



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

※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.

桜といちごのアフタヌーンティー

SAKURA and Strawberry Afternoon Tea

From 11:30 to 17:00 (お席は 2 時間制)



【SAVORY】

いちごとモッツァレラのカプレーゼ ミントの香り

Strawberry and Mozzarella Caprese with Mint Flavor

さくら風味のエスカベッシュ

Sakura Flavored Escabeche

桜エビと菜の花のマリネ

Marinated Sakura Shrimp and Rape Blossoms

チキンのポッシュ いちごソース

Chicken Pocher with Strawberry Sauce

いちごと生ハムのブルスケッタ

Strawberry and Prosciutto Bruschetta

桜花ポムガレット

Pomme Galette with Sakura

桜のスコーン/ 桜入りいちごのジャム

Sakura Scone/ Sakura and Strawberry Jam

1 名様 ¥6,500

※写真は 2 名盛りのイメージです

【DESSERT】

桜といちごのタルトレット

Sakura and Strawberry Tartlet

桜餡といちごのオペラ

Strawberry Opera with Sakura Scented Bean Paste

桜香るいちごのメレンゲパイ

Sakura Scented Strawberry Meringue Pie

桜といちごのトリュフチョコレート

Sakura and Strawberry Chocolate Truffle

桜ラスクとドライいちごのバタークリーム

Sakura Rusk and dried Strawberry Butter Cream

いちご桜もち

Strawberry and Sakura Rice Cake

いちごのブランマンジェと桜ジュレ

Strawberry Blan Mange and Sakura Jelly

桜といちごのモナカ

Sakura and Strawberry Wafer Cake



※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]

ダージ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。

ダージリン ヒマラヤ

Darjeeling Himalayan

ダージ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스티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.



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.

HAPPY WOMAN FESTA 2025



ジョンヌ *Jaune*

フランス語で「黄色」を意味する“Jaune”

ダージリンティーの香るチョコレートムースの中に
キャラメリゼしたバナナとトロピカルなマンゴーが心地よいアクセント。

HAPPY YELLOW®で纏ったチョコレートケーキを
ぜひご賞味ください。

～数量限定～



※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.



いちごパフェ Strawberry Parfait

いちごのチュイールの上にいちごのマリネ、マカロンでデコレーションし、ソースやムースにもいちごをふんだんに使用したご褒美パフェ。グラスに閉じ込めたフレッシュな美味しさをご堪能ください。

¥3,000



3/17~4/30

いちごスムージー Strawberry Smoothie

いちごの自然な甘みと程よい酸味がバランス良く組み合わさった、果実感たっぷりのスムージー。レモンジュースで味を引き締め、生クリームを加えることで、よりクリーミーに仕上げました。

¥1,800



3/1~4/30



※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]

ダージ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。

ダージリン ヒマラヤ **¥1,700**
Darjeeling Himalayan

ダージ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。

イングリッシュ・ブ렉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렉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] ￥1,500
Blended Coffee

アメリカンコーヒー ￥1,500
American Style Coffee

カフェインレスコーヒー ￥1,500
Decaffeinated Coffee

ウィンナーコーヒー ￥1,800
Vienna Coffee



 エスプレッソ ￥1,700
Espresso

 カフェラテ [Hot / Ice] ￥1,900
Café Latte



 カプチーノ ￥1,900
Cappuccino



 カフェマキアート ￥1,800
Café Macchiato



カフェオーレ [Hot / Ice] ￥1,700
Café au lait



※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 ¥ 3,000
Kir Royal

ジントニック ¥ 1,700
Gin Tonic

モスコミュール ¥ 1,700
Moscow Mule

カンパリソーダ ¥ 1,700
Campari Soda

カンパリオレンジ ¥ 2,000
Campari Orange

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

スプモーニ ¥ 2,000
Spumoni

カシスソーダ ¥ 1,700
Cassis Soda

カシスオレンジ ¥ 2,000
Cassis Orange

カシスグレープフルーツ ¥ 2,000
Cassis Grapefruit

ノンアルコールカクテル Non-Alcoholic cocktail

サラトガクーラー ¥ 1,800
Saratoga Cooler

※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 トレヴィアアーノ 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

ジャンコレ シャブリ ヴィエイユ・ヴィーニュ 2021 [フランス]

Chablis Vieilles Vignes Domaine Jean Collet et Fils 2021 [France]

¥ 2,500

¥ 15,000

※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.

	<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 [Argentina]	¥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
ジュヴレ シャンベルタン ドメーヌ カミュ 2017 [フランス] Gevrey Chambertin Domaine Camus 2017 [France]	¥3,800	¥23,000
<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.

<u>ジャパニーズ ウィスキー Japanese Whisky</u>	¥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

<u>ブレンデッド スコッチ ウィスキー Blended Scotch Whisky</u>	
シーバス リーガル 12 年 Chivas Regal 12y	¥1,700
バランタイン 17 年 Ballantine's 17y	¥3,000

<u>モルト スコッチ ウィスキー Malt Scotch Whisky</u>	
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、麒麟、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】

ミックスナッツ盛り合わせ

¥1,000

Assorted Mixed Nuts



おかき

¥1,000

OKAKI Rice Crackers



チョコレート盛り合わせ

¥1,400

Assorted Chocolates



ドライフルーツ盛り合わせ

¥1,400

Assorted Dried Fruits

【Appetizer & Shareable Dish】

ロメインレタスと平飼卵のシーザーサラダ

¥2,000

Caesar Salad



生ハムスライス グリッシーニ添え

¥2,500

Sliced Dry-Cured Ham with Grissini



北海道産水蛸,ホッキ貝,帆立貝の柑橘風味サラダ

¥2,800

Hokkaido Octopus, Surf Clam, and Scallop Citrus-Flavored Salad



※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

French Onion Soup Gratinée

¥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

マルゲリータピッツァ

Pizza Margherita



¥2,000

【Main Dish】

北海道産牛肉のローストビーフとラクレットチーズ フライドポテト添え

Roast Beef from Hokkaido with Raclette Cheese and French Fries

¥4,500



ライスヌードルと蒸し鶏の”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



有頭海老と魚介のアメリケースソーススパゲッティ

Spaghetti with Shrimp and Seafood in Americane Sauce

¥2,800



シーフードピラフ

Seafood Pilaf

¥2,600



ビーフピラフ

Beef Pilaf

¥2,800



国産牛フィレ肉のグリル (100 g)

Grilled Domestic Beef Fillet (100g)

¥8,000



国産牛フィレのグリル (100 g) セット (サラダ、パン、コーヒー)

Grilled Domestic Beef Fillet (100g) Set (Salad, Bread, Coffee)

¥9,500



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

"BISYOGYU" 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エット添え

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 French Onion Soup Gratinée 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. ミックスサンドウィッチ
Mixed 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
Jamon Blanc and Emmental Focaccia Sandwich
- C. チキンカツバーガー デミグラスソース
Chicken Cutlet Burger with Demi-Glace Sauce
- 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 additioinal ¥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.