



Premium Coffee (Siphon Brewed Coffee) ¥ 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)



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

Morgentau ¥ 1,300
モルゲンタウ

中国茶をベースしたフレーバーティー。バラの花びらやマリーゴールド、矢車菊の華やかな香りと、マンゴーやベルガモットの爽やかな風味が、シャインマスカットの上品な甘みを引き立てます。





Premium Shine Muscat Smoothie

贅沢シャインマスカットの濃厚リッチ スムージー

¥1,400

みずみずしいシャインマスカットを贅沢に使用し、ジュレや果実の食感も楽しめる濃厚なスムージー。



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)

Petits 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)

一口サイズのミニマカロンピスタチオ、スイートポテトタルト、ぶどうのギモーブ、キャラメルボムを楽しみください。



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 ~ 16:30(L.O)



Shine Muscat Afternoon Tea ￥ 7,500

シャインマスカットアフタヌーンティー ～甘美なるご褒美～

旬を迎えたシャインマスカットを主役に、みずみずしい果実の魅力と爽やかで上品な甘みを存分にお楽しみいただける季節限定のアフタヌーンティーです。



Menu メニュー

【上段】 Shine Muscat Verrine / Shine Muscat Tart

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タルト

Shine Muscat Fromage Chiffon Mousse

マスカットとフロマージュブランのムース

【中段】 Shine Muscat Gateau / Hazelnut Financier / Darjeeling Cake

シャインマスカットのガトー / ヘーゼルナッツのフィナンシェ / ダージリン ケーキ

Shine Muscat & Coconut Mousse / Shine Muscat Pate de Fruit

シャインマスカットとココナツムース / シャインマスカットのパートド フリュイ

【下段】 Mini Beef Rillettes Burger with Shine Muscat

シャインマスカットとビーフリエットのミニバーガー

Chilled Shine Muscat & Coconut Milk Soup with Herbed Sweet Shrimp

シャインマスカットとココナツミルクの冷製スープ 甘海老とハーブの香り

Shine Muscat, Chicken Prosciutto & Flame-Seared Cream Cheese Tart

シャインマスカットとチキンの生ハムの炙り クリームチーズのタルト

Shine Muscat Scone / Clotted Cream & Shine Muscat Jam

シャインマスカットのスコーン / クロテッドクリーム & シャインマスカットのジャム

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

Tea (Earl Grey, Assam, Darjeeling, English Breakfast, Morgentau)

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・モルゲンタウ)

Herb Tea (Chamomile, Refresh Mint, Sweet Berries, Jasmine, Coffee (Hot or Iced))

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

￥ 3,500

Shine Muscat Parfait ~A Sparkling Autumn Reward~

～シャインマスカット煌めく 秋のご褒美パフェ～

旬のシャインマスカットが織りなすみずみずしい甘みと華やかな香りを存分にお楽しみいただける贅沢なパフェをご堪能ください。



Menu メニュー

Shine Muscat Panna Cotta / Shine Muscat Jelly

シャインマスカットパannaコッタ / シャインマスカットゼリー

Shine Muscat Sorbet / Sable / Muscat Custard Cream

シャインマスカットシャーベット / サブレ / マスカットのカスタードクリーム

Shine Muscat / Genoise Sponge / Shine Muscat Chantilly Cream

シャインマスカット / ジェノワーズ / シャインマスカットのシャンティークリーム

Muscat Green Chocolate / Gold Leaf / Chervil

ライトグリーンチョコレート / 金箔 / セルフィーユ





〈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.