



MENU

(クリックするとページへリンクします)

(Please click on a category to view)

ケーキ他

Cakes

アフタヌーンティー

Afternoon Tea

アフタヌーンティー専用ビバレッジ

Beverage List for Afternoon Tea

ビバレッジリスト

Beverage List

フードリスト

Food List

※表示料金には、消費税およびサービス料（15%）が含まれております。

トロピックピーチパフェ

Tropic Peach Parfait ¥3,000

13:00~17:00 限定

気品を感じる優しいテイストの白桃を濃厚な甘さのマンゴーが引き立てる、暑い季節にぴったりの清涼感に溢れるパフェ。



※写真はイメージです



※写真はイメージです

ケーキセット

Cake Set ¥2,300

【ドリンク】

コーヒー / 紅茶(プライベートブランド)



オリジナルジンジャーエール

Original Ginger Ale ¥1,800

ピンクグレープフルーツを効かせたジンジャーペーストを京都郊外「山崎の水」でジンジャーエールに仕上げました。



※写真はイメージです

※特定原材料8品目(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生)について表示しています。

※8 primary food allergens (shrimp, crab, walnut, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut) are labeled on our menu.

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.



栄養とおいしさの
完全なバランスを追求しました



開業10周年を記念して、日清食品が33種類の栄養素とおいしさの
完全なバランスを追求した「完全メシ」とのコラボレーションが実現。
シェフのひらめきと日清食品の最新フードテクノロジーを掛け合わせることで完成した
「完全メシ」メニュー2品をお届けします。



「完全メシ 10種類の野菜と大阪ウメビーフカレー」

¥4,500

「完全メシ 10種類のフルーツとヨーグルトクリームフルーツサンドウィッチ」

¥3,000

11:30~20:00 (L/O 19:30) 限定

※特定原材料8品目(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生)について表示しています。

※8 primary food allergens (shrimp, crab, walnut, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut) are labeled on our menu.

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

夏いちごアフタヌーンティー

Summer Strawberry Afternoon Tea

From 11:30 to 17:00 (お席は2時間制とさせていただきます)



※写真はイメージです

¥6,500

※特定原材料8品目(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生)について表示しています。

※8 primary food allergens (shrimp, crab, walnut, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut) are labeled on our menu.

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

TEA SELECTION

お好みのお飲物をお選びください

紅茶 TEA

プライベート ブランド [Hot] **Private Brand [Hot]**
ウバ独特の爽やかなメントールのような風味のある茶葉をベースに、口当たりの良いキャンディーやディンブラなどの茶葉をブレンドしました。

プライベート ブランド [Ice] **Private Brand [Ice]**
ダーズリンとセイロンのブレンドをベースに天然成分を含んだベルガモットで香りづけをしたアイスティー専用の茶葉を使用しています。

ダーズリン ヒマラヤ **Darjeeling Himalayan**
ダーズリンのセカンドフラッシュとオータムナルのブレンド。クオリティーシーズンである夏摘みの香りと、秋摘みの琥珀色の水色をお楽しみ頂けるブレンドです

ハーブティー HERBAL TEA

カモミール **Chamomile**
オーガニック認定されたカモミールを使用。すっきりとした甘さ。

コーヒー COFFEE

ブレンドコーヒー (ホット/アイス)
Blended Coffee (Hot/Ice)

アメリカンコーヒー (ホット/アイス)
American Style Coffee (Hot/Ice)

カフェラテ (ホット/アイス)
Café Latte (Hot/Ice)



カフェインレスコーヒー
Decaffeinated Coffee

カプチーノ
Cappuccino



ウィンナーコーヒー (ホット/アイス)
Wiener Coffee (Hot/Ice)



エスプレッソ
Espresso

カフェオーレ (ホット/アイス)
Café au lait (Hot/Ice)



※特定原材料 8 品目 (えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生) について表示しています。

※8 primary food allergens (shrimp, crab, walnut, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut) are labeled on our menu.

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.



