



Peach Frappe

ピーチフラッペ

桃を使った夏にぴったりなドリンク。

¥ 1,300



Sanpellegrino
サンペレグリーノ

Limonata (Lemon)
リモナータ (レモン)

各 ¥ 1,200

Aranciata Rossa (Blood Orange)
アランチャータ・ロッサ (ブラッドオレンジ)

爽やかな酸味と、心地よい繊細な泡が特徴のスパークリングソフトドリンク。



Fresh Orange Juice
フレッシュ オレンジ ジュース

¥ 2,000

Home-made Ginger Ale
自家製ジンジャーエール

¥ 1,300

Chilled Juice (Orange, Apple, Pineapple)
ジュース 各種 (オレンジ・アップル・パイナップル)

¥ 1,100

Coca Cola
コカ・コーラ

¥ 1,100

Ginger Ale
ジンジャー エール

¥ 1,100

Iced Oolong Tea
アイス ウーロン茶

¥ 1,100

Perrier
ペリエ

¥ 1,300



Home Made Cake
季節のホテルメイドケーキ

1 piece ¥ 1,200

Set ¥ 1,800

Please choose a cake from sample
好きなケーキをおひとつお選びください。

(Coffee, Tea, Herb Tea)
(コーヒー、紅茶またはハーブティー)



Petit Fours
小菓子 (プティフル)

¥ 900

Set ¥ 1,600

一口サイズの桃のバターブチシュー
トロピカルフルーツパードフロイ、シトロンオレンジマドレーヌ
ライムグリーンボンボンショコラをお楽しみください。

(Coffee, Tea, Herb Tea)
(コーヒー、紅茶またはハーブティー)



表示料金は消費税・サービス料込となっております。
All prices are inclusive of service charge and tax.





Premium Coffee (make coffee in a siphon) ¥ 1,500
プレミアム コーヒー (サイフォン式)

豆種:TORAJA BLEND SEPIA

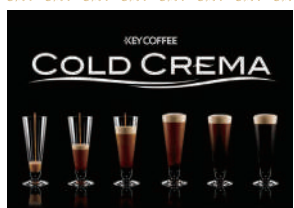
トアルコトラジャのふるさととは、赤道直下のインドネシア・スラウェシ島。標高1,000~1,800m級の高地に位置する、直営パダラマン農園及び農園周辺の協力生産農家で栽培されています。弱酸性の土壌、適度な年間降雨量、昼夜の大きな寒暖差など、コーヒーづくりに必要な理想的条件をすべて満たしているため、実が固く引き締まり、香り高く味わい深いブレンドコーヒーがお楽しみ頂けます。

Coffee (Hot or Iced) ¥ 1,200
コーヒー (ホットまたはアイス)

Espresso ¥ 1,200
エスプレッソ

Cappuccino ¥ 1,400
カプチーノ 

Cafe Latte (Hot or Iced) ¥ 1,400
カフェ・ラテ (ホットまたはアイス) 




Iced Coffee ¥ 1,600
コールドクレマ コーヒー

雑味や渋みを抑えた口当りの優しさが特徴です。
クリーミーな泡により、苦みが少なく、ミルクやシュガーを入れなくても、まろやかで甘みのある
コーヒーをお楽しみいただけます。

Cocoa (Hot or Iced) ¥ 1,300
ココア (ホットまたはアイス) 

Tea (Earl Grey, Assam, Darjeeling, English breakfast) ¥ 1,300
紅茶 (アールグレイ・アッサム・ダーズリン・イングリッシュブレックファースト)

Iced Tea ¥ 1,300
アイス ティー

Royal Milk Tea (Hot or Iced) ¥ 1,300
ロイヤル ミルク ティー (ホットまたはアイス) 

Herb Tea (Chamomile, Refresh Mint, Sweet Berries, Jasmine) ¥ 1,300
ハーブ ティー (カモミール・リフレッシュミント・スイートベリーズ・ジャスミン)



Recommended flavor Tea 季節のおすすめ フレーバー ティー

White Peach ¥ 1,300
ホワイトピーチ

夏の愛されフルーツである、白桃のみずみずしく甘い香りと
レモンマートルの繊細な酸味が調和した、軽くて柔らかなフルーツティー





13:00 ~ 17:00(L.O)



