

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)

アフタヌーンティー
Afternoon Tea

アフタヌーンティー専用ティーコレクション
Tea Collection List for Afternoon Tea

ケーキ他
Cakes

ビバレッジリスト
Beverage List

フードリスト
Food List

いちごとショコラのアフタヌーンティー

Strawberry and Chocolate Afternoon Tea

From 11:30 to 17:00 (お席は2時間制)



1名様 ¥6,500

※写真は2名盛りのイメージです

【SAVORY】

ショコラトースト

Chocolate Toast

鴨のスモーク オレンジといちごのココア風味

Smoked Duck, Orange and Strawberry with Cocoa Flavor

モッツアレラといちごのカカオニブ サラダ

Mozzarella and Strawberry Cacao Nib Salad

サーモンカルパッチョ ココア香るドレッシング

Salmon Carpaccio with Cocoa Dressing

ローストポーク ショコラデミソース

Roasted Pork with Chocolate Demi-glace Sauce

ショコラといちごとバナナのケーキサレ

Cake Sale with Chocolate, Strawberry and Banana

バニラとカカオニブのスコーン

Vanilla and Cacao Nibs Scone

いちごのコンフィチュール

Strawberry Confiture

【DESSERT】

いちごのタルトレットショコラ

Strawberry and Chocolate Tart

いちごのミルフィーユショコラ

Strawberry Millefeuille Chocolate

いちごのムースとグラサージュルージュ

Strawberry Mousse and Rouge Grasage

ショコラフィナンシェ

Chocolate Financier

いちごのマカロン

Strawberry Macaron

パンデビスとビターショコラガナッシュ

Pain d'épices and Bitter Chocolate Ganache

いちごのショコラディップ

Chocolate dipped Strawberry

いちごとショコラのベリーヌ

Strawberry and Chocolate Verrine



※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。

※Prices include consumption tax and 15% service charge,

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 COLLECTION

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스티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

エスプレッソ Espresso

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

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



※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。

※Prices include consumption tax and 15% service charge,

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

‘甘さとスパイシ’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。

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。

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したティー。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。

※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。

※Prices include consumption tax and 15% service charge,

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.



※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)



※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。

※Prices include consumption tax and 15% service charge,

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.

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] **¥1,500**

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 **¥1,700**

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 **¥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。

※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。

※Prices include consumption tax and 15% service charge,

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。

※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。

※Prices include consumption tax and 15% service charge,










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.

コーヒー COFFEE

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	¥1,500	
ウィンナーコーヒー Vienna Coffee	¥1,800	
 エスプレッソ Espresso	¥1,700	
 カフェラテ [Hot / Ice] Café Latte	¥1,900	
 カプチーノ Cappuccino	¥1,900	
 カフェマキアート Café Macchiato	¥1,800	
カフェオーレ [Hot / Ice] Café au lait	¥1,700	

※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。

※Prices include consumption tax and 15% service charge,


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.

その他ドリンク OTHER DRINKS

ココア Cocoa	¥1,800	
フレッシュジュース [オレンジ / グレープフルーツ] Fresh Squeezed Juice [Orange / Grapefruit]	¥1,900	
レモンスカッシュ Lemon Squash	¥1,700	
オレンジスカッシュ Orange Squash	¥1,900	
ペプシコーラ / ペプシゼロ Pepsi Cola / Pepsi Zero	¥1,400	
ジンジャーエール Ginger Ale	¥1,400	
ウーロン茶 Oolong Tea	¥1,400	
ペリエ Perrier [Sparkling]	¥1,300	
足柄聖河ミネラルウォーター Ashigaraseiga [Still]	¥800	

※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。

※Prices include consumption tax and 15% service charge,

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.

※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。

※Prices include consumption tax and 15% service charge,

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.

シャンパン Champagne

ポメリー・ブリュット・ロワイヤル
Pommery Brut Royal

100ml

¥3,200

Bottle

¥22,000

白ワイン White Wine

テッレ カサーリ トレッピアーノ ダブルッツォ 2022 [イタリア]
Chiusa Grande Terre Casali Trebbiano d'Abruzzo 2022 [Italy]

125ml

¥1,700

Bottle

¥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

※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。

※Prices include consumption tax and 15% service charge,

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 デモワンヌ 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	¥7,000

