



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

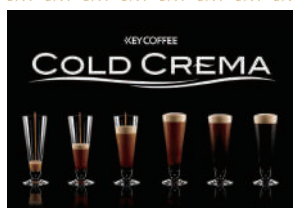
トアルコトラジャのふるさととは、赤道直下のインドネシア・スラウェシ島。標高1,000~1,800m級の高地に位置する、直営パダラマン農園及び農園周辺の協力生産農家で栽培されています。弱酸性の土壌、適度な年間降雨量、昼夜の大きな寒暖差など、コーヒーづくりに必要な理想的条件をすべて満たしているため、実が固く引き締まり、香り高く味わい深いブレンドコーヒーがお楽しみ頂けます。

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

Red Fruit ¥ 1,300  
 レッドフルーツ

ニワトコの実、ハビスカスなどがブレンドされた  
 ドイツの伝統的なフルーツティー。





### Maron Chocolate Latte

マロンチョコレート (ホット・アイス)

風味豊かな栗とチョコレートのドリンクで秋の味覚をお楽しみいただけます。

¥ 1,600



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

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



1 piece ¥ 1,200

Set ¥ 1,800

(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

(Coffee, Tea, Herb Tea)

一口サイズのカシスマカロン、紅茶とクランベリーのフィナンシェ  
チョコレート、かぼちゃのパウンドケーキをお楽しみください。

(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.





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

LALLIANCE 一杯付き ￥ 7,600

LALLIANCE フリーフロー(90分 L.O) ￥ 9,800



Menu メニュー

Black Shoe Japanese Chestnut Mousse / Chestnut Gratin

ブラックシューの和栗ムース カシスシャンティエ / 和栗のグラタン

Bamboo Charcoal and Chestnut Financier with Pumpkin Cream

竹炭とマロンのフィナンシエ かぼちゃクリーム

Pistachio Tart / Cassis Cake

タルトピスタチオ / カシスのカーク

Berry Panna Cotta / Chestnut and Noisette Chocolate Bombon

ベリーのパンナコッタ / マロンとワゼットのボンボンショコラ

Clotted Cream & Japanese Chestnut Filling / Chestnut & Bamboo Charcoal Scones

クロテッドクリーム&和栗フィリング / 和栗&竹炭スコーン(ハーブ)

Opean Sandwich with Chicken and Japanese Chestnut

和栗と大山鶏むね肉低温調理 タルタルソースのオープンサンド

Japanese Chestnut and Mozzarella Herb Spring Roll

和栗と北海道モッツアレラハーブの生ハム巻き 赤ワインベリーソース

Japanese Chestnut Potage

和栗のポタージュ

Drinks お飲み物 (90分制 お替り自由)

Coffee

コーヒー

Tea (EarlGrey, 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, Red Fruit)

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・レッドフルーツ)



1日10食限定

Color Parfait ~ Purple ~

カラーパフェ ~ パープル ~

￥ 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。  
巨峰をふんだんに使った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

Beef Steak Pilaf  
ビーフステーキピラフ



3,700



### 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



### Shrimp and Mussel Tomato Pasta

シュリンプとムール貝のトマトパスタ

3,200



### Spicy Beef Curry

スパイシービーフカレー

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



### Vegetarian Vegan Menu

ベジタリアン 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.