru Abby de Morgeot 2019 / Pierre Yves Colin Morey / Glass 4,600 / Half 2,300

シャサーニュ モンラッシェ 1級 アベイド モルジョ 2019 / ピエール イヴ コラン モレ [Chardonnay 100 %]【柑橘類、白い花、スパイス】

EGW Chardonnay 2019 / 00Wines / Glass 6,200 / Half 3,100

EGW シャルドネ 2019 / ダブルゼロワインズ [Chardonnay100%]【白桃、ミネラル、クリーミー】

Serpent

By The Glass List

グラスワインリスト

Noble Rot Wine

貴腐ワイン

Château d'Yquem 1999 / coupé 11,600

シャトー イケム 1999[Sémillon 80% Sauvignon blanc 20%][パイナップル、バニラ、ハチミツ]

Château La Tour Blanche 1988 / Glass 3,400

シャトー ラトゥール ブランシェ 1988 [Sémillon83% Sauvignon blanc12% Moscatel5%][パイナップル、蜂蜜、スパイス]

Red Wine

赤ワイン

Gevrey Chambertin 2019 / Armand Rousseau / Glass 9,000 / Half 4,500

ジュヴレ シャンベルタン 2019 / アルマン ルソー【赤い果実、チョコレート、スパイス】

Morey Saint Denis 1989 / Lambrays / Glass 7,400 / Half 3,700

モレ サンドニ 1989 / ランブレイ【赤い果実、シナモン、ハーブ】

Morey Saint Denis Clos Solon V.V 2019 / Fourrier / Glass 5,800 / Half 2,900

モレ サンドニ クロ ソロン V.V 2019 / フーリエ【赤い果実、スマレ、ジャム】

Bonnes Mares Grand Cru 2017 / Philippe Charlopin / Glass 10,200 / Half 5,100

ボンヌ マール 特級 2017 / フィリップ シャルロパン【赤い果実、バニラ、スパイス】

Chambolle Musigny 2018 / Philippe Charlopin / Glass 4,400 / Half 2,200

シャンボール ミュジニー 2018 / フィリップ シャルロパン【赤い果実、薔薇、スパイス】

Echezeaux Grand Cru La Grande Complication 2018 / Mongeard Mugneret / Glass 15,200 / Hald 7,600

エシェゾー 特級 ラ グランド コンプリカシオン 2018 / モンジャール ミュニユレ【カシス、薔薇、スパイス】

Vosne Romanée 1er Cru Les Beaux Monts 1998 / Daniel Rion / Glass 11,400 / Half 5,700

ヴォーヌ ロマネ 1級 レ ボーモン 1998 / ダニエル リオン【赤い果実、スマレ、樽香】

Vosne Romanée 1er Cru Aux Malconsorts 2019 / dujac / Glass 15,400 / Half 7,700

ヴォーヌ ロマネ 1級 オー マルコンソール 2019 / デュジャック【赤い果物、薔薇、樽香】

Vosne Romanée 1er Cru Aux Malconsorts 2003 / Sylvain Cathiard / Glass 54,400 / Half 27,200

ヴォーヌ ロマネ 1級 オー マルコンソール 2003 / シルヴァン カティアール【赤い果実、薔薇、シルキー】

Nuits St Georges Aux Lavières 2019 / Jean Grivot / Glass 6,200 / Half 3,100

ヌイ サン ジョルジュ オー ラヴィエール 2019 / ジャン グリヴォ【赤い果実、薔薇、ミネラル】

Nuits St. Georges 1er Cru Les Murgers 2018 / Alain Hudelot Noellat / Glass 9,000 / Half 4,500

ヌイ サン ジョルジュ 1級 レ ミュルジュ 2018 / アラン ユドロ ノエラ【赤い果実、薔薇、スパイス】

Ch. Mouton Rothschild 1986 / Glass 31,000 / Half 15,000

シャトー ムートン ロートシルト 1986 [CabernetSauvignon 80% Merlot 10% CabernetFranc 8% PetitVerdot 2%][コーヒー、杉、黒胡椒]

