



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.

Afternoon Tea



和栗と葡萄のアフタヌーンティー

Japanese Chestnut and Grape Afternoon Tea

おひとり様 ¥7,000

From 11:30 to 17:00 (お席は2時間制)

【Welcome Tea】ゆず緑茶の水出し

Cold-Brewed Yuzu Green Tea

【Welcome Sweets】和栗のモンブランもなか

Japanese Chestnut Mont Blanc "Monaka" Wafer Sandwich

【SAVORY】

和栗を使用したパテ・ド・カンパーニュ

Pâté de Campagne with Japanese Chestnut

鶏の赤ワイン煮込み

Chicken Stewed in Red Wine

茸と葡萄のサラダ

Mushroom and Grape Salad

和栗のロワイヤル

Japanese Chestnut Royale

鴨ロースト 和栗と葡萄のキャラメリゼ添え

Roasted Duck with Caramelized Japanese Chestnuts and Grape

和栗とレーズンのラップサンド

Japanese Chestnut and Raisin Wrap Sandwich

【DESSERT】

葡萄カクテル サングリアジュレ

Grape Cocktail Sangria Jelly

シャインマスカットのタルトレット

Shine Muscat Tartlet

和栗とキャラメルナッツのプティガトー

Petit Gâteau with Japanese Chestnuts and Caramelized Nuts

巨峰マカロン

Kyoho Grape Macaron

和栗のミルフィーユ

Japanese Chestnut Mille-Feuille

和栗と柿のムース

Japanese Chestnut and Persimmon Mousse

葡萄の栗羊羹

Grape and Chestnut "Yokan" Jelly

ドライフルーツスコーン (栗の香るメープルソース)

Dried Fruit Scones (Maple Sauce with Chestnut Aroma)

※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

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)

カフェラテ (ホット/アイス)

Blended Coffee (Hot/Ice)

Café Latte (Hot/Ice)

アメリカンコーヒー (ホット/アイス)

ウィンナーコーヒー (ホット/アイス)

American Style Coffee (Hot/Ice)

Viener Coffee (Hot/Ice)

エスプレッソ

カフェオーレ (ホット/アイス)

Espresso

Café au lait (Hot/Ice)

カフェインレスコーヒー

Decaffeinated Coffee



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。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た紅茶を是非、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

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

上品な後味が特徴。HANY&SONS 自慢のアールグレイブレンド

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

きれいな赤色が特徴のハーバルティー

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

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

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紅茶

カップから立ち昇るバニラの甘い香りをお楽しみください

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フルーティーな紅茶

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て人気の紅茶

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した紅茶

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.



ケーキセット

Cake Set

【お飲み物 / Beverage】

コーヒー 又は 紅茶（プライベートブランド） / Coffee or Tea（Private Brand）

¥2,700



※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.

Seasonal Recommendation

9/1~10/13

パフェ・オートヌ

Autumn Parfait

ホワイトチョコレートチーズケーキに、マスカットや洋なし等秋のフルーツ、ミルフィーユパイを重ね、実りの秋を表現したお洒落なパフェ。どうぞ秋の始まりをご堪能ください。

13:00~17:00

¥3,000



9/1~10/31

シャインマスカットカクテル

Shine Muscat Cocktail

爽やかなスプリッツァーをツイスト。シャインマスカットを贅沢に使用したノンアルコールカクテル。口の中で弾ける程よい酸味と、秋の味覚のハーモニーをお楽しみください。

¥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, 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.

