

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、直営パ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）



Chestnut Latte (Hot&Iced)
マロンラテ（ホット＆アイス） ¥ 1,400

まるで栗を食べているかのような芳醇な香りのマロンラテ。
渋皮付きの栗を使用し、ミルクと生クリームにほろ苦いエスプレッソを合わせました。
濃厚な栗の味わいをお楽しみください。

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) ¥ 1,400
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

Red Baked Apple ¥ 1,400
レッドベイクドアップル

ドイツの老舗紅茶ブランド「ロンネフェルト」が冬季限定でご提供する、ドイツの定番デザート「焼きりんご」をイメージしたフルーツハーブティー。りんごの甘酸っぱさに香ばしさを重ねた、冬のアフタヌーンティーにぴったりの季節感あふれる一杯です。



Roasted Black Sesame & Azuki Latte (Hot&Iced)

香ばし黒ごま小豆ラテ(ホット&アイス) ¥1,400

黒ごまの香ばしい風味と、まろやかなミルクが調和した和風ラテ、
きな粉と小豆を合わせ、やさしい甘さと豊かな味わいをお楽しみいただけます。

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)	¥ 1,200
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

Please select one cake from our display
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)

一口サイズのライム風味のボンボンショコラ, オレンジのパート・ド・フリュイ,
苺のバウムクーヘン, バナナクリームタルトを楽しみください。



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)



White Prelude Afternoon Tea　¥ 7,500

ホワイトプレリュードアフタヌーンティー
～冬の訪れを祝うティータイム～

冬の訪れを感じさせる「白」をテーマに、白銀の世界に佇むお城“ホワイトキャッスル”をイメージしたメニューを揃えました。まるで物語の一場面を切り取ったような、白銀の世界を彩るアフタヌーンティーとともに、心華やぐ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】
Almond Sponge Cake / White Roll Cake / Vanilla Macaron
パンドジェーヌ / ホワイトロールケーキ / バニラマカロン
Vanilla Custard Sauce / Whipped Cream / Pulled Sugar Decoration
ソースアングレーズ / シャンティクリーム / シュクレティレ

【中段】
Orange Madeleine / Pear Mousseline / Lemon Tart
マドレーヌオランジュ / ムースリーヌポワール / タルトシトロン
Rose-Scented White Chocolate Mousse / Swan-Shaped Pastry with Mascarpone
バラ風味のホワイトチョコムース / スワン マスカルポーネクリーム

【下段】
Tuna & Avocado Tart with White Sauce
マグロとアボカドのタルト ホワイトソース
Roast Beef Sandwich on a White Croissant
ホワイトクロワッサンのローストビーフサンド
Turnip Blancmange with Lobster Glace, Feta Cheese and Mint
蕪のブランマンジェとグラスオマール フェタチーズとミントの香り
Cranberry & Pistachio White Scone / Clotted Cream & Apple Jam
クランベリー＆ピスタチオのホワイトスコーン / クロテッドクリーム＆アップルジャム

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, Red Baked Apple)
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・レッドベイクドアップル）
Herb Tea (Chamomile, Refresh Mint, Sweet Berries, Jasmine) Coffee
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

White Prelude Strawberry Parfait
ホワイトプレリュードストロベリーパフェ ～冬のご褒美～

純白の雪に見立てたスイーツにいちごを合わせた
甘酸っぱいいちごと ミルキーな味わいが織りなす贅沢パフェです。

Menu メニュー

Lychee Panna Cotta / Strawberry Milk Jelly / Milk Ice Cream
ライチのパンナコッタ / いちごミルクゼリー / ミルクアイス
Shortbread / White Sponge Cake / Custard Cream
サブレ / ホワイトジェノワーズ / カスタードクリーム
Whipped Cream / Strawberry / Crunchy Pearls
シャンティクリーム / いちご / パールクラッカン
White Chocolate / Edible Silver Leaf / Sugar-Work Dome
ホワイトチョコレート／銀箔／飴細工ドーム

〈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.