※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。

※Prices include consumption tax and 15% service charge,

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	¥2,000
サントリー山崎 NV Suntory YAMAZAKI NV	
サントリー白州 NV Suntory HAKUSHU NV	¥2,000
サントリー響 ブレンダーズチョイス Suntory HIBIKI BLENDER'S CHOICE	¥3,500
ニッカ 竹鶴 Nikka TAKETSURU	¥2,000

ブレンドッド スコッチ ウィスキー Blended Scotch Whisky	¥1,700
シーバス リーガル 12年 Chivas Regal 12y	
バラントイン 17年 Ballantine's 17y	¥3,000

モルト スコッチ ウィスキー Malt Scotch Whisky	
マッカラン 18年 Macallan 18y	¥9,500
マッカラン 12年 Macallan 12y	¥3,000
グレン リベット 18年 Glen Livet18y	¥3,000
ボウモア 12年 Bowmore 12y	¥2,000

※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。

※Prices include consumption tax and 15% service charge,

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.

アメリカン ウィスキー American Whisky

ブラントン・ゴールド ¥4,000
Blanton's Gold

メーカーズ マーク レッド ¥2,000
Maker's Mark Red

コニャック Cognac

マーテル コルドンブルー ¥4,000
Martell Cordon Bleu

ビール Beer

アサヒ、キリン、ハートランド ¥1,500
Asahi / Kirin / Heartland

サントリー ザ プレミアムモルツ ¥1,500
Suntory Premium Malt's

サンミゲール・ライト ¥1,600
San Mig Light

コロナ・エキストラ ¥1,600
Corona Extra

ノンアルコールビール ¥1,500
Non-Alcoholic Beer

※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。

※Prices include consumption tax and 15% service charge,

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 Menu～

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わせ

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

甘海老とイカのセビーチェ リゾーニサラダ

Ceviche with Sweet shrimp and Squid Risoni Salad



¥2,200



※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。

※Prices include consumption tax and 15% service charge.

※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 noodle, 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
French Fries with Truffle flavor

¥1,200

オニオングラタンスープ
Onion Gratin Soup

¥1,500

ミックスサンドウィッチ
Mixed Sandwich



¥2,600

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



¥3,100

マルゲリータピザ
Pizza Margherita



¥2,000

【Main Dish】

ローストビーフ丼 フォアグラのソテー添え
Roast beef bowl with Sautéed foie gras

¥3,500

蒸し鶏の”フォー”
Rice Noodles with Steamed chicken



¥1,800

※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。

※Prices include consumption tax and 15% service charge.

※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 noodle, 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.

マリOTTバーガー

Marriott Burger

¥3,100



魚介とクレソンのアーリオオーリオスパゲッティ ボツタルガ風味

Spaghetti with Seafood and Watercress, aglio olio, Bottarga 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



サーロイングリル (160 g)

Grilled Beef Sirloin (160g)

¥3,200



サーロイングリル (160 g) セット (サラダ、パン、コーヒー)

Grilled Beef Sirloin (160g) Set (Salad, Bread, Coffee)

¥4,200



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



※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。

※Prices include consumption tax and 15% service charge.

※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 noodle, 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.

ビーフカレー
Beef Curry

¥3,400



ビーフカレー サラダ付き
Beef Curry with Salad

¥3,800



美笑牛ステーキ膳
"BISYO GYU" Beef Steak Bento Box

¥4,800



【Dessert】

パンケーキ マヌカハニーとフルーツプロシュット添え
Pancakes with Manuka Honey and Fruit Brochettes

¥1,600



※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。

※Prices include consumption tax and 15% service charge.

※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 noodle, 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/Weekdays only)

海老 蟹 くるみ 小麦 そば 卵 乳 落花生
Shrimp Crab Walnut Wheat Buckwheat Egg milk Peanut

○ ○ ○

※チョイスメニューに含まれるアレルギー物質に関しては個別に表記しております
Allergy information for optional menu items are listed under each item.



写真はイメージです

¥3,500

本日のスープ

Soup of the Day

+¥600でオニオングラタンスープへ変更することができます。

Change to onion gratin soup for +¥600.

サラダ

Salad

— お好みのサンドウィッチを1つお選びください —

Choose one sandwich of your choice.

- A. グリルドミックスサンドウィッチ
Grilled Assorted Sandwich
- B. ジャンボンブランとエメンタルのフォカッチャサンドウィッチ
Focaccia Sandwich with Jambon Blanc & Emental Cheese
- C. クロックムッシュ
Croque monsieur
コーヒー or 紅茶付き



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

※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。

※Prices include consumption tax and 15% service charge.

※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 noodle, 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.