Pinot Noir 2013 / Kusuda / Glass 5,800 / Half 3,900

ピノ ノワール 2013 / クスダ【赤い果実、ミント、スパイス】

Serpent

Food Menu お食事のメニュー

Starter 前菜とおつまみ

サルメリア69さんおすすめ薄切り黒豚2年熟成生ハム (鹿児島 南州農場) (Japanese Raw ham) ¥3,800

但馬牛の薄切りブレザオラ (和牛の生ハム) (wagyu beef raw ham) ¥3,200

シャルキュトリー(加工肉)の盛り合わせ (Assorted processed meat) ¥4,200～

千葉 林SPFの肩ロースハム ハニーマスタード (Homemade Boiled Pork Ham with Honey Mustard) ¥1,800

キャヴィア30gとそば粉のブリニ クロテッドクリーム添え (Caviar and buckwheat pancake) ¥15,000

キャヴィアとハマグリ出汁の冷製カッペリーニ (Caviar and Clam soup Cold Angel Hair Pasta)¥16,800

生カラスミの昆布メ (raw bottarga Kombu Aroma) ¥5,800

季節のフルーツと水牛ブラータのカプレーゼ (Caprese with seasonal fruits and burrata cheese) ¥3,800～

マッシュルームのシャンパーニュフリット ハニービネガー (mushrooms Champagne fritter) ¥2,600～

水牛ブラータとトウモロコシ (Burrata cheese, Japanese Sweet Corn "Gold Rush") ¥3,600

カリカリふわふわのポテトフライ(Crispy and fluffy French Fries) ¥1,500

金アゲ豚の厚切りショルダーベーコンのフライ ※焼きベーコンもできます (Gold Agu Pork Shoulder Bacon Cutlet) ¥2,200

Finger Foods フィンガーフード

岐阜県産 木曾美水鶏の一夜干し手羽からあげ (Fried chicken wings dried overnight)2本 ¥1,200

鶏モモ肉と実山椒のリエット (Chicken Thigh Meat and Japanese Pepper Canapes) ¥1,400

和牛肩バラ肉のスパイシーコンビーフ (Spicy Corned Japanese Beef with shoulder rib)¥2,400

Vegetable Dishes 野菜料理

カワチクレソンとロースハム サルサヴェルデのサラダ (Watercress Salad with Salsa Verde Dressing) ¥1,800

フルーツマトとブラータのサラダ (Burrata cheese and tomato salad) ¥3,600

Bread Dishes パン料理

コンテ48ヶ月と町田農園の甘いトマトのひとロビザトースト (Mini pizza toast with aged cheese) ¥1,600

自家製ロースハムとCHEDDARチーズのクロックムツシュ (Homemade Roast Ham Croque Monsieur)¥2,400

※事前のご連絡をいただければコース仕立てでもご用意できます。
※ if you contact us in advance, We can also prepare a Course Menu.

Serpent

Soup スープ

和牛とクラテッロの旨味たっぷりのトリブルコンソメ (Wagyu beef and raw ham double consommé) ¥3,200

ほっこり根菜たっぷりのけんちん汁 (Root vegetable kenchin soup) ¥1,800

野菜たっぷり レンズ豆と生ハムのズッパ (具だくさん田舎風スープ)(Lentil and many kinds of vegetable soup)¥1,800

マッシュルームのポターージュ (Mushroom potage soup) ¥1,300

菊芋のポターージュ (Jarusalem artichoke potage soup) ¥1,500

Main Dish 肉料理

黒毛和牛 メスA4 シャトーブリアンのステーキ マッシュポテト添え (Wagyu Beef Tenderloin steak) 100g～ ¥16,300～

ラムロース肉と生ソーセージと鴨もも肉と白インゲン豆のカスレ (Cassoulet of lamb and white beans)¥3,900

蝦夷鹿のシンタマ(モモ肉)のひとくちカツレツ (Small Ezo Venison Cutlets) ¥2,200

自家製ロースハムステーキと目玉焼き (Ham steak and fried egg) ¥2,800

雲仙ハムカツ 36ヶ月熟成チーズパン粉 (Unzen ham cutlets) ¥1,200

豚フィレ肉のカツレツ 白ワインヴィネガー (ヴェネツィアの名物レストラン風)(Pork fillet cutlet Vini da Arturo style) ¥2,800

青森県産バルバリ鴨のロースト (Grilled Barbary Duck for Aomori Pref.)100g～ ¥4,600～

Noodle and Rice Dishes 丼料理

裏メニュー おにぎりでき♡ シャケ 生カラスミ 明太子

マッシュルームのもちもちスパゲティーニ (Mushroom Sticky Pasta)¥2,600

馬追和牛のラグー アッラ ボロネーゼ タヤリン (Wagyu Beef Bolognese Pasta)¥3,800

具がたっぷりの昔ながらのナポリタン (Old-fashioned Neapolitan spaghetti with lots of ingredients) ¥2,800