1983年ニューヨーク郊外で誕生した HARNEY&SONS。
オリジナルブレンドティーが 300 種類以上あり、世界中の紅茶園から
厳選された最高級の茶葉を使用し、一つ一つ丁寧にブレンドされています。
メトロポリタン美術館コラボブレンドティーを含む 9 種類の紅茶をご用意致しました。
是非、ご賞味下さいませ。

ホット・アップル・スパイス

HOT APPLE SPICE BLACK TEA

‘甘さとスパイス’—2つの表情を持つフレーバーティー。

美術館に飾られる壁画を鑑賞している時のような心地よさを感じられる至極の一杯です。

アールグレイ・シュブリーム

Earl Grey Supreme

一般的なアールグレイの約2倍のベルガモットオイルを加えており、香りも味わいも華やかです。

印象的な香りと上品な後味が特徴。HANY&SONS 自慢のアールグレイブレンドです。

アフリカン・オータム

African Autumn

南アフリカ原産のルイボスティーに、クランベリーと柑橘系の香りをブレンドしました。

きれいな赤色が特徴のハーバルティーです。

パリ

Paris

紅茶ベースにバニラ、キャラメル、そしてベルガモットをブレンド。

フルーティーで香り高いブラック・ティーです。

チェリー・ブロッサム

Cherry blossom

緑茶ベースにほのかにチェリーが香るフレーバーティー。

マイク・ハーニーが妻とともに東京で見た桜からインスパイアされた紅茶です。

※特定原材料 8 品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）について表示しています。

※8 primary food allergens (shrimp, crab, walnut, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut) are labeled on our menu.

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

バニラコモロ

Vanilla Comoro

デカフェの紅茶をベースにバニラのフレーバーをブレンドした、人気のティー。
カップからバニラの甘い香りと、紅茶本来の風味をお楽しみ頂けます。

ピーチ&ジンジャー

Peaches & Ginger

新鮮な桃とジンジャーをブレンド。
フレーバーだけでなく、桃の果実とジンジャーもブレンドされています。

ヴィクトリアンロンドンフォグ

Victorian London Fog

アールグレイ紅茶と烏龍茶をベースに、ラベンダーとバニラが香るブレンド。
ロンドンの街にかかる霧をイメージさせるお茶です。

イングリッシュ・ブレックファースト

English Breakfast

伝統的な、昔からのブレンドにこだわったイングリッシュ・ブレックファースト。
忙しい朝も少し優雅にしてくれる味わいをお楽しみください。

※特定原材料 8 品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）について表示しています。

※ 8 primary food allergens (shrimp, crab, walnut, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut) are labeled on our menu.

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

SAVORY

~Afternoon tea's menu~

夏いちごとパテのフレンチトースト

Summer Strawberry and Pate French Toast



夏いちご、小豆、クリームチーズの生春巻き

Spring Roll with Summer Strawberry, Red bean and Cream cheese



夏いちごのスイーツバーガー

Sweets Burger of Summer Strawberry



夏いちごとトマトのガスパッチョ

Gaspacho with Summer Strawberry and Tomatoes



夏いちご、スイカ、フェネルのピクルス

Pickled Summer Strawberry, Watermelon and Fenouil



夏いちごとルブロションのタルティフレット

Tartiflette with Summer Strawberry and Leblochon



プレーンスコーン / グラノーラスコーン

Plain Scone / Granola Scone



※特定原材料8品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）について表示しています。

※8 primary food allergens (shrimp, crab, walnut, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut) are labeled on our menu.

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

DESSERT

~Afternoon tea's menu~

夏いちごのコンポートとクレームダンジュ

Summer Strawberry Compote and Crème d'Anjou



夏いちごの練乳ロールケーキ

Summer Strawberry Roll Cake with Condensed Milk



夏いちごのチョコレートディップ

Summer Strawberry Chocolate Dip



夏いちごジャム

Summer Strawberry jam

夏いちごのタルトレット

Summer Strawberry Tartlet



夏いちごのエッグタルト

Egg Tart with Summer Strawberry



夏いちごとライチのハイビスカスジュレ

Summer Strawberry and Lychee Hibiscus jelly

夏いちごのギモーブ

Summer Strawberry Marshmallow

※特定原材料 8 品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）について表示しています。

※8 primary food allergens (shrimp, crab, walnut, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut) are labeled on our menu.

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

Beverage List

紅茶 TEA

プライベート ブランド [Hot] ￥1,500

Private Brand [Hot]

ウバ独特の爽やかなメントールのような風味のある茶葉をベースに、口当たりの良いキャンディーやディンブラなどの茶葉をブレンドしました。

プライベート ブランド [Ice]

Private Brand [Ice]

ダーズリンとセイロンのブレンドをベースに天然成分を含んだベルガモットで香りづけをしたアイスティー専用の茶葉を使用しています。

ダーズリン ヒマラヤ [Hot] ￥1,700

Darjeeling Himalayan [Hot]

ダーズリンのセカンドフラッシュとオータムナルのブレンド。クオリティーシーズンである夏摘みの香りと、秋摘みの琥珀色の水色をお楽しみ頂けるブレンドです

ハーブティー HERBAL TEA

カモミール ￥1,900

Chamomile

オーガニック認定されたカモミールを使用。すっきりとした甘さ。

ロイヤル ミルクティー ￥1,900

Royal Milk Tea



抹茶ラテ ￥1,900

Green Tea Latte



※特定原材料 8 品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）について表示しています。

※8 primary food allergens (shrimp, crab, walnut, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut) are labeled on our menu.

