

Photo: from recent performance of
【BODY&SOUL Special】

Welcome to
the premium jazz club.
Tonight as well.
Famous old-established
jazz club in Japan.

◀Emma Larsson Xavier Davis Duo▶
Emma Larsson(vo) Xavier Davis(pf)



Live Schedule Oct. 2018

Woong San(vo)
Jun Miyagawa(pf,key)
Daiki Yasukagawa(b)
Tomoaki Kanno(ds)



MInami aoyama
Minato-ku 6-13-9
tel.03-5466-3348 (5pm~)



One More Drink

MOJITO

(RUM BASE LONG STYLE)

文豪ヘミングウェイが愛したカクテル

本場キューバのモヒートが楽しめるのは都内では BODY&SOUL だけ



Cuban Mojito — キューバン・モヒート

1,500 yen

ハバナ・クラブ3年 イエルバ・ブエナ(中南米原産ミント) ソーダ レモン・ジュース 有機砂糖

キューバのレストラン“ラ・ボデギータ・デル・メディオ”のレシピを忠実に再現

Non-Alcoholic Mojito — ノン・アルコール・モヒート

1,200 yen

イエルバ・ブエナ(中南米原産ミント) ソーダ レモン・ジュース 有機砂糖

アルコールの苦手な方にはこちらがおすすめ



TEQUILA

(テキーラ)

プレミアムテキーラをきく



Casa Noble Anejo 40%

カサノブレ アネホ 40%

1 Shot (30ml) 1,400 yen

Half Shot (15ml) 700 yen

日本でもおなじみのメキシコの地酒、テキーラ

いまでは世界中のセレブリティを魅了するお酒として楽しまれています

このカサノブレはその数多くあるテキーラ・ブランドの中でも、いくつもの世界的な賞を受賞しメキシコ出身のギターレジェンド“カルロス・サンタナ”がオーナーの一人として有名です

有機栽培にて10年から14年育成されたブルーアガヴェ100%を原料としフレンチ・オークの新樽で2年と、とりわけ長い期間熟成されております

数あるプレミアムテキーラの中でも特に深みのある香りとボディを持ち原料のアガヴェが持つ甘みに加え、スパイス、ドライフルーツ、バタースコッチ、

キャラメル、バニラ、チョコレートなど複雑で芳醇な香り

柔らかな口当たりはブランデー感覚で楽しんで頂きたい逸品です