水牛のブラータと河内クレソンのジェノヴェーゼ フェデリーニ (Burrata cheese and Watercress Genovese Federini) ¥3,900

フランス産 ジロール茸 軽いクリームソースのタヤリン ←オイルベース|にもできます
(French Girolle Mushroom with a light cream Tajarin) ←Can also be oil-based ¥3,800

シンプルな塩中華そば 干し貝柱 生ハム 鳥もも肉のスープ
(Simple ramen with Dried scallop, Prosciutto, and chicken thigh soup) ¥2,400

大人のハヤシライス (Rice with Hashed Beef for adults) ¥3,800

和牛スジ肉のスパイスカレーライス (Japanese beef tenderloin spicy curry rice) ¥3,200

濃厚ダブルコンソメの玉子雑炊 (Winter Black Truffle, Rich consommé rice porridge) ¥3,800

自家製 生カラスミ卵かけごはん (タマゴダブルできます。) (Homemade Raw Karasumi egg rice) ¥5,800

※事前のご連絡をいただければコース仕立てでもご用意できます
※ If you contact us in advance, We can also prepare a Course Menu.

Serpent

Sweets and Snack and Cheese

デザートと乾き物とチーズ

Seasonal Parfait 季節のパフェ

白桃のパフェ (White Peach Parfait) ¥6,800

栗きんとんのパフェ (Japanese Chestnuts “Kurikinton”parfait) ¥4,800

宮崎産マンゴーのパフェ (Miyazaki Mango parfait) ¥9,800

静岡クラウンメロンのパフェ (Shizauoka Crown Melon Parfait) ¥8,800

Snack and Sweets 乾き物とスイーツ

熟成和牛チップス(お持ち帰りできます。1箱 ¥2,700(税込))(Wagyu Dry Chips) ¥2,700

大粒フランス産栗のマロングラッセ (Large chestnut glacé) 1粒¥500

自家製カヌレ オー ショコラ (Homemade Canelé de Bordeaux) 5個¥1,200

サクッとしっとり自家製塩スコーンとアイスクリーム (Scones and croquet cream) ¥1,500

ふんわりトロトロひとくちフレンチトースト カンボジア産天然ハチミツorコンテ3ヶ月 ¥2,800~
(Fluffy, creamy small French toast)

トンカ豆のアイスクリーム (Cumaru beans ice cream) ¥1,200

素朴な塩味のミックスナッツ (reduced salt mixed Nuts) ¥1,200

レザンドレ オー ソーテルヌ (貴腐ワイン漬けのレーズンをショコラでコーティング) ¥1,200
(Raisin chocolate pickled in noble rot wine)

生チョコレート(3粒)とアルワコ族の生カカオのスプーン クメールラビットハニーがけ ¥2,000
(Raw Chocolate with Khmer Rabbit Honey 3 pieces And Arhuaco raw cacao spoon)

Cheese チーズ

コンテ48ヶ月、コンテ36ヶ月、パルミジャーノ24ヶ月

Comte 48 months, Comte 36 months, Parmigiano 24 months

ゴロセツトリュフ、サンマルスラントリュフ

Golosetto al Tartufo, St Marsellin aux Truffles

※事前のご連絡をいただければコース仕立てでもご用意できます。

※ if you contact us in advance, We can also prepare a Course Menu.

Serpent

Seasonal Signature Cocktail List

季節のシグネチャーカクテルリスト

(※はMocktailでもご案内できます)