Seasonal Recommendation

9/1~11/30

モンブラン ~シュルプリーズ~

Mont Blanc ~Surprise~

13:00~17:00



ほどけるように、ふわっと軽やかな食感が特徴のモンブラン。
中に閉じ込めたマロングラッセとアイスクリームとのハーモニーをお楽しみいただけます。
「モンブラン」の名前の由来であるフランス語の「白い山」から
インスピレーションを受けたドライアイスの演出も必見です。



【お飲み物 / Beverage】

福寿園 平安ほうじ茶 / 黒豆茶
コーヒー / 紅茶(プライベートブランド)
Fukujuen Heian Hojicha / Black Soybean Tea
Coffee / Tea (Private Brand)

¥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, 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

紅茶 TEA

プライベート ブランド [Hot]

Private Brand [Hot]

¥1,700

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

プライベート ブランド [Ice]

Private Brand [Ice]

¥1,700

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

ダージリンヒマラヤ [Hot]

Darjeeling Himalayan [Hot]

¥1,800

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

ハーブティー HERBAL TEA

カモミール

Chamomile

¥1,900

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。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た紅茶を是非、ご賞味下さいませ。

ホット・アップル・スパイス

Hot Apple Spice Black Tea

¥1,800

‘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

アールグレイ・シュプリーム

Earl Grey Supreme

¥1,800

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

華やかで上品な後味が特徴。HANY&SONS自慢のアールグレイブレンド

アフリカン・オータム

African Autumn

¥1,900

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。

きれいな赤色が特徴のハーバルティー

パリ

Paris

¥1,800

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

イングリッシュ・ブ렉ファースト

English Breakfast

¥1,900

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.



チェリー・ブロッサム

Cherry Blossom

¥1,900

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

バニラ コモロ

Vanilla Comoro

¥1,800

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紅茶

カップから立ち昇るバニラの甘い香りをお楽しみください

ピーチ&ジンジャー

Peaches & Ginger

¥1,900

新鮮な桃とジンジャーをブレンドしたフルーティーな紅茶

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て人気の紅茶

ヴィクトリアンロンドンフォグ

Victorian London Fog

¥1,800

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した紅茶

※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.

Coffee & Other Drinks

ブレンドコーヒー [Hot / Ice]	
Blended Coffee	¥1,700
アメリカンコーヒー	
American Style Coffee	¥1,700
カフェインレスコーヒー	
Decaffeinated Coffee	¥1,700
ウィンナーコーヒー	
Vienna Coffee	¥1,900
エスプレッソ 	
Espresso	¥1,800
カフェラテ [Hot / Ice] 	
Café Latte	¥1,950
カプチーノ 	
Cappuccino	¥1,950
カフェマキアート 	
Café Macchiato	¥1,900
カフェオーレ [Hot / Ice]	
Café au lait	¥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, 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。

ココア	
Cocoa	¥1,900
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]	¥2,000
レモンスカッシュ	
Lemon Squash	¥1,800
オレンジスカッシュ	
Orange Squash	¥2,000
ペプシコーラ / ペプシゼロ	
Pepsi Cola / Pepsi Zero	¥1,500
ジンジャーエール	
Ginger Ale	¥1,500
ウーロン茶	
Oolong Tea	¥1,500
ペリエ	
Perrier [Sparkling]	¥1,300
足柄聖河ミネラルウォーター	
Ashigaraseiga [Still]	¥1,000

※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.

カクテル COCKTAILS

キール ロワイヤル ¥ 3,100
Kir Royal

ジントニック ¥ 2,000
Gin Tonic

モスコミュール ¥ 2,000
Moscow Mule

カンパリソーダ ¥ 2,000
Campari Soda

カンパリオレンジ ¥ 2,100
Campari Orange

カンパリグレープフルーツ ¥ 2,100
Campari Grapefruit

スパモーニ ¥ 2,100
Spumoni

カシスソーダ ¥ 2,000
Cassis Soda

カシスオレンジ ¥ 2,100
Cassis Orange

カシスグレープフルーツ ¥ 2,100
Cassis Grapefruit

ノンアルコールカクテル NON-ALCHOLIC 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.

Osaka Gin Collection



ROKU 〈六〉 NORIYOTEA EDITION Gin & Tonic ¥2,300

「ROKU 〈六〉」の味わいの特長である繊細なバランスはそのままに、より一層煎茶・玉露の香味を際立たせました。爽やかなお茶の味わいをお楽しみいただけます。

ROKU retains its signature delicate balance while further enhancing the aroma and flavor of sencha and gyokuro. Enjoy the refreshing taste of tea.

