



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) 



Cold Crema 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 ¥ 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

White Krokant ¥ 1,300
ホワイトクロカント





Strawberry Brulee Late
 ストロベリーブリュレラテ (ホット・アイス)
 いちごを使った見た目もかわいいドリンク

¥ 1,400



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

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

一口サイズのシュケット、ピスタチオダックワーズ
 アプリコットと甘夏みかんのパードドリュイ
 ボンボンショコラバニラソーテルヌ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

¥ 7,000



Menu メニュー

Strawberry Mousse

いちごのムース

Verine / Strawberry Gateau

ヴェリーヌ / いちごのカトー

Mousse / Strawberry Bun

ムース / いちご饅頭

Strawberry Tart

いちごタルト

Beef shoulder and Mushroom Terrine with Strawberry Vinaigrette

牛肩肉と椎茸のテリーヌ いちごのヴェネグレット

Dry-Cured Ham and Cheddar cheese Sandwich Strawberry with Tartar Sauce

生ハムとチェダーチーズのサンドイッチ いちごのタルタルソース

Clotted Cream & Strawberry Jam

クロテッドクリーム&いちごジャム

Strawberry and Parsley Scone

いちごジュベとパセリのスコーン

Marinated Crab, Strawberry and Avocado with Hummus and Black Pepper Virgin Olive oil

蟹といちごアボカドのマリネ フムスと黒胡椒ヴァージンオリーブオイル

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, White Krokant)

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・ホワイトクロカント)



1日10食限定

Color Parfait ~ Green ~

カラーパフェ ~ グリーン ~

¥ 3,000

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。

メロンのシャーベット、メロンのゼリー

メロンのシャンティーなど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) ¥ 1,400
 ドラフトビール (アサヒ)

Domestic Beer (Asahi 334ml) ¥ 1,500
 国産ビール (アサヒ小瓶)

Alcohol Free Beer ¥ 1,400
 アルコールフリービール

Scotch Whisky (Ballantine's 12 Years Old) ¥ 2,000
 スコッチウイスキー (バランタイン 12年)

Bourbon Whiskey (MAKER'S MARK) ¥ 2,000
 バーボンウイスキー (メーカーズマーク)

Japanese Whisky (Nikka Yoichi) ¥ 2,500
 ジャパニーズウイスキー (ニッカ 余市)

SHOUCHU (Distilled from Rice or Potato) ¥ 1,300
 焼酎 (芋焼酎 龍雲・米焼酎 鳥飼)

※割りの(水・ソーダ・ウーロン茶) ¥300



- Sparkling Wine -

Danzante Prosecco Extra Dry Glass ¥ 1,400
 ダンザンテ プロセッコ エクストラドライ Bottle ¥ 7,000

- White Wine -

Riesling Schiefer Steillage Glass ¥ 1,200
 リースリング シーファー シュタイルラーゲ Bottle ¥ 6,000

Chardonnay Glass ¥ 1,200
 シャルドネ テッレ ディ キエティ Bottle ¥ 6,000

- Red Wine -

Merlot by Thunevin Glass ¥ 1,000
 メルロー バイテヌヴァン Bottle ¥ 5,600

Domaine de Nizas Mazet de Nizas Rouge Glass ¥ 1,200
 ピノ ノワール テラ クアータア Bottle ¥ 6,000



<Cocktail> ¥ 1,500

Gin ジン	Cassis カシス	Soda ソーダ	Orange Juice オレンジジュース
Vodka ウォッカ	Campari カンパリ	Tonic Water トニックウォーター	Grapefruit Juice グレープフルーツジュース



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



Mushroom and Bacon Cream Pasta

キノコとベーコンのクリームパスタ

3,000



Shrimp and Mussel Tomato Pasta

シュリンプとムール貝のトマトパスタ

3,200



Spicy Beef Curry

スパイシービーフカレー

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



Beef Steak Pilaf

ビーフステーキピラフ

3,700



Vegetarian Vegan Menu

ベジタリアン 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 (Menus marked with ★ are not eligible.)

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 (★印のメニューは対象外となっております)



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.