



Premium Coffee (make coffee in a siphon) ¥ 1,500
 プレミアム コーヒー (サイフォン式)

豆種:TORAJA BLEND SEPIA

トアルコトラジャのふるさと、赤道直下のインドネシア・スラウェシ島。標高1,000~1,800m級の高地に位置する、直営パダラマン農園及び農園周辺の協力生産農家で栽培されています。弱酸性の土壌、適度な年間降雨量、昼夜の大きな寒暖差など、コーヒーづくりに必要な理想的条件をすべて満たしているため、実が固く引き締まり、香り高く味わい深いブレンドコーヒーがお楽しみ頂けます。

Coffee (Hot or Iced) ¥ 1,200
 コーヒー (ホットまたはアイス)

Espresso ¥ 1,200
 エスプレッソ

Cappuccino ¥ 1,400
 カプチーノ 

Cafe Latte (Hot or Iced) ¥ 1,400
 カフェ・ラテ (ホットまたはアイス) 



Iced Coffee ¥ 1,600
 コールドクレマ コーヒー

雑味や渋みを抑えた口当りの優しさが特徴です。
 クリーミーな泡により、苦みが少なく、ミルクやシュガーを入れなくても、まろやかで甘みのある
 コーヒーをお楽しみいただけます。

Cocoa (Hot or Iced) ¥ 1,300
 ココア (ホットまたはアイス) 

Tea (Earl Grey, Assam, Darjeeling, English breakfast) ¥ 1,200
 紅茶 (アールグレイ・アッサム・ダーズリン・イングリッシュブレックファースト)

Iced Tea ¥ 1,300
 アイスティー

Royal Milk Tea (Hot or Iced) ¥ 1,300
 ロイヤルミルクティー (ホットまたはアイス) 

Herb Tea (Chamomile, Refresh Mint, Sweet Berries, Jasmine) ¥ 1,300
 ハーブティー (カモミール・リフレッシュミント・スイートベリーズ・ジャスミン)



Recommended flavor Tea 季節のおすすめフレーバーティー

Apple Crumble ¥ 1,300
 アップルクランブル

紅茶にリンゴとシナモン、バニラの香りをブレンド。
 リンゴを使ったドイツの焼き菓子「アプフェルシュトロイゼル」をイメージした紅茶





Frozen Chocolate

フローズンシヨコラ

チョコレートシェイクに生クリームをトッピングしたご褒美ドリンク。

¥ 1,300



Sanpellegrino
サンペレグリーノ

Limonata (Lemon)
リモナータ (レモン)

各 ¥ 1,100

Aranciata Rossa (Blood Orange)
アランチャータ・ロッサ (ブラッドオレンジ)

爽やかな酸味と、心地よい繊細な泡が特徴のスパークリングソフトドリンク。



Fresh Orange Juice

フレッシュ オレンジ ジュース

¥ 1,800

Fresh Grapefruit Juice

フレッシュ グレープフルーツ ジュース

¥ 1,800

Home-made Ginger Ale

自家製ジンジャーエール

¥ 1,200

Chilled Juice (Orange, Apple, Pineapple)

ジュース 各種 (オレンジ・アップル・パイナップル)

¥ 1,100

Coca Cola

コカ・コーラ

¥ 1,100

Ginger Ale

ジンジャー エール

¥ 1,100

Iced Oolong Tea

アイス ウーロン茶

¥ 1,100

Perrier

ペリエ

¥ 1,300



Home Made Cake

季節のホテル メイド ケーキ

1 piece ¥ 1,200

Set ¥ 1,800

Please choose a cake from sample
お好きなケーキをおひとつお選びください。

(Coffee, Tea, Herb Tea)

(コーヒー、紅茶またはハーブティー)



Petit Fours

小菓子 (プティフル)

¥ 900

Set ¥ 1,600

一口サイズのラムレーズンサンド、パッションシトンのマカロン
ほうじ茶のガトー、メープルとくるみのフィナンシェ
をお楽しみください。

(Coffee, Tea, Herb Tea)

(コーヒー、紅茶またはハーブティー)



表示料金は消費税・サービス料込となっております。
All prices are inclusive of service charge and tax.





