

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



桜といちごのアフタヌーンティー
SAKURA & Strawberry Afternoon Tea

おひとり様 ¥7,000

From 11:30 to 17:00 (お席は2時間制)



【Welcome Drink】

SAKURA Sparkle

【Welcome Sweets】

桜といちごの小さなパフェ

SAKURA and Strawberry Mini Parfait

桜とクランベリーのスコーン (桜あんといちごのソース)

SAKURA and Cranberry Scone (SAKURA Paste and Strawberry Sauce)

桜クリームといちごのマリトッツォ

SAKURA Cream and Strawberry Marituzzo

【SAVORY】

サーモンの桜スモークとアボカドのサンドウィッチ

SAKURA-Smoked Salmon and Avocado Sandwich

桜ご飯のライスクロquette

SAKURA Rice Croquette

鶏の桜マリネ

SAKURA Marinated Chicken

魚介の桜蒸し

SAKURA-Steamed Seafood

牛肉とクレソンのサラダ いちご添え

Beef and Watercress Salad with Strawberries

【DESSERT】

桜といちごのタルトレット

SAKURA and Strawberry Tartelette

桜のロリポップ

SAKURA Lollipop

桜風味のクリームチーズムースといちご

SAKURA Cream Cheese Mousse with Strawberries

桜といちごのショートケーキ

SAKURA and Strawberry Shortcake

桜といちごのマカロン

SAKURA and Strawberry Macaron

桜香るジュレといちごのコンポート

SAKURA-Scented Jelly and Strawberry Compote

※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、小豆、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

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

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、秋摘みの琥珀色が特徴

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
やわらかく広がる香りと、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)

ウィンナーコーヒー

Blended Coffee (Hot/Ice)

Viener Coffee

アメリカンコーヒー

カフェオーレ (ホット/アイス)

American Style Coffee

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

‘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

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

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。

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
キーム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

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と紅茶本来の風味が楽しめる

ヴィクトリアン・ロンドン・フォグ

Victorian London Fog

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

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

3/20~6/14

ベリーヴェール

Berry Veil



13:30~17:00



美と知性、そして魅惑の象徴として知られるクレオパトラにインスピレーションを得たデザート。
彼女が好んだと言われている、ハイビスカスや蜂蜜、ヨーグルト等を取り入れ、
トップにはクレオパトラを象ったチョコレートと、
周囲にはピンクやブルーの華やかなフリル状のデコレーションで仕上げました。

¥3,800



※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

3/1~5/31

パフェ・フリーズ

Parfait aux Fraises

13:00~17:00



月ごとに使用するいちごが替わり、その時季ならではの品種の個性をご堪能いただけるパフェ。トップにはいちごアイスやカスタード、フレッシュいちごをあしらったタルトを飾り、華やかに仕立てました。グラスの中には、甘酸っぱいいちごソースとなめらかなバナナコッタ、香ばしいアーモンド入りクランブル、コンポートやゼリーを重ね、口に運ぶたびに、いちごの芳醇な甘みと香りに加え、さまざまな食感のハーモニーもお楽しみいただけます。

【4月：ゆめのか・女峰・紅ほっぺ】

¥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.

Seasonal Recommendation

3/1~4/30

花霞

HANAKASUMI



桜あんと豆乳の淡い甘さ、いちごの爽やかな酸味のスムージー。
グラスとお皿に鏤めた桜の塩味が春の訪れをそっと運びます。
やさしい口どけにふわりと霞のように消えゆく桜の余韻をお愉しみてください。

¥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.

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

ダーズリンヒマラヤ [Hot]

Darjeeling Himalayan [Hot]

¥1,800

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・シュブリーム

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스티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

キーンンのスモ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と紅茶本来の風味が楽しめる

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	
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 ビアッコ 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.

<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>ブレンドッド 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 Glen Livet18y	¥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、キリン、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アレラチーズ
Fruit Tomatoes and Buffalo Mozzarella

¥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アボカド いくらのクリームチーズディップ
Smoked Salmon and Avocado 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



ミックスサンドウィッチ
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, 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OTTバーガー

Marriott Burger

¥3,800



アメリカンクラブハウスサンドウィッチ

American Clubhouse Sandwich

¥3,800



サーモンとシラスのジェノベーゼ タリアテッレ ポツタルガ添え

Salmon and Whitebait Genovese Tagliatelle with Bottarga

¥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 (100g)

Grilled Japanese Beef Fillet (100g)

¥8,500



国産牛フィレのグリル (100g) 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ュット添え
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)

¥4,000



写真はイメージです

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ラタトゥイユのグレインローフサンドウィッチ
Smoked Salmon and Ratatouille Grain Loaf Sandwich
- C. 生ハムとモッツァレラチーズのフォカッチャサンドウィッチ
Dry-cured Ham and Mozzarella Focaccia Sandwich



コーヒー or 紅茶

Coffee or Tea

+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.