



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



夏いちごのアフタヌーンティー Summer 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 — Açaí Fizz

— WELCOME SWEETS — ・夏いちごのアサイーボウル Summer Strawberry Açaí Bowl ・全粒粉スコーン

(夏いちごのコンフィチュール / クロテッドクリーム)
Wholegrain Scone
(Summer Strawberry Jam / Clotted Cream)

— SAVORY —

- ・夏いちごとクリームチーズのフリット
Summer Strawberry and Cream Cheese Fritters
- ・夏いちごのスープ
Summer Strawberry Soup
- ・夏いちごのニース風サラダ
Summer Strawberry Niçoise Salad
- ・スパイシービーフのタコス 夏いちごのピクルス添え
Spicy Beef Tacos with Summer Strawberry Pickles
- ・カツオのマリネ
Marinated Bonito
- ・ジャークチキン 夏野菜サルサ
Jerk Chicken with Summer Vegetable Salsa

— DESSERT —

- ・夏いちごとココナッツのショートケーキ
Summer Strawberry and Coconut Shortcake
- ・夏いちごとキヌアのグラノーラ・バー
Summer Strawberry and Quinoa Granola Bar
- ・夏いちごのクレームダンジュ
Summer Strawberry Crème d'Ange
- ・夏いちごとチアシードのクラフティ
Summer Strawberry and Chia Seed Clafoutis
- ・夏いちごとクコの実の杏仁プリン
Summer Strawberry and Goji Berry Almond Pudding
- ・夏いちごのチョコレートディップ
Summer Strawberry Chocolate Dip
- ・夏いちごのクリーム・ベニエ
Summer Strawberry Cream Beignet

※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

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 [Hot]

Darjeeling Himalayan [Hot]

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

マロンキャラメルフレーバーティー [Ice]

Chestnut Caramel-Flavor Tea [Ice]

インド北東部のジャリング茶園のアッサムに、アフリカのマラウイの茶葉をブレンド
マロンキャラメルのフレーバーに、リコリスで自然な甘みを引き立たせました

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.

JING

JING TEA（ジンティー）は、2004年にイギリスで創設された英国高級紅茶ブランドです。
「私たちの使命はお茶の世界に革命を起こすこと」をコンセプトに、市場にあふれる味気なく商品化されたお茶から、
五感を刺激し未知なる味と場所へと誘う純粋で透明なシングルガーデンティーを提供します。

チャイ

繊細でエキゾチックなスパイスが効いた独創的な紅茶

CHAI

ディカフェイン セイロン

カフェインフリー

リッチで最高級に滑らかなセイロンブラックファースト

DECAFFENATED CEYLON

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

‘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

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

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

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花葉を使用し、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

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パイアされた紅茶

Cherry Blossom

ヴィクトリアン・ロンドン・フォグ

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

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

English Breakfast

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.

Recommended Menu



ケーキセット
- Cake Set -

¥2,700



季節のフルーツタルトセット
- Seasonal Fruit Tart Set -

¥3,000

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）



※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9品目（えび、かに、カシューナッツ、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）について表示しています。

9 primary food allergens (shrimp, crab, cashew nuts, 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 Recommend

9/1～11/30

和栗のモンブランパフェ

Japanese Chestnut Mont Blanc Parfait

13:00～17:00



コクのある和栗のクリームや、ほっくりとした食感を味わう和栗そのものに
シャインマスカットや洋なしの爽やかなアクセントが重なります。

主役の和栗は月ごとに産地を変え、3ヶ月を通して、旬の味わい比べをお楽しみください。

Rich Japanese chestnut cream and whole chestnuts with a naturally comforting texture are layered with refreshing accents of Shine Muscat grapes and pear. The star ingredient, Japanese chestnuts, features a different origin each month—offering a three-month journey to enjoy and compare seasonal flavors.