13:00 ~ 17:00(L.O)



Afternoon Tea Set

季節のアフタヌーンティー セット

¥ 6,500



Menu メニュー

Chocolate Mousse and Chocolate Cone

チョコレートムースと魔女の帽子のチョコレートコーン

Pumpkin Tart / Blueberry Rare Cheese Cake

かぼちゃのタルト/ブルーベリーのレアチーズケーキ

Bamboo Charcoal Canele / Chestnut Ganache

竹炭のカヌレ / 栗のガナッシュ

Bamboo Charcoal Macaron with Raspberry Cream

竹炭のマカロン ラズベリークリーム

Bamboo Charcoal and Pomegranate Scones with Acai Sauce

竹炭とざくろのスコーン アサイーソース

Squid ink Risotto Croquette with Tomato Sauce

イカスミソフットコロケ トマトソース

Red beet Corn with Pumpkin Salad

パンプキンサラダ入りのレッドビートコーン

Tartar Burger with Purple Sweet Potato and Uncured Ham

紫芋と生ハムのタルタルバーガー

Drinks お飲み物 (90分制 お替り自由)

Coffee

コーヒー

Tea (Earl Grey, Assam, Darjeeling, English Breakfast)

紅茶 (アールグレイ・アッサム・ダーズリン・イングリッシュブレックファースト)

Herb Tea (Chamomile, Refresh Mint, Sweet Berries, Jasmine, Apple Crumble)

ハーブ ティー (カモミール・リフレッシュミント・スイートベリーズ・ジャスミン・アップルクランブル)



1日10食限定

Color Parfait ~ Purple ~

カラーパフェ ~ パープル ~

¥ 2,500

まるでケーキを食べたような満足感のあるご褒美パフェ。
巨峰のシャーベットやブドウゼリー、巨峰のカスタードなど
巨峰をふんだんに使ったパフェをご用意しました。





Draft Beer(Asahi) ドラフトビール (アサヒ)	¥ 1,400
Domestic Beer (334ml) 国産ビール (小瓶)	¥ 1,500
Alcohol Free Beer アルコールフリービール	¥ 1,400
Scotch Whiskey (Ballantine's 12 Years Old) スコッチウイスキー (バラントイン 12年)	¥ 1,400
Bourbon Whiskey (MAKER'S MARK) バーボンウイスキー (メーカーズマーク)	¥ 1,400
Japanese Whiskey (Nikka Yoichi) ジャパニーズウイスキー (ニッカ 余市)	¥ 1,500
SHOUCHU (Distilled from Rice or Potato) 焼酎 (芋焼酎 龍雲・米焼酎 鳥飼)	¥ 1,300



Gin & Tonic, Vodka & Tonic ジントニック・ウォッカトニック	¥ 1,500
Cassis & Soda カシスソーダ	¥ 1,500
Campari & Fresh Oranje Juice カンパリオレンジ	¥ 1,600
Sparkling Wine スパークリングワイン	glass ¥ 1,000 bottle ¥ 5,600
White Wine 白ワイン	glass ¥ 1,000 bottle ¥ 5,600
Red Wine 赤ワイン	glass ¥ 1,000 bottle ¥ 5,600



表示料金は消費税・サービス料込となっております。
All prices are inclusive of service charge and tax.



Food Menu

Recommended Menu

おすすめメニュー

Polynesian Beef Steak Pilaf
ポリネシアン ビーフステーキピラフ



3,000



Mixed Sandwich

ミックスサンドイッチ



2,200

American Clubhouse Sandwich

アメリカンクラブハウスサンドイッチ



2,600

Shrimp and Mussel Tomato Pasta

シュリンプとムール貝のトマトパスタ



2,600

Mushroom and Bacon Cream Pasta

キノコとベーコンのクリームパスタ



2,600

Spicy Beef Curry

スパイシービーフカレー



2,600

TOKYO BEEF Hamburg Steak with Rice

東京ビーフのハンバーグステーキ ライス付き



2,600

Hashed Beef with Rice

ハッシュドビーフ ライス付き



2,600

Every main dish comes with small soup ★

すべてのメインディッシュにスモールスープが付きます

Salad Set

サラダセット



+ 600

Drink Set (Coffee, Tea, Herb Tea)

ドリンクセット (コーヒー、紅茶またはハーブティー)

+ 900



卵
Eggs



乳
Milk



小麦
Wheat



そば
Buckwheat



落花生
Peanut



えび
Shrimp



かに
Crab

表示料金は消費税・サービス料込となっております。
All prices are inclusive of service charge and tax.