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.



1983年ニューヨーク郊外で誕生した HARNEY&SONS。
オリジナルブレンドティーが 300 種類以上あり、世界中の紅茶園から
厳選された最高級の茶葉を使用し、一つ一つ丁寧にブレンドされています。
メトロポリタン美術館コラボブレンドティーを含む 5 種類の紅茶をご用意致しました。
是非、ご賞味下さいませ。

¥1,700

ホット・アップル・スパイス

HOT APPLE SPICE BLACK TEA

‘甘さとスパイス’ー2つの表情を持つフレーバーティー。
美術館に飾られる壁画を鑑賞している時のような心地よさを感じられる至極の一杯です。

アールグレイ・シュプリーム

Earl Grey Supreme

一般的なアールグレイの約2倍のベルガモットオイルを加えており、香りも味わいも華やかです。
印象的な香りと上品な後味が特徴。HANY&SONS 自慢のアールグレイブレンドです。

アフリカン・オータム

African Autumn

南アフリカ原産のルイボスティーに、クランベリーと柑橘系の香りをブレンドしました。
きれいな赤色が特徴のハーバルティーです。

パリ

Paris

紅茶ベースにバニラ、キャラメル、そしてベルガモットをブレンド。
フルーティーで香り高いブラック・ティーです。

イングリッシュ・ブレックファースト

English Breakfast

伝統的な、昔からのブレンドにこだわったイングリッシュ・ブレックファースト。
忙しい朝も少し優雅にしてくれる味わいをお楽しみください。

※特定原材料 8 品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）について表示しています。

※8 primary food allergens (shrimp, crab, walnut, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut) are labeled on our menu.

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

	<u>コーヒー COFFEE</u>	¥1,500	
	ブレンドコーヒー [Hot / Ice] Blended Coffee	¥1,500	
	アメリカンコーヒー American Style Coffee	¥1,500	
	カフェインレスコーヒー Decaffeinated Coffee	¥1,800	
	ウィンナーコーヒー Vienna Coffee	¥1,700	
	エスプレッソ Espresso	¥1,900	
	カフェラテ [Hot / Ice] Café Latte	¥1,900	
	カプチーノ Cappuccino	¥1,800	
	カフェマキアート Café Macchiato	¥1,900	
	カフェコンパンナ Café Con Panna	¥1,700	
	カフェオーレ [Hot / Ice] Café au lait	¥1,400	
	ミルク [Hot / Ice] Milk	¥1,800	
	ココア Cocoa		

※特定原材料 8 品目 (えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生) について表示しています。

※8 primary food allergens (shrimp, crab, walnut, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut) are labeled on our menu.

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

ミネラルウォーター MINERAL WATER

ペリエ ¥1,300
Perrier [Sparkling]

足柄聖河ミネラルウォーター ¥800
Ashigara seiga [Still]

ソフトドリンク SOFT DRINK

フレッシュジュース [オレンジ / グレープフルーツ] ¥1,900
Fresh Squeezed Juice [Orange / Grapefruit]

レモンスカッシュ ¥1,700
Lemon Squash

オレンジスカッシュ ¥1,900
Orange Squash

トマトジュース ¥1,400
Tomato Juice

ペプシコーラ / ペプシゼロ ¥1,400
Pepsi Cola / Pepsi Zero

ジンジャーエール ¥1,400
Ginger Ale

ウーロン茶 ¥1,400
Oolong Tea

※特定原材料 8 品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）について表示しています。

※8 primary food allergens (shrimp, crab, walnut, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut) are labeled on our menu.

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

カクテル Cocktail

キール ロワイヤル
Kir Royal ¥3,000

ジントニック
Gin Tonic ¥1,700

モスコミュール
Moscow Mule ¥1,700

カンパリソーダ
Campari Soda ¥1,700

カンパリオレンジ
Campari Orange ¥2,000

カンパリグレープフルーツ
Campari Grapefruit ¥2,000

スパモーニ
Spumoni ¥2,000

カシスソーダ
Cassis Soda ¥1,700

カシスオレンジ
Cassis Orange ¥2,000

カシスグレープフルーツ
Cassis Grapefruit ¥2,000

ノンアルコールカクテル Non-Alcoholic cocktail

サラトガクーラー
Saratoga Cooler ¥1,800

※カクテルに使用するオレンジ、グレープフルーツ、レモン、ライムは生絞り果汁を使用しております。

※We are using freshly squeezed oranges, grapefruits, lemons, and limes for cocktails.

