Premium Coffee (Siphon Brewed Coffee) ¥ 1,600
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) ¥ 1,400
コーヒー（ホット または アイス）

Espresso ¥ 1,400
エスプレッソ

Cappuccino ¥ 1,500
カプチーノ

Cafe Latte (Hot or Iced) ¥ 1,500
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) ¥ 1,400
ココア（ホット または アイス）

Tea (Earl Grey , Assam , Darjeeling , English Breakfast) ¥ 1,400
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 ¥ 1,400
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) ¥ 1,400
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 ¥ 1,400
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
サンペレグリノ

Limonata (Lemon)
リモナータ (レモン)

Aranciata Rossa (Blood Orange)
アランチャータ・ロッサ (ブラッドオレンジ)

各 ¥ 1,200

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	¥ 1,200
Ginger Ale ジンジャー エール	¥ 1,100
Iced Oolong Tea アイス ウーロン茶	¥ 1,200
Perrier ペリエ	¥ 1,300

Home-made Cake
季節のホテルメイドケーキ

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。

1 Piece ¥ 1,200
Set ¥ 2,000

(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 Rillette 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・ダージリン・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ンナコッタ / 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) ドラフト ビール（アサヒ）	¥ 1,700
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 山崎シングル モルト	(Japanese)	¥ 2,200
Chivas Regal 12y シーバス リーガル 12年	(Scotch)	¥ 1,800
Maker's Mark メーカーズ マーク	(American)	¥ 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〉

¥ 1,700

Gin (Tonic or Soda) ジン 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
Vodka (Tonic or Soda) ウォッカ トニック または ソーダ	Campari (Soda or Orange Juice) カンパリ ソーダ または オレンジジュース

〈Snacks〉

Mixed Nuts ミックスナッツ	¥ 1,100
French Fries フライドポテト	¥ 1,000

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

Porcini & Bacon Cream Pasta
ポルチーニとベーコンのクリームパスタ
¥ 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

Crab and Shimp Tomato Cream Pasta
蟹と海老のトマトクリームパスタ
¥3,000

Kuroge Wagyu Beef Curry
黒毛和牛のビーフカレー
¥3,800

TOKYO BEEF Kuroge Wagyu Hamburger Steak
東京ビーフ 黒毛和牛のハンバーグステーキ
¥3,800

TOKYO BEEF Kuroge Wagyu Beef Burger
東京ビーフ 黒毛和牛バーガー
¥4,000

Mixed Pizza
ミックスピザ
¥3,200

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 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）
+ ¥ 800

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	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
Eggs	Milk	Wheat	Buckwheat	Peanut	Shrimp	Crab	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.