



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、直営バダラム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)



COLD CREMA 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

White Peach ¥ 1,300
ホワイトピーチ

白桃のみずみずしく甘い香りと、レモンマートルの爽やかな香りや繊細な酸味が
調和した季節限定のフルーツティー。





Juicy Mango Peach

ジューシーマンゴーピーチ

¥ 1,400

マンゴーの濃厚な甘みとピーチのやさしい香り、パッションフルーツの爽やかな酸味が調和したフローズドリンクです。なめらかな口当たりとトロピカルな味わいが広がり、暑い季節にぴったりの一杯。

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
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)

一口サイズのボンボンショコラ ライム、キャラメルクッキー、
フィナンシェ、バード フリュイ日向夏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)



Peach Afternoon Tea

ピーチアフタヌーンティー ~桃色の幸せ~

¥ 7,000

芳醇な香りとみずみずしい甘さが魅力の桃を主役にしたアフタヌーンティー。旬のももを使用した華やかなスイーツと彩り豊かなセイボリーをご用意しました。桃色に包まれた優雅なティータイムをお楽しみください。



Menu メニュー

【上段】 Lychee Panna Cotta Peach Compote

ライチのパンナコッタ 桃のコンポート

Peach Cake / Peach Mousse

ガトーペーシュ / ムースペーシュ

【中段】 Peach Cream Puff / Peach Macaron

桃のシュークリーム / 桃のマカロン

Peach Tart / Peach Fromage / Peach Bavaois

桃のタルト / 桃のプロマーシュ / 桃のパバロワ

【下段】 Peach and Prosciutto Caprese with Creamy Burrata Cheese

桃と生ハム プッラータのカプレーゼ

Chilled Peach and Yogurt Soup with Hokkaido Scallop Flakes, Infused with Mint and Cardamom

桃とヨーグルトの冷製スープ 北海道産ホタテフレーク ミントとカルダモンの香り

Peach Focaccia with Smoked Salmon Tartare with Avocado Puree

桃のフォカッチャ スモークサーモンのタルタルアボカドディップ添え

Peach and Earl Grey Scones with Clotted Cream and White Peach Jam

桃とアールグレイのスコーン クロテッドクリーム & 白桃ジャム

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

Tea (Earl Grey , Asam , Darjeeling , English Breakfast , White Peach)

ティー (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スト・ホワイトピーチ)

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・スイートベリーズ・ジャズミン) コーヒー



1日10食限定

Peach Parfait

¥ 3,000

~とろける桃のご褒美パフェ~

旬の白桃と赤桃を使用し夏限定パフェ。パンナコッタや桃のゼリー、シャーベットを重ね、爽やかな酸味と上品な甘さを楽しみいただけます。



Menu メニュー

White Peach Panna Cotta / Red Peach Sauce / Peach Jelly

ホワイトピーチ パンナコッタ / 赤桃のソース / ピーチゼリー

White Peach Sorbet / Cookie / Pearl Crunch White

白桃のシャーベット / クッキー / パールクラッカンホワイト

Peach Custard Cream / Genoise / Peach Compote / Chervil

白桃のカスタードクリーム / ジェノワーズ / 桃のコンポート / セルフィーユ

Pink Chantilly Cream / Raspberis / Chocolate

ピンクシャンティークリーム / フランボワーズ / チョコレート





〈Beer〉

Draft Beer (Asahi) ￥ 1,800
ドRAFT 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〉

￥ 1,700

Gin (Tonic or Soda)
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

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

Chilled Tomato Capellini, Prosciutto & Stracciatella Cheese

生ハムとストラッチャテッラチーズの冷製トマトカッペリーニ



¥ 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



Pescatore Seafood Cream Patsa

ペスカトーレ〜魚介のトマトクリームパスタ〜

¥ 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.