※特定原材料 8 品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）について表示しています。

※8 primary food allergens (shrimp, crab, walnut, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut) are labeled on our menu.

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

	<u>100ml</u>	<u>Bottle</u>
<u>シャンパン Champagne</u>		
アンリオ・ブリュット・スーヴェラン N.V HENRIOT Brut Souverain N.V	¥3,200	¥22,000
アンリオ・ブリュット・ロゼ N.V HENRIOT Brut Rosé N.V		¥27,000
	<u>125ml</u>	<u>Bottle</u>
<u>白ワイン White Wine</u>		
テッレ カサーリ トレッピアーノ ダブルツツォ 2022 [イタリア] Chiusa Grande Terre Casali Trebbiano d'Abruzzo 2022 [Italy]	¥1,700	¥8,500
バリエール フレール グラン バトー ボルドー ブラン 2022 [フランス] Barrière Frères Grand Bateau Bordeaux Blanc 2022 [France]	¥1,800	¥9,000
ソーヴィニヨン ブラン ツイン・アイランズ 2022 [ニュージーランド] Sauvignon Blanc Twin Islands 2022 [New Zealand]	¥1,900	¥9,500
インディアン ウェールズ シャルドネ 2021 [USA] Indian Wells Chardonnay Chateau Ste Michelle 2021 [USA]	¥2,200	¥10,800

※特定原材料 8 品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）について表示しています。

※8 primary food allergens (shrimp, crab, walnut, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut) are labeled on our menu.

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

	<u>125ml</u>	<u>Bottle</u>
<u>赤ワイン Red Wine</u>		
サンタ カロリーナ メルロー レゼルヴァ 2021 [チリ] Santa Carolina Merlot Reserva 2021 [Chile]	¥1,400	¥7,000
ボデガス エスメラルダ ティリア マルベックシラー 2022 [アルゼンチン] Bodegas Esmeralda Tilia Malbec - Syrah 2022 [Argentine]	¥1,600	¥8,500
カーニヴォ ジンファンデル 2020 [USA] Carnivor Zinfandele E.&J. Gallo Winery 2020 [USA]	¥1,900	¥9,500
プティット シレーヌ シャトー ジスクール 2016 [フランス] Petit Sirène Château Giscours 2016 [France]	¥2,000	¥10,200
コロンビア ヴァレー カベルネソーヴィニヨン 2018 [USA] Columbia Valley Cabernet Sauvignon Chateau Ste Michelle 2018 [USA]	¥2,200	¥10,800
ブルゴーニュ レ コトー デモワヌ ルージュ 2021 [フランス] Les Coteaux Des Moines Rouge Bouchard Père et Fils 2021 [France]	¥2,200	¥10,800
<u>ロゼワイン Rose Wine</u>		
シャトー ド ルーケット ボルドー ロゼ [フランス] Chateau de Rouquette Bordeaux Rose [France]	¥1,400	¥6,000

※特定原材料 8 品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）について表示しています。

※8 primary food allergens (shrimp, crab, walnut, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut)are labeled on our menu.

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

ジャパニーズ ウィスキー Japanese Whisky

サントリー山崎 NV ¥2,000
Suntory YAMAZAKI NV

サントリー白州 NV : ¥2,000
Suntory HAKUSHU NV

サントリー響 ブレンダーズチョイス : ¥3,500
Suntory HIBIKI BLENDER'S CHOICE

ニッカ 竹鶴 ¥2,000
Nikka TAKETSURU

ブレンデッド スコッチ ウィスキー Blended Scotch Whisky

シーバス リーガル 12年 ¥1,700
Chivas Regal 12y

バラントイン 17年 ¥3,000
Ballantine's 17y

モルト スコッチ ウィスキー Malt Scotch Whisky

マッカラン 18年 : ¥9,500
Macallan 18y

マッカラン 12年 : ¥3,000
Macallan 12y

グレン リベット 18年 : ¥3,000
Glen Livet18y

ボウモア 12年 : ¥2,000
Bowmore 12y

※特定原材料8品目(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生)について表示しています。

※8 primary food allergens (shrimp, crab, walnut, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut) are labeled on our menu.

