LOUNGE PLUS

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



ノエルアフタヌーンティー
Noël Afternoon Tea

おひとり様 ￥9,000

グラスシャンパン・お土産（「HARNEY＆SONS」紅茶缶）付き ￥10,000

From 11:30 to 17:00 (お席は2時間制)

えび Shrimp　かに Crab　小麦 Wheat　卵 Egg　乳 Milk

― WELCOME DRINK ―
Joie Rosée（ジョワ・ロゼ）薔薇色の歓び
Joie Rosée

― SAVORY ―
・セロリラブのポタージュ 毛蟹添え
Céleri-rave Potage with Horsehair Crab
・カマンベールとリンゴのサンドウィッチ
Camembert and Apple Sandwich
・チキンのスノーボール
Chicken Snowball
・ブランダードとレンコンのプレッセ
Brandade and Lotus Root Pressé
・蕪と魚介のスチーム
Steamed Turnip and Seafood
・青首大根と寒ブリのルーラード
Green・Neck Japnese Radish and Winter Yellowtail Roulade
・チキンとフォアグラのホットサンド 黒トリュフの香り
Grilled Chicken and Foie Gras Sandwich with Black Truffle

― WELCOME SWEETS ―
フロマージュブランエスプーマとコンフィチュール・フレーズ
Fromage Blanc Espuma with Strawberry Confiture

― DESSERT ―
・クリーム・ホーン　Cream・Horn
・ロシェ・ショコラ　Rocher・Chocolat
・ダックワーズ・ショコラ　Dacquoise・Chocolat
・ムース・ピスターシュ　Mousse・Pistache
・ロール・フランボワーズ　Roll・Framboise
・プールドネージュ　Boules de Neige
・シャンティー・フレーズ　ヴェリーヌ仕立て
Strawberry and Chantilly Cream Verrine
・ガトー・フロマージュ
Gâteau Fromage

アールグレイスコーン（キャラメルソース / クロテッドクリーム）
Earl Grey Scone（Caramel Sauce / Clotted Cream）

― PETIT FOUR ―
お好きなだけお選びいただけます。/ Choose any items as you wish.

シュトーレン / カヌレ / ボンボン・ショコラ / ジンジャーブレッドクッキーサンド / マカロン
Stollen　Canelé　Bonbon Chocolat　Gingerbread Cookie Sandwich　Macaron

パート・ド・フリュイ / パウンドケーキ / コンベルサシオン / タルト・シトロン / タルト・ショコラ
Pâte de Fruits　Pound Cake　Conversation　Tart Citron　Tart Chocolat

※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

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］**

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

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ガ茶園のアッサムに、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）
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.

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レックファースト

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.

HARNEY & SONS
FINE TEAS
MASTER TEA BLENDERS

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.

HARNEY & SONS
FINE TEAS
MASTER TEA BLENDERS

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 **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

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

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

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

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 ha ve any food allergies or intolerances.

Seasonal Recommend

11/1～12/31

ポワール キャラメルラテ

Poire Caramel Latte



グラスの底に忍ばせたコク深いキャラメルソースと芳醇な洋梨ピューレに、温かいアーモンドミルクを注ぎ、
仕上げに香ばしいアーモンドダイスをトッピング。全体をゆっくりと混ぜ合わせることで広がる
豊かな風味の変化と心温まる味わいをお楽しみください。

A rich caramel sauce and luscious pear purée rest at the bottom of the glass,
gently topped with warm almond milk and finished with fragrant toasted diced almonds.
Stir slowly to blend the layers, and enjoy the comforting, evolving depth of flavors.

¥2,000

乳 ﾆｭｳ

※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.

HARNEY & SONS
FINE TEAS
MASTER TEA BLENDERS
EST. 1983

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

※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.

FINE TEAS
HARNEY & SONS
MASTER TEA BLENDERS
EST. 1983

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 Cafe 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 Kir Royal	￥3,100
ジントニック Gin Tonic	￥2,000
モスコミュール Moscow Mule	￥2,000
カンパリソーダ Campari Soda	￥2,000
カンパリオレンジ Campari Orange	￥2,100
カンパリグレープフルーツ Campari Grapefruit	￥2,100
スプモーニ Spumoni	￥2,100
カシスソーダ Cassis Soda	￥2,000
カシスオレンジ Cassis Orange	￥2,100
カシスグレープフルーツ Cassis Grapefruit	￥2,100

ノンアルコールカクテル　NON-ALCHOLIC COCKTAIL

サラトガクーラー Saratoga Cooler	￥1,800

※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〉 NORYO TEA 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

	100ml	Bottle
G.H.マム コルドン・ルージュ ブリュット G.H.Mumm Cordon Rouge Brut	￥3,200	￥20,000

白ワイン　WHITE WINE

	125ml	Bottle
ソーヴィニョン 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]	￥1,800	￥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

	125ml	Bottle
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.

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 ブレンダースチョイス 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 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 Blanton’s Gold	￥5,500
メーカーズ マーク レッド Maker’s Mark Red	￥1,800

コニャック　COGNAC

マーテル コルドンブルー Martell Cordon Bleu	￥4,300

ビール　BEER

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
シンハー ライト Singha Lite	￥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



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



フルーツトマトと水牛のモッツアレラチーズ ¥3,000
Fruits Tomato with Buffalo Mozzarella Cheese



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

※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.

ミックスサンドウィッチ **¥3,100**

Mixed Sandwich



マルゲリータピザ（モッツアレラチーズ、トマト、バジル） **¥2,800**

Margherita Pizza (Mozzarella Cheese, Tomato, Basil)



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



キノコとニシンのトマトパスタ　オレガノの香り **¥3,300**

Tomato Pasta, Mushrooms and Herring with Oregano



※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.

国産牛フィレのグリル（100ｇ）セット（サラダ、パン、コーヒー） **¥10,000**

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

小麦 Wheat　卵 Egg　乳 Milk

ビーフカレー **¥4,000**

Beef Curry with Rice

小麦 Wheat　乳 Milk

ビーフカレー　サラダ付き **¥4,800**

Beef Curry with Rice, Salad

小麦 Wheat　乳 Milk

美笑牛ステーキ膳 **¥5,500**

“BISYO GYU” Beef Steak Bento Box

小麦 Wheat　卵 Egg　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

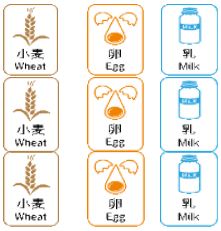


－　お好みのサンドウィッチを1つお選びください　－
Choose one sandwich of your choice.

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 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 addiotional ¥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.