



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、直営バ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

Fitness Krautertee ￥ 1,300
フィットネスクロイターティー

ルイボス・レモングラスにひまわりや矢車菊を合わせた華やかなブレンド。
すっきりとした余韻をお楽しみください。





Lime & MuscatJasmin

ライム&マスカットジャスミン

¥ 1,400

爽やかなシャインマスカットの芳醇な甘味とジャスミンティーの気品が調和する贅沢な一杯。

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
お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)

一口サイズのコーヒーフィナンシェ、モンブランタルト、マカロンフランボワーズ、
アーモンドボンボンロワイヤル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

「旬の味覚」をテーマとしたアフタヌーンティーを展開しております。
8.10月は、華やかな香りと上品な甘さが魅力のシャインマスカットを贅沢に取り入れたアフタヌーンティーをご用意いたしました。



Menu メニュー

Shine Muscat Verrine / Shine Muscat Cream Puff

シャインマスカットのヴェリーヌ / シャインマスカットのシュークリーム

Lychee Mousse / Shine Muscat Tart

ライチのムース / シャインマスカットのタルト

Muscat Fruit Jelly/ Fromage Mousse

マスカットのパートドフリユイ / ムースフロマージュ

Mont Blanc Cake / Cassis Cake

モンブラン / カトーカシス

Prosciutto and Cream Cheese Tortilla Roll

生ハムとクリームチーズのトルティーヤロール

Marinated Scallops and Colorful Fruit Salad

帆立貝のマリネと彩りフルーツサラダ

Chicken Pate en Croute with Dried Fruits

チキンパテドライフルーツのアンクルート

Muscat Scone / Plain Scone

マスカットスコーン / プレーンスコーン

Clotted Cream & Shine Muscat Jam

クロテッドクリーム&シャインマスカットジャム

Drinks お飲み物 (90 分制 お替り自由)

Coffee
コーヒー

Tea (EarlGrey , Assam , Darjeeling , English Breakfast, Fitness Krautertee)

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・フィットネスクロイターティー)

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

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)



1 日 10 食限定

Color Parfait

カラーパフェ

¥ 3,000

季節の恵みをぎゅっと閉じ込めたご褒美パフェで、心ほじけるひとときをお過ごしください。



Menu メニュー

Muscat Panna Cotta

マスカットパンナコッタ

Kyoho Grape Sauce / Muscat Jelly

巨峰ソース / マスカットゼリー

Sponge Cake / Kyoho Sorbet / Kyoho / Shine Muscat

スポンジ / 巨峰ソルベ / 巨峰 / シャインマスカット

Sable / Raisin / Kyoho Custard Cream

サブレ / レーズン / 巨峰カスタードクリーム

Purple Chocolate / Muscat Chantilly Cream

パープルチョコレート / マスカットシャンティー





Draft Beer(Asahi) ¥ 1,800
ドラフトビール (アサヒ)

Domestic Beer (Asahi 334ml) ¥ 1,700
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)

※割りもの(水・ソーダ・ウーロン茶) ¥300



〈Cocktail〉 ¥ 1,500

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.