ROKU 〈六〉 SAKURABLOOM EDITION Gin & Tonic ¥2,300

「ROKU 〈六〉」の味わいの特長である和素材由来の繊細なバランスはそのままに、複数の桜花・桜葉の原料酒をブレンドしました。まるで桜餅のような上品で甘い香り豊かに桜を感じられる味わいをお楽しみいただけます。

ROKU retains its signature delicate balance derived from Japanese ingredients, while blending multiple base liquors infused with cherry blossoms and leaves. Enjoy a taste reminiscent of sakura mochi—an elegant, sweet aroma rich with the essence of cherry blossoms.

※ 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

Bottle

¥3,200

¥20,000

白ワイン WHITE WINE

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]

125ml

Bottle

¥1,800

¥9,000

ムルゴ エトナ ビアンコ 2023 [イタリア]

Murgo Etna Bianco 2023 [Italy]

¥2,000

¥11,000

カテナ シャルドネ 2023 [アルゼンチン]

Catena Chardonnay 2023 [Argentina]

¥2,100

¥12,000

ジャンコレ エ フィス シャブリ ヴィエイユ ヴィーニュ 2021 [フランス]

Jean Collet et Fils Chablis Chablis Vieilles Vignes 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.

赤ワイン RED WINE

	<u>125ml</u>	<u>Bottle</u>
フランソワ ラベ ピノノワール 2022 [フランス] Francois Labet Pinot Noir 2022 [France]	¥1,900	¥10,000
プティット シレーヌ シャトー ジスクール 2020 [フランス] Petit Sirène Château Giscours 2020 [France]	¥2,000	¥10,200
カテナ マルベック 2020 [アルゼンチン] Catena Malbec 2020 [Argentina]	¥2,000	¥11,000
シャトー サンミッシェル コロンビア ヴァレー シラー 2021 [USA] Columbia Valley Syrah Chateau Ste Michelle 2021 [USA]	¥2,000	¥11,000
シャトーボーモン 2017 [フランス] Ch. Beaumont 2017 [France]	¥2,300	¥13,000
カミュ ペール エ フィス ジュヴレ シャンベルタン 2017 [フランス] Gevrey-Chambertin Camus père&Fils 2017 [France]	¥3,800	¥23,000

ロゼワイン ROSE WINE

ドメヌ ル ルー ブルー ヴォルド ニュイ ロゼ 2023 [フランス] Dom. Le Loup Bleu Vol de Nuit Rosé 2023 [France]	¥1,900	¥10,000
--	--------	---------

※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.

OSAKA Wine Promotion

～大阪のワイナリーから世界の皆様へ～

可能な限り有機肥料を使用し、こだわりと愛情を注がれて栽培された葡萄から造られる、
歴史ある大阪のワイン。 ワインには、時を和ませ、心を和ませる力があります。
人と人をつなぎ、大阪らしさ
“テロワール”が花開く魅力的な“ワイン”＝“和飲”をお楽しみください。



河内ワイン 金徳葡萄酒 カベルネ・フラン

Kawachi Wine Kintoku Winery Cabernet Franc

程よいタンニンとしっかりとした味わいの中に、エレガントさが際立つミディアムボディの赤ワイン。

125ml

¥3,100

Bottle

¥18,000

飛鳥ワイン リースリング

Asuka Wine Riesling

洋梨や青リンゴを想わせる繊細な香りとレモンのような生き生きとした酸味が特徴のワイン。

¥2,800

¥16,000

※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 ウイスキー JAPANESE WHISKY</u>	<u>30ml</u>
サントリー山崎 NV Suntory YAMAZAKI NV	¥2,300
サントリー白州 NV Suntory HAKUSHU NV	¥2,300
サントリー響 ブレンダーズチョイス Suntory HIBIKI BLENDER'S CHOICE	¥3,200
ニッカ 竹鶴 Nikka TAKETSURU	¥2,000

