



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

Sunrise Over Cederberg ¥ 1,300
サンライズ オーバー セダーバーグ

南アフリカのセダーバーグ山脈のグリーンルイボスをベースとしたフレーバーハーブティー。
太陽の恵みがたっぷり詰まったコクと甘味のあるグリーンルイボスに、熟したレモンのフレッシュな
味わい、みずみずしいローズマリーの香りを加えました。





Almond Chocolate Latte (Ice)

アーモンドチョコレートラテ(アイス)

¥ 1,400

香ばしいアーモンドの風味とホワイトチョコレートが溶け合う水色ラテ。
ナッツのコクとやさしい甘さがふわっと広がります。



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

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)

一口サイズの抹茶クリームタルト、アプリコットマカロン、
ウィークエンドシトロン、抹茶パッショ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)



MIZUIRO Tea Party~初夏の紫陽花を思わせる水色~

アフタヌーンティーセット

¥ 8,000

イギリス・ロンドン発のコスメ・ファッションブランド、マリークワントとのコラボレーションとして『MIZUIRO ティーパーティー』をご用意しました。マリークワントのアイコン的なデジに初夏の紫陽花を思わせる優雅な水色をまとわせたラグジュアリーなアフタヌーンティーです。



Menu メニュー

【上段】 Orange Bavaois Butterfly Pea Jelly / Fromage Mousse

オレンジのパバロワ バタフライピーゼリー / ムースフロマージュ

Blueberry Muffin / Marzipan Plate

ブルーベリーのマフィン / マジパンプレート

【中段】 Madeleine with Honey and Lemon / White Chocolate Mousse

はちみつレモンのマドレーヌ / ホワイトチョコレートムース

Spirulina Cream Roll Cake / Blueberry Macaron / Tart Framboise

スピルリナクリームロールケーキ / ブルーベリーのマカロン / タルトフランボワーズ

【下段】 Ginger Scone with Clotted Cream and Rhubarb Jam

ジンジャー風味のスコーン クロテッドクリーム ルバーブジャム

Potato Blancmange / Meat Pie

ジャガイモのブランマンジェ / ミートパイ

Roast Beef Mixed Sandwich

ローストビーフのミックスサンド

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

Tea (EarlGrey , Assam , Darjeeling , English Breakfast , Sunrise Over Cederberg)

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・サンライズオーバーセダーバーク)

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

Chocolate Parfait

¥ 3,000

~至福のチョコレートパフェ~カカオとフランボワーズの余韻~

濃厚で香り高いチョコレートの魅力を存分に味わうことができ、カカオの風味とベリーの爽やかな酸味が調和する至福のご褒美パフェです。



Menu メニュー

Chocolate Panna Cotta / Coffee Jelly / Chocolate Ice Cream

チョコレートパannaコッタ / コーヒーゼリー / チョコレートアイスクリーム

Chocolate Sable / Perles Craquantes / Chocolate Custard Cream

チョコレートサブレ / パールクラッカント / チョコレートカスタードクリーム

Framboise / Chocolate Chantilly / Fresh Chocolate / Gold Leaf

フランボワーズ / チョコレートシャンティ / 生チョコレート / 金箔

Chocolate Decoration / Gateau Chocolate / Creme Framboise

チョコレート飾り / ガトーショコラ / クリームフランボワーズ





〈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

Crab and Shimp Tomato Cream Pasta

蟹と海老のトマトクリームパスタ



¥ 3,200



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



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.