



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 フレーバー ティー

Pai Mu Tan & Melon ¥ 1,300
 パイムタン & メロン

名高い白牡丹(パイムタン)の芳醇な甘さにフレーバーを香りつけました。





Chocolate Orange (Hot&Ice)

ショコラオレンジ(ホット&アイス)

¥ 1,400

濃厚なココアをベースにたっぷりのホイップクリームとチョコレートソースをトッピング。ほんのり香るエスプレッソとオレンジの風味をお愉しみいただけます。デザート感覚で楽しめる贅沢な一杯です。



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 (プティフール)

¥ 900

Set ¥ 1,600

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

一口サイズのピスタチオマカロン、マドレーヌショコラ、アーモンドタルト、ガレットブルトンス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

¥ 7,000

マスクメロンアフタヌーンティーセット～至福のひとつき～

芳醇な香りと爽やかな甘みのマスクメロンをふんだんに使用しました。

魅力を随所にちりばめたスイーツやセイボリーと共に、上質なティータイムをお楽しみください。



Menu メニュー

【上段】 Melon Verrine / Melon Roll / Melon Mousse

メロンヴェリーヌ / メロンロール / メロンムース

【中段】 Melon Crunch / Melon Sweet Bean Jelly

メロンランチ / メロン羊羹

Melon Macaron / Melon Tart / Melon Gateau

メロンマカロン / メロンタルト / メロンガトー

【下段】

Lobster Consomme With White Wine Cream And Shimp And Melon Entree

オマール海老のコンソメ 白ワインクリーム 海老とメロンのアンサンプル

Clam Rice Croquette With Rosemary Aroma

浅利のライスコロッケ ローズマリーの香り

Melon Flavored Scone With Clotted Cream And Melon Jam

メロン風味のスコーン クロテッドクリーム メロンジャム

Prosciutto And Cherry Blossom Bread Canapes

生ハムと桜ブレッドのカナッペ

Drinks お飲み物

90 分制 お替り自由 Free drinks for 90 minutes

Tea (EarlGrey, Assam, Darjeeling, English Breakfast, Pai Mu Tan & Melon)

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・パイムータン&メロン)

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

Musk Melon Parfait

¥ 3,000

マスク メロン パフェ

ジューシーな果肉と濃厚な甘みがほどける国産マスクメロンを贅沢に使用したご褒美パフェ。



Menu メニュー

Melon Jelly / Royal Coco / Melon Sorbet / Sable Coco

メロンゼリー / ロワイヤルココ / メロンシャーベット / サブレココ

Melon Patisserie / Genoise / Musk Melon / Melon Chantilly

メロンパティシエール / ジェノワーズ / マスクメロン / メロンシャンティ

Green Chocolate / Gold Leaf / Cherfeuille / Melon Panna Cotta

グリーンチョコレート / 金箔 / セルフィーユ / メロンパナコッタ





<Beer>

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
Non Alcohol Beer ノンアルコールビール	¥ 1,400

<Whisky>

THE YAMAZAKI SINGLE MALT (Japanese) 山崎シングル モルト	¥ 2,200
Chivas Regal 12y (Scotch) シーバス リーガル 12年	¥ 1,800
Maker's Mark (American) メーカーズ マーク	¥ 2,000

<SHOUCHU>

RYUUN (Distilled from Potato) 龍雲 / 芋焼酎	¥ 1,200
GINKA TORIKAI (Distilled from Rice) 吟香 鳥飼 / 米焼酎	¥ 1,400

※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) ジン トニック または ソーダ	¥ 1,700
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	

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

King Crab Doria With Asparagus

タラバ蟹のドリア アスパラガス添え



¥3,400



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



Whitebait and Burnt Garlic Peperoncino

焦がしニンニクとしらすのペペロンチーノ

¥3,000



Crab and Shimp Tomato Cream Pasta

蟹と海老のトマトクリームパスタ

¥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



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.