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

～ Food List ～

Open10:00～Close20:00 (L/O19:30)

～ Quick Snacks ～

おかき

OKAKI Rice Crackers

¥1,000



ミックス ナッツ

Mixed Nuts

¥1,000



チョコレート

Chocolate

¥1,400



ドライフルーツ盛り合せ

Assorted Dried Fruits

¥1,400

～ Appetizer & Shareable Dish ～

ロメインレタスと平飼い卵のシーザーサラダ

Caesar Salad

¥2,000



生ハムスライス グリッシーニ添え

Sliced Dry-Cured Ham with Grissini

¥2,500



カンパチのカルパッチョ 柑橘風味 リーフサラダ添え

Greater amberjack Carpaccio with leaf salad, citrus flavor

¥2,200



※特定原材料8品目(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生)について表示しています。

※8 primary food allergens (shrimp, crab, walnut, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut) are labeled on our menu.

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

トリュフ風味のフライドポテト ¥1,200
French Fries with Truffle flavor

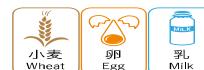
鹿児島県産豚ロースの冷しゃぶ サラダ仕立て ¥2,500
Cooled parboiled pork loin produced
in Kagoshima prefecture with Fresh salad



オニオングラタンスープ ¥1,500
Onion Gratin Soup



ミックスサンドウィッチ ¥2,600
Mixed Sandwich



アメリカンクラブハウスサンドウィッチ ¥3,100
American Clubhouse Sandwich



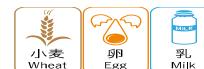
マルゲリータピザ ¥2,000
Pizza Margherita



～ Main Dish ～

蒸し鶏の“フォー” ¥1,800
Rice Noodles with Steamed Chicken

マリOTTバーガー ¥3,100
Marriott Burger



※特定原材料 8 品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）について表示しています。

※8 primary food allergens (shrimp, crab, walnut, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut) are labeled on our menu.

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

海老と夏野菜のスパゲッティ アーリ・オーリオ レモン風味
Spaghetti with Shrimp and Vegetables,
aglio olio, Lemon Flavor

¥2,300



シーフードピラフ
Seafood Pilaf

¥2,600



ビーフピラフ
Beef Pilaf

¥2,800



(パスタ、シーフードピラフ、ビーフピラフは、プラス¥900で
オニオングラタンスープセットに変更することができます)

Spaghetti, Seafood Pilaf and Beef Pilaf can be changed to Onion Gratin Soup Set
with additional ¥900.



牛サーロインのグリル (160g)
Grilled Beef Sirloin (160g)

¥3,200



牛サーロインのグリル (160g) セット (サラダ、パン、コーヒー)
Grilled Beef Sirloin (160g) Set (Salad, Bread, Coffee)

¥4,200



牛肉のレモンステーキ
Lemon Beef Steak

¥3,200



※特定原材料8品目(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生)について表示しています。

※8 primary food allergens (shrimp, crab, walnut, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut) are labeled on our menu.

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

きたうち山口牧場黒毛和牛 100%の煮込みハンバーグ

“KITAUCHI YAMAGUCHI FARM” Japanese KUROGE Premium Beef Stewed Hamburger Steak

¥3,500



美笑牛ステーキ膳

“BISYO GYU” Beef Steak Bento Box

¥4,800



※写真はイメージです

～ Dessert ～

パンケーキ マヌカハニーとフルーツブロchette添え

Pancakes with Manuka Honey and Fruit Brochettes

¥1,600



※特定原材料8品目(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生)について表示しています。

※8 primary food allergens (shrimp, crab, walnut, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut) are labeled on our menu.

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

サンドウィッチセット

Sandwich Set

(11:00~15:00 平日限定)

¥3,500



本日のスープ
Soup of the Day

※写真はイメージです



(プラス¥600 でオニオングラタンスープに変更することができます)
(Onion Gratin soup is available to change with additional ¥600)



サラダ
Salad



下記3種類より、お好みのサンドウィッチをお選び下さい。

A グリルドミックスサンドウィッチ
Grilled Assorted Sandwich



B ポークカツバーガー
Pork cutlet Burger



C チキンサンドウィッチ
Chicken Sandwich



コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea



+¥830 にて、ケーキを追加できます。(A cake for dessert is available with additional ¥830.)

※特定原材料8品目(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生)について表示しています。

※8 primary food allergens (shrimp, crab, walnut, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut) are labeled on our menu.

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.