Afternoon Tea Set

季節のアフタヌーンティー セット ￥ 6,800

モンサラ カバ ブルット 一杯付き ￥ 7,600

モンサラ カバ ブルット フリーフロー(90分 L.O) ￥ 9,800



Menu メニュー

Peach Mousse

桃のムース

Peach Pannacotta and Jelly

桃のパナナコッタとゼリー

Ruby Chocolate Ganache / Peach tart / Macaron

ルビーショコラのガナッシュ / 桃のタルト / マカロンサンド

Peach Cream Puff / Earl Grey Financier Wapped in Peach Jelly

桃のシュークリーム / 紅茶のフィナンシェ桃のジュレ包み

Clotted Cream & White Peach Jam / Peach Scone

クロテッドクリーム&白桃ジャム 桃のスコーン

Open Sandwich With Salmon and Avocado

プリオッシュにのせたサーモンとアボカドのオープンサンド

Dry-Cured Ham and Dried Peach Tart

生ハムとドライピーチのタルト

Chilled Peach and Yogurt Potage

ピーチとヨーグルトの冷製ポタージュ

Drinks お飲み物 (90分制 お替り自由)

Coffee

コーヒー

Tea (Earl Grey, Assam, Darjeeling, English Breakfast)

紅茶 (アールグレイ・アッサム・ダーズリン・イングリッシュブレックファースト)

Herb Tea (Chamomile, Refresh Mint, Sweet Berries, Jasmine, White peach)

ハーブ ティー (カモミール・リフレッシュミント・スイートベリーズ・ジャズミン・ホワイトピーチ)



1日10食限定

Color Parfait ~ Pink ~

カラーパフェ ~ ピンク ~

￥ 2,800

まるでケーキを食べたような満足感のあるご褒美パフェ。

赤桃のパナナコッタからさくらんぼのシャーベット

白桃のコンポートなどを使用した様々な食感を楽しめるパフェをご用意しました。





Draft Beer(Asahi) ドラフトビール (アサヒ)	¥ 1,400
Domestic Beer (334ml) 国産ビール (小瓶)	¥ 1,500
Alcohol Free Beer アルコールフリービール	¥ 1,400
Scotch Whisky (Ballantine's 12 Years Old) スコッチウイスキー (バラントイン 12年)	¥ 2,000
Bourbon Whiskey (MAKER'S MARK) バーボンウイスキー (メーカーズマーク)	¥ 2,000
Japanese Whisky (Nikka Yoichi) ジャパニーズウイスキー (ニッカ 余市)	¥ 2,500
SHOUCHU (Distilled from Rice or Potato) 焼酎 (芋焼酎 龍雲・米焼酎 鳥飼)	¥ 1,300



Gin & Tonic, Vodka & Tonic ジントニック・ウォッカトニック	¥ 1,500
Cassis & Soda カシスソーダ	¥ 1,500
Campari Orange カンパリオレンジ	¥ 1,600
Sparkling Wine スパークリングワイン	glass ¥ 1,500 bottle ¥ 7,000
White Wine 白ワイン	glass ¥ 1,500 bottle ¥ 7,000
Red Wine 赤ワイン	glass ¥ 1,500 bottle ¥ 7,000



表示料金は消費税・サービス料込となっております。
All prices are inclusive of service charge and tax.



Food Menu



Recommended Menu

おすすめメニュー

Asparagus and Prosciutto Peperoncino
生ハムとアスパラガスのペペロンチーノ



3,200



Mixed Sandwich

ミックスサンドイッチ

2,600



American Clubhouse Sandwich

アメリカンクラブハウスサンドイッチ

3,000



Mushroom and Bacon Cream Pasta

キノコとベーコンのクリームパスタ

3,000



Spicy Beef Curry

スパイシービーフカレー

3,200



Hashed Beef with Rice

ハッシュドビーフ ライス付き

3,200



TOKYO BEEF Hamburg Steak with Rice

東京ビーフのハンバーグステーキ ライス付き

3,400



Japanese Beef Hamburger

和牛バーガー

3,600



Vegan Menu

ヴィーガンメニュー

★ Garden Salad

ガーデンサラダ

1,700

★ Vegetable Soup

ベジタブルスープ

1,400

★ Vegetable Sandwich

ベジタブルサンドイッチ

2,400



★ Vegetable Bolognese with Soybean Meat

大豆ミートのベジタブルボロネーゼ

2,800



★ Vegetable Pizza

ベジタブルピザ

3,200



Drink Set (Coffee, Tea, Herb Tea)

ドリンクセット (コーヒー、紅茶またはハーブティー)

+ 600

Every main dish comes with small soup and Salad (Menus marked with ★ are not eligible.)

すべてのメインディッシュにスモールスープとサラダが付きます (★印のメニューは対象外となっております)



卵
Eggs



乳
Milk



小麦
Wheat



そば
Buckwheat



落花生
Peanut



えび
Shrimp



かに
Crab



くるみ
Walnut

表示料金は消費税・サービス料込となっております。
All prices are inclusive of service charge and tax.