



# 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



## クリスマスアフタヌーンティー

Christmas Afternoon Tea

おひとり様 ￥7,000

From 11:30 to 17:00 (お席は2時間制)



### 【Welcome Drink】 アイスラズベリーティー

Iced Raspberry Tea

### 【Welcome Sweets】 いちごのヌガーグラッセ

Strawberry Nougat Glacé

#### 【SAVORY】

トルティーヤチップスとポテトのサンドwich 鮎の卵添え

Tortilla Chip Potato Sandwich with Trout Roe

サーモンマリネとマスカルポーネクリーム オレンジの香り

Marinated Salmon and Mascarpone Cream, Orenge Aroma

フルーツトマトのカプレーゼ 生ハム添え

Caprese Salad with Fruit Tomatoes and Dry-cured Ham

ミニローストチキン

Mini Roast Chicken

帆立のミキュイとビーツのサラダ仕立て

Scallop Miqui and Beetroot Salad

クスクスと烏賊のタブリ イカ墨のガレット

Couscous and Squid Taboulé with Squid Ink Galette

#### 【DESSERT】

ピスタチオのラミントン

Pistachio Lamington

ホワイトモンブラン

White Mont Blanc

ストロベリームース

Strawberry Mousse

ラズベリーマカロン

Raspberry Macaron

ノンアルコールスパークリングジュレ

Non-Alcoholic Sparkling Jelly

レモンギモーブ

Lemon Guimauve

ジンジャーブレッド風スコーン

Gingerbread-flavoured Scone

ミルクティーソース

Milk Tea Sauce

※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 ]

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

### Private Brand [ Hot ]

### プライベート ブランド [ 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

### Private Brand [ Ice ]

### ダージリンヒマラヤ

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、秋摘みの琥珀色が特徴

### Darjeeling Himalayan

## ハーブティー HERBAL TEA

### カモミール

オーガニック認定されたカモミールを使用  
やわらかく広がる香りと、すっきりとした甘さ

### Chamomile

## 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

### American Style Coffee

### カフェインレスコーヒー

### Decaffeinated Coffee

### ウィンナーコーヒー

### Viener Coffee

### 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。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

‘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

#### Hot Apple Spice Tea

#### アールグレイ・シュプリーム

紅茶、白茶、烏龍茶をベースに、天然ベルガモットオイルを贅沢にブレンドした自慢のアールグレイ  
希少なシルバーチップを加え、豊かな味わいと香り、柔らかく優しい口当たりを実現

#### Earl Grey Supreme

#### アフリカン・オータム

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

#### African Autumn

#### パリ

紅茶と烏龍茶をブレンドしたアールグレイに、バニラとキャラメル、フルーティーなカシスの香り  
甘さと爽やかさが共存する独創的なフレーバリングで、様々な顔をもつ「パリ」を表現

#### Paris

#### イングリッシュ・ブレックファースト

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  
キーンのスモーキーのような香りがクセになる、シンプルでありながら深い味わい

#### English Breakfast

#### チェリーブロッサム

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ピアされた紅茶

#### Cherry Blossom

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。

#### バニラ・コモロ

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と紅茶本来の風味が楽しめる

#### Vanilla Comoro

#### クランベリー・オータム

深みのあるフルボディの紅茶にクランベリーとオレンジをブレンド  
滑らかな口当たりと風味豊かなコク、すっきりとした後味

#### Cranberry Autumn

#### ヴィクトリアン・ロンドン・フォグ

アールグレイ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まろやかな口当たりと、まるでミルクティーのようなリッチな味わい

#### Victorian London Fog

#### ミルキー・ウーロン

軽いボディのリッチな烏龍茶で、ミルクの香りと甘くクリーミーな味わい  
香りとフルーティーさのバランスも良く、一度飲むと忘れられない紅茶

#### Milky Oolong

#### ソルト・キャラメル

紅茶にキャラメルの贅沢な甘さと風味が加わり、ヒマラヤソルトの塩味が絶妙に調和  
アイスティーや、ミルクを加えると際立つ塩味とすっきりとした後味が楽しめる

#### Salted Caramel

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

11/1~12/31

紅まどんなプロッサム

Beni Madonna Blossom



愛媛県産の高級柑橘「紅まどんな」を使用したモクテル。  
ピンクペッパーとヨーグルトを加えることで、果実の上品な甘さを引き立てました。  
とろける甘みと芳醇な香りが重なり、心ほどけるひととき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.

# 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イ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、秋摘みの琥珀色が特徴

## 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。やわらかく広がる香りと、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

¥1,800

‘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

¥1,800

紅茶、白茶、烏龍茶をベースに、天然ベルガモットオイルを贅沢にブレンドした自慢のアールグレイ

希少なシルバーチップを加え、豊かな味わいと香り、柔らかく優しい口当たりを実現

### 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

紅茶と烏龍茶をブレンドしたアールグレイに、バニラとキャラメル、フルーティーなカシスの香り

甘さと爽やかさが共存する独創的なフレーバリングで、様々な顔をもつ「パリ」を表現

### イングリッシュ・ブレックファースト

#### 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・ブレックファースト

キーモンのスモーキーのような香りがクセになる、シンプルでありながら深い味わい

※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.



