



1890年創業以来、創業者一族が5世代にわたり伝統を受け継ぐラム酒は、中米ニカラグアの最も活発な火山であるサンクリストバルの麓にある蒸留所で、100%再生可能エネルギーで蒸留し、人工成分や添加物は一切使用せず、バーボン樽で自然熟成されます。

これまでに200以上の国際的な賞を受け、2017年には世界最大の酒類コンペティション「International Wine & Spirits Competition」で「Global Rum Producer of the Year」を受賞。

また、スペインで開催された国際ラム会議では「世界最高のラム蒸留所」に選ばれるなど、世界的に高い評価を得ています。さらに、持続可能な生産の取り組みが評価され、2020年には「Green Awards」で「Sustainability Award」を受賞。

原料や素材にこだわり、添加物など余計なものを一切使わず、自然の力で熟成された極上のエイジドラムの世界をぜひ堪能ください。

Since its founding in 1890, the family of the original founder has passed down the tradition of rum-making for five generations.

The rum is distilled at a distillery located at the foot of San Cristóbal, the most active volcano in Central America, Nicaragua.

Using 100% renewable energy for distillation, no artificial ingredients or additives are used, and the rum is naturally aged in bourbon barrels.

This rum has won over 200 international awards to date. In 2017, it was awarded "Global Rum Producer of the Year" at the world's largest liquor competition, the "International Wine & Spirits Competition."

"It was also selected as the "World's Best Rum Distillery" at an international rum conference held in Spain, earning high praise worldwide.

Furthermore, the distillery's commitment to sustainable production was recognized, and in 2020, it won the "Sustainability Award" at the "Green Awards."

With a dedication to raw materials and ingredients, this aged rum is matured using only the natural power of the environment, without any unnecessary additives. Please enjoy this supreme aged rum.

ニカラグアの活火山に育まれた極上ラム
フロール・デ・カーニャ



Flor de Caña Sustainable Summer Fair



ラムハイボール

Rum Highball

ニカラグアの大自然の恵みを受け、1890年創業以来、今も変わらず
人工成分を一切使用せずバーボン樽で長期自然熟成されている
世界一サスティナブルな極上のエイジドラムをハイボールでどうぞ。
4種類の熟成年数からお選びください。

Choose your Rum

フロール・デ・カーニャ 7年

Flor de Caña 7Y

1,600

フロール・デ・カーニャ 12年

Flor de Caña 12Y

1,800

フロール・デ・カーニャ 18年

Flor de Caña 18Y

2,300

フロール・デ・カーニャ 25年

Flor de Caña 25Y

4,500

Recommend-Cocktail

モヒート

Mojito

2,500

Liqueur-based

エスプレッソ トニック

Espresso Tonic

1,600

セカンドチャンス ダイキリ

Second Chance Daiquiri

「二度目のチャンスは、いつもおいしい。」

飲みすぎた夜に、言えなかったひと言。

甘くて、少し苦い記憶がまだ、胸の奥に残っている。

ビールサーバーの洗浄中に、静かに流れ落ちるあの一杯分。

切り落とした果物の端。

本当は、捨てられなかった素材たち。

それぞれの小さな“未練”をグラスの中へ。

届け二度目のチャンス

"A second chance is always better."

The words that couldn't be said on a night when you drank too much.

The sweet, yet slightly bitter memory still lingers deep in your heart.

The single glass that quietly drips down the drain while cleaning the beer server.

The ends of cut-off fruit.

Ingredients that you really didn't want to throw away.

Put each of those little "regrets" into the glass.

Deliver a second chance

1,800

リ・エスプレッソマティーニ

Re:Spresso Martini

朝のEspressoから、夜のRe:Spresso。

始まりも、終わりも、同じ豆から。

役目を終えた“朝のエスプレッソの残渣”を、

夜までじっくりとコールドブリューに。

特別だった今日だから、きっと、いつもより美味しい。

過ぎた一日を、そつとなぞるように。

明日へと心をつなぐ、時の流れを味わう一杯。

From a morning Espresso to an evening Re:Spresso.

It starts and ends with the same beans.

The "morning espresso grounds"

that have completed their purpose are slowly

turned into a cold brew until the evening.

Because today was special, it's sure to taste better than usual.

As if gently tracing the day that has passed.

A cup that lets you savor the passage of time,
connecting your heart to tomorrow.

1,800