




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

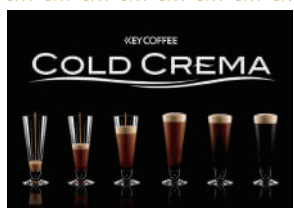
トアルコトラジャのふるさととは、赤道直下のインドネシア・スラウェシ島。標高1,000~1,800m級の高地に位置する、直営パダラマン農園及び農園周辺の協力生産農家で栽培されています。弱酸性の土壌、適度な年間降雨量、昼夜の大きな寒暖差など、コーヒーづくりに必要な理想的条件をすべて満たしているため、実が固く引き締まり、香り高く味わい深いブレンドコーヒーがお楽しみ頂けます。

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) ¥ 1,300
 紅茶 (アールグレイ・アッサム・ダージリン・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 フレーパー ティー

Sweet Kiss ¥ 1,300
 スイートキス

3種のフルーツ (りんご・パイナップル・いちご) にオレンジピールとキウイのフレーパーを加えた
 フルーツティー。その甘酸っぱい味わいからスイートキスと名付けられた。





Sakura Cream Soda

桜クリームソーダ

ほんのり甘い桜のソーダにバニラアイス
トッピングした春にぴったりなドリンク。

¥ 1,300



Sanpellegrino
サンペレグリーノ

Limonata (Lemon)
リモナータ (レモン)

各 ¥ 1,200

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

¥ 2,000

Fresh Grapefruit Juice

フレッシュ グレープフルーツ ジュース

¥ 2,000

Home-made Ginger Ale

自家製ジンジャーエール

¥ 1,300

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

一口サイズのりんごタルト、カヌレ、桜と抹茶のブッセ
きなこ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

モマンドールロゼ 一杯付き ￥ 7,300

モマンドールロゼ フリーフロー(90分 L.O) ￥ 9,500



Menu メニュー

Sakura Mont Blanc

桜のモンブラン

Melon Mousse / Melon Macaron

メロンムース / マカロンメロン

Coconut Mousse and Melon Jelly

ムースココジュレメロン

Muskemeln / Melon Tart

マスクメロン / メロンタルト

White Fish Carpaccio, vegetables and Pasta with Cherry Sauce

桜の葉で包んだ白身魚のカルパッチョと緑黄野菜 桜パスタ 桜花ソース

Clotted Cream & Sakura Jam / Sakura Scones

クロテッドクリーム&桜ジャム / 桜スコーン

Sandwich of Salmon and Green Tartare Lightly Smoked with Cherry Blossom Chips

桜チップで軽く燻製したサーモンとグリーンタルタルサンドイッチ

Dry-cured ham ,Zeppoline , Green Tomato and Sakura Shrimp

生ハムとゼッポリーネのピンチョス グリーントマトと桜エビ

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 , Sweet Kiss)

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・ジャズミン・スイートキス)



1日10食限定

Color Parfait ~ Green ~

カラーパフェ ~ グリーン ~

￥ 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。
メロンのカスタード、メロンゼリー
メロンシャーベットなど旬のメロン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 Whisky (Ballantine's 12 Years Old) スコッチウイスキー (バラントイン 12年)	¥ 2,000
Bourbon Whiskey (MAKER'S MARK) バーボンウイスキー (メーカーズマーク)	¥ 2,000
Japanese Whisky (Nikka Yoichi) ジャパニーズウイスキー (ニッカ 余市)	¥ 2,500
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 Orange カンパリオレンジ	¥ 1,600
Sparkling Wine スパークリングワイン	glass ¥ 1,500 bottle ¥ 7,000
White Wine 白ワイン	glass ¥ 1,500 bottle ¥ 7,000
Red Wine 赤ワイン	glass ¥ 1,500 bottle ¥ 7,000



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

Japanese Beef Hamburger
和牛バーガー



3,600



Mixed Sandwich

ミックスサンドイッチ

2,600



American Clubhouse Sandwich

アメリカンクラブハウスサンドイッチ

3,000



Shrimp and Mussel Tomato Pasta

シュリンプとムール貝のトマトパスタ

3,000



Mushroom and Bacon Cream Pasta

キノコとベーコンのクリームパスタ

3,000



Spicy Beef Curry

スパイシービーフカレー

3,200



Hashed Beef with Rice

ハッシュドビーフ ライス付き

3,200



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

3,400



Vegan Menu

ヴィーガンメニュー

Garden Salad

ガーデンサラダ

1,700

Vegetable Soup

ベジタブルスープ

1,400

Vegetable Sandwich

ベジタブルサンドイッチ

2,400



Vegetable Bolognese with Soybean Meat

大豆ミートのベジタブルボロネーゼ

2,800



Vegetable Pizza

ベジタブルピザ

3,200



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)

+ 600

Every main dish comes with small soup and Salad ★

すべてのメインディッシュにスモールスープとサラダが付きます



卵
Eggs



乳
Milk



小麦
Wheat



そば
Buckwheat



落花生
Peanut



えび
Shrimp



かに
Crab



くるみ
Walnut

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.