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。

#### 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ピライアされた紅茶

#### 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と紅茶本来の風味が楽しめる

#### 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まろやかな口当たりと、まるでミルクティーのようなリッチな味わい

※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.

# 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		¥1,900
Cocoa		
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	
スプモーニ	¥ 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〉 NORYOTEA 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〉 SAKURA BLOOM 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・ロワイアル

Pommery Brut Royal

100mlBottle

¥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]

125mlBottle

¥1,800

¥9,000

Sauvignon Blanc Twin Islands 2022 [New Zealand]

ムルゴ エトナ ビアンコ 2023 [イタリア]

¥2,000

¥11,000

Murgo Etna Bianco 2023 [Italy]

カテナ シャルドネ 2023 [アルゼンチン]

¥2,100

¥12,000

Catena Chardonnay 2023 [Argentina]

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]

¥2,500

¥15,000

Jean Collet et Fils Chablis Vieilles Vignes 2021 [France]

※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

フランソワ ラベ ピノノワール 2022 [フランス]  
Francois Labet Pinot Noir 2022 [France]

125ml Bottle

¥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

ドメーヌ 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。

人と人との繋ぐ、大阪らしさ

“テロワール”が花開く魅力的な“ワイン”=“和飲”をお愉しみください。



125ml

Bottle

河内ワイン 金徳葡萄酒 カベルネ・フラン

¥3,100

¥18,000

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。

飛鳥ワイン リースリング

¥2,800

¥16,000

Asuka Wine Riesling

洋梨や青りんご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。

※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 ブレンダースチョイス 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
バランタイン 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 Glen Livet 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.

<u>アメリカン ウイスキー AMERICAN WHISKEY</u>	<u>30ml</u>
ブラントン・ゴールド Blanton's Gold	¥5,500
メーカーズ マーク レッド Maker's Mark Red	¥1,800
<u>コニャック COGNAC</u>	
マーテル コルドンブルー Martell Cordon Bleu	¥4,300
<u>ビール BEER</u>	
アサヒ、キリン、ハートランド Asahi / Kirin / Heartland	¥1,800
サントリー ザ プレミアムモルツ Suntory Premium Malt's	¥1,800
サンミゲール・ライト San Mig Light	¥1,800
コロナ・エキストラ Corona Extra	¥1,800
ノンアルコールビール Non-Alcoholic Beer	¥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.

# ～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	
 くるみ Walnut	
 小麥 Wheat	
 落花生 Peanut	¥1,000
おかき	
OKAKI Rice Crackers	
 おから Choco	
 小麥 Wheat	
 米 Rice	¥1,400
チョコレート盛り合わせ	¥1,400
Assorted Chocolates	
 小麥 Wheat	
 牛乳 Milk	
ドライフルーツ盛り合わせ	¥1,400
Assorted Dried Fruits	

## 【Appetizer & Shareable Dish】

ロメインレタスのシーザーサラダ	¥2,500
Caesar Salad	
 小麥 Wheat	
 卵 Egg	
 牛乳 Milk	¥2,500
生ハムスライス グリッシャニ添え	
Sliced Dry-Cured Ham with Grissini	¥3,000
 小麥 Wheat	
 牛乳 Milk	
フルーツトマトと水牛のモッツアレラチーズ	¥3,000
Fruit Tomato with Buffalo Mozzarella Cheese	
 小麥 Wheat	
 牛乳 Milk	

※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のチーズディップ  
Smoked Salmon Slices with 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wich  
Mixed Sandwich ¥3,100



マルゲリータピザ (モッツアレラチーズ、トマト、バジル)  
Margherita Pizza (Mozzarella Cheese, 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<sup>®</sup>  
Marriott Burger

¥3,800



アメリカンクラブハウスサンドwich  
American Clubhouse Sandwich

¥3,800



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

¥3,300



シーフードピラフ  
Seafood Pilaf

¥3,500



国産牛フィレ肉のグリル (100 g)  
Grilled Japanese Beef Fillet (100g)

¥8,500



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

¥10,000



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

¥4,800



国産牛の赤ワイン煮込み  
Japanese Beef Stewed in Red Wine

¥5,000



※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.

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、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

( オニオングラタンスープ +¥600 )  
French Onion Soup Gratinée +¥600

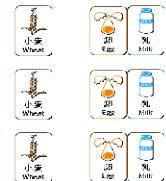
### ミックスサラダ

Mixed Salad

## ー お好みのサンドwichを1つお選びください ー

Choose one sandwich of your choice.

- A. ミックスサンドwich  
Mixed Sandwich
- B. スモークサーモンとラタトゥイユのグレインローフサンドwich  
Smoked Salmon and Ratatouille Grain Loaf Sandwich
- C. ミラノ風バケットサンドwich  
Milan-Style 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 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.