【和栗の産地】 9月：熊本県 | 10月：愛媛県 | 11月：茨城県

【Japanese Chestnut Origin】 September : Kumamoto | October : Ehime | November : Ibaraki

¥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9品目 (えび、かに、カシューナッツ、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生) について表示しています。

9 primary food allergens (shrimp, crab, cashew nuts, 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 Recommend

9/1~10/31

MINORI



秋の豊かな「実り」をグラスに表現したティーモクテル。
ベースとなる香り高いアイスアールグレイティーには、クローブを忍ばせて奥行きを。
濃厚な甘みを持つ旬の巨峰を贅沢に使用し、果実味あふれる爽やかな味わいに仕上げました。

A tea mocktail capturing the bountiful autumn harvest in a glass.

Fragrant iced Earl Grey tea is subtly spiced with clove for depth.

It meets rich, seasonal Kyoho grapes for a refreshing, fruit-forward flavor.

¥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9品目（えび、かに、カシューナッツ、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）について表示しています。

9 primary food allergens (shrimp, crab, cashew nuts, 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9品目（えび、かに、カシューナッツ、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）について表示しています。

9 primary food allergens (shrimp, crab, cashew nuts, 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、柔らかに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9品目 (えび、かに、カシューナッツ、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生) について表示しています。

9 primary food allergens (shrimp, crab, cashew nuts, 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9品目 (えび、かに、カシューナッツ、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生) について表示しています。

9 primary food allergens (shrimp, crab, cashew nuts, 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9品目 (えび、かに、カシューナッツ、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生) について表示しています。

9 primary food allergens (shrimp, crab, cashew nuts, 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

コカ・コーラ/コカ・コーラゼロ

Coca-Cola / Coca-Cola 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 Mineral Water [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9品目 (えび、かに、カシューナッツ、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生) について表示しています。

9 primary food allergens (shrimp, crab, cashew nuts, 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〉 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.

ジャパニーズ ウイスキー JAPANESE WHISKY

30ml

サントリー山崎 NV

Suntory YAMAZAKI NV

¥2,500

サントリー白州 NV

Suntory HAKUSHU NV

¥2,500

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

ブレンデッド スコッチ ウイスキー BLENDED SCOTCH WHISKY

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

モルト スコッチ ウイスキー MALT SCOTCH WHISKY

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

¥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】

ロメインレタスのシーザーサラダ

¥2,500

Caesar Salad



生ハムスライス グリッシーニ添え

¥3,000

Sliced Dry-Cured Ham with Grissini



フルーツトマトと水牛のモッツアレラチーズ

¥3,000

Fruit Tomatoes and Buffalo Mozzarella



※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9品目（えび、かに、カシューナッツ、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）について表示しています。

※9 primary food allergens (shrimp, crab, cashew nut, 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 ¥3,200
Smoked Salmon and Avocado with Salmon Roe Cream Cheese Dip



トリュフ風味のフライドポテト ¥1,800
French Fries with Truffle flavor

オニオングラタンスープ ¥2,000
French Onion Soup Gratinée



ミックスサンドウィッチ ¥3,100
Mixed Sandwich



マルゲリータピザ (モッツァレラチーズ、トマト、バジル) ¥2,800
Margherita Pizza (Mozzarella, Tomato, Basil)



【Main Dish】

ライスヌードル "フォー" ¥2,500
Rice Noodles with Steamed Chicken

フィッシュ&チップス ¥3,000
Fish & Chips



※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9品目（えび、かに、カシューナッツ、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）について表示しています。
※9 primary food allergens (shrimp, crab, cashew nut, 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



キノコとニシンのトマトパスタ オレガノの香り

Tomato Pasta, Mushrooms and Herring 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9品目 (えび、かに、カシューナッツ、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生) について表示しています。

※9 primary food allergens (shrimp, crab, cashew nut, 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9品目（えび、かに、カシューナッツ、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）について表示しています。

※9 primary food allergens (shrimp, crab, cashew nut, 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. 生ハムとボロニアハムのミラノ風サンドウィッチ
Milan-style Sandwich with Dry-Cured Ham and Bologna Ham
- C. クリームチーズ入りスパイシーホットドック
Spicy Hot Dog with Cream Cheese



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 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9品目（えび、かに、カシューナッツ、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）について表示しています。

※9 primary food allergens (shrimp, crab, cashew nut, 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.