<u>ブレンデッド スコッチ ウイスキー BLENDED SCOTCH WHISKY</u>	
シーバス リーガル 12年 Chivas Regal 12y	¥1,800
バラントイン 17年 Ballantine's 17y	¥3,100

<u>モルト スコッチ ウイスキー MALT SCOTCH WHISKY</u>	
ザ・マッカラン 18年 The Macallan 18y	¥10,000
ザ・マッカラン 12年 The Macallan 12y	¥3,100
ザ・グレン リベット 18年 The Glenlivet 18y	¥3,300
ボウモア 12年 Bowmore 12y	¥2,400

※ 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 ウイスキー AMERICAN WHISKEY

30ml

ブラントン・ゴールド

¥5,500

Blanton's Gold

メーカーズ マーク レッド

¥1,800

Maker's Mark Red

コニャック COGNAC

マーテル コルドンブルー

¥4,300

Martell Cordon Bleu

ビール BEER

アサヒ、麒麟、ハートランド

¥1,800

Asahi / Kirin / Heartland

サントリー ザ プレミアムモルツ

¥1,800

Suntory Premium Malt's

サンミゲール・ライト

¥1,800

San Mig Light

コロナ・エキストラ

¥1,800

Corona Extra

ノンアルコールビール

¥1,700

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

Assorted Mixed Nuts

¥1,000



おかき

OKAKI Rice Crackers

¥1,000



チョコレート盛り合わせ

Assorted Chocolates

¥1,400



ドライフルーツ盛り合わせ

Assorted Dried Fruits

¥1,400

【Appetizer & Shareable Dish】

ロメインレタスのシーザーサラダ

Caesar Salad

¥2,500



生ハムスライス グリッシーニ添え

Sliced Dry-Cured Ham with Grissini

¥3,000



フルーツトマトと水牛のモッツァレラチーズ

Fruit Tomato with Buffalo Mozzarella Cheese

¥3,000



※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 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.

スモークサーモンといくらのクリームチーズディップ
Smoked Salmon and Salmon Roe Cream Cheese Dip

¥3,200



トリュフ風味のフライドポテト
French Fries with Truffle Flavor

¥1,800

オニオングラタンスープ
French Onion Soup Gratinée

¥2,000

ミックスサンドウィッチ
Mixed Sandwich

¥3,100

マルゲリータピザ (モッツァレラチーズ、トマト、バジル)
Margherita Pizza (Mozzarella, Tomato, Basil)

¥2,800

【Main Dish】

ライスヌードル "フォー"
Rice Noodles with Steamed Chicken

¥2,500

フィッシュ&チップス
Fish & Chips

¥3,000

※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 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.

マリオットバーガー

¥3,800

Marriott Burger



アメリカンクラブハウスサンドウィッチ

¥3,800

American Clubhouse Sandwich



イワシとキノコのトマトパスタ いくら添え オレガノの香り

¥3,300

Sardine and Mushroom Tomato Pasta Topped with Salmon Roe Scented with Oregano



シーフードピラフ

¥3,500

Seafood Pilaf



国産牛フィレ内のグリル (100 g)

¥8,500

Grilled Japanese Beef Fillet (100g)



国産牛フィレのグリル (100 g) セット (サラダ、パン、コーヒー)

¥10,000

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



きたうち山口牧場黒毛和牛100%の煮込みハンバーグ

¥4,800

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



国産牛の赤ワイン煮込み

¥5,000

Japanese Beef Stewed in Red Wine



※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

¥4,000



ビーフカレー サラダ付き
Beef Curry with Salad

¥4,800



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

¥5,500



【Dessert】

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

¥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.

～ 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

¥4,000

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.

ミックスサラダ

Mixed 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. スモークサーモンとブランドードのフォカッチャサンドウィッチ
Smoked Salmon and Brandade Focaccia Sandwich
 - C. 生ハムとモッツァレラのバゲットサンドウィッチ
Dry-Cured Ham and Mozzarella Baguette Sandwich
- 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.