Make Aged Wine Cocktail

熟成を創るワインカクテル

色々な材料を使いカクテルとしてワインの熟成の時間を進めています。

"Umami"のつまったカクテルの新しい形をご提案致します。

10年～15年の熟成の時間を進めたシャンパーニュor ロゼシャンパーニュor 白ワイン

Champagne or rosé champagne or white wine aged 10 to 15 years

様々な食材を使ったカクテル

Cocktails with various ingredients

静岡クラウンメロンとシャンパーニュの大人のメロンソーダ (Herbal , Light Fruity, Champagne) ¥6,800～

Shizuoka Crown Melon and Champagne Melon Soda for Adults

白桃とバラのベリーニ (Herba , Light Fruity, Champagne) ※ ¥5,800～

White Peach and Rose Berini

沖縄産パッションフルーツのフレンチ75 (Light Sweett, Light Citrasi, Floral) ¥4,800～

Okinawan passion fruit French 75

宮崎産マンゴーと紅茶のダイキリ (Light Sweett, Lighti, Jucy, Tea flavor) ¥7,800～

Miyazaki Mango and Earl Grey Daiquiri

シャインマスカットと自家製煎茶ジンのフレンチ75 (Herbal , Light Fruity, Light Bitterness) ※ ¥4,800～

Shine Muscat and Japanese tea French 75

イチゴとバラのロッシーニ (Herbal , Light Fruity, Champagne) ※ ¥4,800～

Strawberry and Rose Rossini

和栗とほんのり日本酒のカクテル (Sweet, Tenderness) ¥3,800

Japanese chestnut and sake cocktail

煎茶と昆布のUmamiジンリッキー (Umami, Fragrant, Dry) ¥2,500

Sencha Japanese Tea and Kelp "UMAMI" Gin Ricky

フルーツマトとハマグリエキスのブラッディーシーザー (Spicy , Fruity, Great Umami !!!) ※ ¥3,600

Fruit Tomato and Clam, Bloody Caesar

セップ茸ウオッカ 貴腐ワイン 熟成水出しコーヒーのエスプレッソマティーニ (Light Strong, Umami,) ¥3,800～

Homemade mushroom vodka, noble rot wine, espresso martini

70年代キュンメルと自家製レモンジンを使ったシルバーブリットのツイスト (Light Strong, Clarity, Herbal) ¥5,200

A Twist on Silver Bullet with 70's Kümmel and homemade lemon gin

50年代のGetと60年代のカカオブランを使ったオールドグラスホッパー (Light Strong, Minty, Chocolat cake) ¥5,800

Old Grasshopper made with 50's Get and 60's Cacao Blanc

Serpent

Homemade Liquor List

自家製のお酒のリスト

それぞれをベースにしてカクテルに仕上げます。お好みをお申し付けください
Each one will be used as a base to create a cocktail. Please let us know your preference.

Gin

ジン

BIO Earl Grey

有機アールグレイ

Lemon Herb and Japanese Citrus

レモンハーブと国産レモン

Natural wild grapes from Hokkaido

北海道産 野生の山ブドウ

BIO Japanese sencha

有機煎茶

BIO Japanese Sencha and Kelp From Hokkaido "Rishiri"

有機煎茶と利尻昆布

Oranges and wild honey

オレンジと野生のハチミツ

Wasabi greens

わさび菜

Cognac

コニヤック

Truffe blanche (saisonnier)

白トリュフ(季節限定)

Cépe (saisonnier)

セップ茸(ボルチーニ、ヤマドリダケ)(季節限定)

Vodka

ウオッカ

Cacao Arhucos From Colombia @CACAO HUNTERS

コロンビア産アルアコ族のカカオ豆 @カカオハンターズ



Tea and Coffee List

お茶とコーヒーのリスト

Pot Service Tea ポットサービス

SALON DE THE LUVONDさんのお茶

(完全無農薬 有機栽培 茶園 栽培方法指定)

Completely pesticide-free, organic farming, tea farm, designated cultivation method

特級 東方美人
Grand Cru Oriental beauty

超特級 ジャスミン茶
Ultimate Grand Cru Jasmine tea

超特級 アールグレイ
Ultimate Grand Cru Earl Grey

超特級 深煎り ほうじ茶
Ultimate Grand Cru Dark roasted Hoji-Cha

超特級 浅煎り ほうじ茶
Ultimate Grand Cru Lightly roasted Hoji-Cha

超特級 煎茶
Ultimate Grand Cru Sen-Cha

Other その他

日替わりフルーツミントティー(季節のフルーツを使いお作りいたします)

鳳凰単相 蜜蘭香 (ほうおうたんそう みつらんこう)
Phoenix single phase honey orchid incense

Coffee コーヒー

エスプレッソ Espresso
レギュラーコーヒー Cofee
カフェラテ Cafe latte
カフェシェケラート Cafe Shakerato

Cold Tea 冷たいお茶

特製 超長熟コールドブリューコーヒー 特製 Special long-ripened cold brew coffee

水出し中国青茶 Cold brew Chinese green tea

水出し中国紅茶 Cold brew Chinese black tea

水出しアールグレイ Cold brew Eael Grey tea

季節のおまかせフルーツティー Seasonal Omakase Fruits Tea

Serpent