



アラカルトメニュー



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

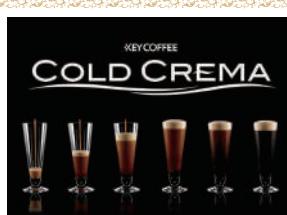
トアルコトラジャのふるさとは、赤道直下のインドネシア・スマラウェン島。標高1,000~1,800m級の高地に位置する、直営バダラマン農園及び農園周辺の協力生産農家で栽培されています。弱酸性の土壌、適度な年間降雨量、昼夜の大きな寒暖差など、コーヒーづくりに必要な理想的な条件をすべて満たしているため、実が固く引き締まり、香り高い味わい深いブレンドコーヒーがお楽しみ頂けます。

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た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 フレーバーティー

Red Baked Apple ￥ 1,300
レッドベイクドアップル

ドイツでは、クリスマスの定番として愛されている「焼きリンゴ」。
シナモンやナツツ、レーズンなどを詰めて丸ごとリンゴを焼き上げます。
その甘酸っぱく香ばしい味わいを再現したフルーツティーです。





Maron Latte (Hot&Ice)

マロンラテ(ホット&アイス)

¥ 1,400

まるで栗を食べているかのような豊潤な香りのマロンラテ。
渋皮付きの栗を使用し、ミルクと生クリームにほろ苦いエスプレッソを合わせました。
濃厚な“栗”をお愉しみください。



Sanpellegrino
サンペレグリノ

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

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

一口サイズのパートドリュイフレーズローズ、アップルタルト、
抹茶生チョコレート、サブレワゼット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

ホワイト アフタヌーンティー

¥ 7,000

季節ごとに趣向を凝らしたアフタヌーンティー。冬をイメージし、白を基調としながらも差し色で目を楽しませるアフタヌーンティーをご用意いたしました。



Menu メニュー

【上 段】 Mille-Feuille / White Opera / Praline and Hazelnut Tart / Strawberry
ミルフィーユ / ホワイトオペラ / プラリネとヘーゼルナッツのタルト / イチゴ

【中 段】 Lemon Cake / Apple Petit Cake / Strawberry Bonbon Chocolate
レモンケーキ / リンゴのプチケーキ / イチゴのポンボンショコラ

White Financier / Pistachio and Vanilla Ganache Chocolate
ホワイトファニシェ / ピスタチオとバニラのガナッシュショコラ

White Chocolate Panna Cotta Trifle Style
ホワイトパンナコッタ トライフル風

【下 段】 Smoked Salmon Tartar-Mont Blanc Style / Caprese - Style Muffin Sandwich
スモークサーモンのタルタル モンブランスタイル / カプレーゼ風マフィンサンド

Turnip Blancmange Inspired by a White Rose
"White Rose"に見立てた燕のブランマンジェ

Condensed Milk Scone / Plain Scone / Clotted Cream & Strawberry Jam
練乳スコーン & プレーンスコーン / クロテッドクリーム & イチゴジャム

Drinks お飲み物 90 分制 お替り自由 Free drinks for 90 minutes

Tea (EarlGrey , Assam , Darjeeling , English Breakfast , Red Baked Apple)
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・レッドベイクドアップル)

Herb Tea (Chamomile , Refresh Mint , Sweet Berries , Jasmine) Coffee (Hot or Ice)
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) コーヒー



1日10食限定

Strawberry White Parfait
ストロベリー ホワイト パフェ

¥ 3,000

いちごの甘酸っぱさとミルクのまろやかな風味を重ねた
「ホワイトストロベリーパフェ」をご用意しました。



Menu メニュー

Coconut Panna Cotta / Milk Ice Cream/ Sable/ Streusel
ココナッツパンナコッタ / ミルクアイスクリーム / サブレ / シュトロイゼル

Custard Cream / Milk Vanilly Jelly/Vanilla Macaron
カスタードクリーム / ミルクバニラゼリー / バニラマカロン

Strawberry Compote / Chantilly Cream
イチゴコンポート / シャンティークリーム





⟨Beer⟩

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)

Non Alcohol Beer ¥ 1,400
ノンアルコールビール

⟨Whisky⟩

THE YAMAZAKI SINGLE MALT (Japanese) ¥ 2,200
山崎シングル モルト

Chivas Regal 12y (Scotch) ¥ 1,800
シーバス リーガル 12年

Maker's Mark (American) ¥ 2,000
メーカーズ マーク

⟨SHOUCHU⟩

RYUUN (Distilled from Potato) ¥ 1,200
龍雲 / 芋焼酎

GINKA TORIKAI (Distilled from Rice) ¥ 1,400
吟香 鳥飼 / 米焼酎

※割りもの(ミネラルウォーター・ソーダ) ¥ 300
With Mineral Water / Soda

⟨Cocktail⟩

Gin (Tonic or Soda) ¥ 1,700
ジン トニック または ソーダ

Vodka (Tonic or Soda)
ウォッカ トニック または ソーダ

Cassis (Soda or Orange Juice)
カシス ソーダ または オレンジジュース

Campari (Soda or Orange Juice)
カンパリ ソーダ または オレンジジュース



Food Menu



Recommended Menu

おすすめメニュー

Roasted Beef Bowl

ローストビーフボウル



4,000



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

スペ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.