



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)

¥ 1,200

Coca Cola  
コカ・コーラ

¥ 1,200

Ginger Ale  
ジンジャー エール

¥ 1,200

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

1 Piece ¥ 1,200

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。

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・ジャズミン) 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) ￥ 1,700  
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

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 ￥ 1,100  
ミックスナッツ

French Fries ￥ 1,000  
フライドポテト

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 Bolognese with Soybean Meat

大豆ミートのベジタブルボロネーゼ

¥2,800



### ★ Vegetable Sandwich

ベジタブルサンドイッチ

¥2,400



### ★ 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  
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.