



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

Pineapple Apple ¥ 1,300
パインアップル

トロピカルなパイナップルの香りにリンゴの爽やかさを加えた緑茶ベースのフルーツティー





Peach Orange Tea

¥ 1,400

ピーチオレンジティー

旬なオレンジを使用し、豊かな果実感と香りを引き立てた一杯。コクのあるイングリッシュブレックファーストティーに、ピーチの優しい甘味を重ねた真夏にぴったりの爽やかなドリンクです。

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

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

Set ¥ 1,800



(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

(Coffee, Tea, Herb Tea)
(コーヒー、紅茶またはハーブティー)

一口サイズのはちみつレモンのボンボンショコラ、バイクドチーズケーキ
抹茶フィナンシェとフロランタンをお楽しみください。



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

桃の優しい甘さや上品な香り、みずみずしさを楽しむ桃尽くしのアフタヌーンティーをご用意いたしました。



Menu メニュー

Peach Opera Cake / Peach Compote Gratin-Style

桃のオペラ / 桃のコンポート グラタン風

Peach Mousse / Peach Bonbon Chocolate with Lemon Ganache

桃のムース / レモンガナッシュと桃のボンボンショコラ

Peach Mont Blanc Cake / Peach Eclair

桃のモンブラン / エクレアペーシュ

Peach Tart / Yogurt and Peach Jelly

紅茶風味の桃タルト / ヨーグルトと桃のゼリー

Clotted Cream & Peach Jam

クロテッドクリーム&コンフィチュールペーシュ

Peach Scone

ピーチスコーン

Marinated Aromatic Vegetables Pickled Young Peach and Prosciutto

若桃とプロシュート 香味野菜のマリネ

Smoked Salmon and Cream Cheese Mousse Sandwiched in a Peach-Flavored Bun

スモークサーモン&クリームチーズムース 桃風味のパンズにサンドして

Peach Gazpacho with Shrimp and Coarse Ground Pepper

桃のガスパチョスープ 小海老・ミニョネットのアクセント

Drinks お飲み物 (90分制 お替り自由)

Coffee
コーヒー

Tea (EarlGrey, 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, Pineapple and Apple)

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・パイン&アップル)



1日10食限定

Color Parfait ~ Pink ~

カラーパフェ ~ ピンク ~

¥ 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。甘く香り高い旬の白桃をまるごと一箇貫注に使用し、多彩な味わいと食感で仕立てた特別な一品です。



Menu メニュー

White Peach Compote

白桃のコンポート

Sponge Cake / Peach Custard Cream

ジェノワーズ / ピーチカスタードクリーム

Cookie / Raspberry Crunchy Pearls

サブレ / パールクラッパンブランボワーズ

White Peach Sorbet / Peach Jelly / Raspberry Sauce

白桃のシャーベット / ピンクペーシュゼリー / ソースフランボワーズ

Peach Panna Cotta

白桃のパンナコッタ





Draft Beer(Asahi) ドRAFT ビール (アサヒ)	¥ 1,800
Domestic Beer (Asahi 334ml) 国産 ビール (アサヒ小瓶)	¥ 1,700
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 (バランタイン 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

※割りもの(水・ソーダ・ウーロン茶) ¥300



<Cocktail>

Gin
ジン

Vodka
ウォッカ

Cassis
カシス

Campari
カンパリ

Orange Juice
オレンジジュース

Soda
ソーダ

Grapefruit Juice
グレープフルーツジュース

Tonic Water
トニックウォーター



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.



Food Menu



Recommended Menu

おすすめメニュー

Beef Steak Pilaf

ビーフステーキピラフ



3,700



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



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



Japanese Beef Hamburger

和牛バーガー

3,600



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.