




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

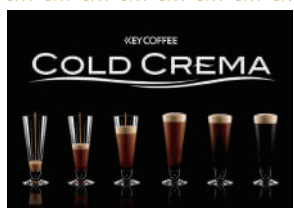
トアルコトラジャのふるさととは、赤道直下のインドネシア・スラウェシ島。標高1,000~1,800m級の高地に位置する、直営パダラマン農園及び農園周辺の協力生産農家で栽培されています。弱酸性の土壌、適度な年間降雨量、昼夜の大きな寒暖差など、コーヒーづくりに必要な理想的条件をすべて満たしているため、実が固く引き締まり、香り高く味わい深いブレンドコーヒーがお楽しみ頂けます。

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) 




Cold Crema 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 ¥ 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 Krokant ¥ 1,300
 ホワイトクロカント





Oreo Latte

オレオラテ

オレオと旬のいちごをふんだんに使ったドリンク。

¥ 1,400



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)
アランチャーター・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
お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

一口サイズの栗のブルドネージュ、練乳ベリーチョコ
エッグタルト、キャラメルくるみフィナンシェ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.





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



Afternoon Tea Set

季節のアフタヌーンティー セット

¥ 7,300



Menu メニュー

Strawberry Tart / Strawberry bonbon Chocolate

あまおうのタルト / いちごのボンボンショコラ

Fresh Strawberry

フレッシュあまおう

Strawberry and Coconut Mousse / Strawberry Macaron

あまおうとココナッツのムース / あまおうのマカロン

Strawberry and Pistachio Mousse / Strawberry Short Cake

あまおうとピスタチオのムース / あまおうのショートケーキ

Strawberry Verrine

あまおうのヴェリース

Pate de Campagne Strawberry Barbecue Sauce

パテドカンパーニュサンド あまおうBBQソース

Clotted Cream & Strawberry Jam

クロテッドクリーム&いちごジャム

Strawberry Scone

あまおうスコーン

Crab and Strawberry Mozzarella Tart

蟹とあまおうモッツァレラのタルト

Manhattan Clam Chowder Strawberry Croutons

マンハッタンクラムチャウダー いちごのクルトン

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 Krokant)

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・ホワイトクロカント)



1日10食限定

Color Parfait ~ White ~

カラーパフェ ~ ホワイト ~

¥ 3,000

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。

いちごのカスタードクリームやいちごのコンポート

いちごのパンナコッタなどいちご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 (Asahi 334ml) 国産ビール (アサヒ小瓶)	¥ 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 (バランタイン 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

※割りもの(水・ソーダ・ウーロン茶) ¥300



- Sparkling Wine -

Montsarra Cava Brut モンサラカバブルットオーガニック	スペイン カタルーニャ産 辛口	Glass ¥ 1,000 Bottle ¥ 5,600
---	-----------------	---------------------------------

- White Wine -

Stone Valley Chardonnay シャルドネ ストーンヴァレー	アメリカ カルフォルニア産 辛口	Glass ¥ 1,000 Bottle ¥ 5,600
Errazuriz Sauvignon Blanc Aconcagua Cuvee エラスリスソーヴィニヨンブラン アコンカグア キュヴェ	チリ産 辛口	Glass ¥ 1,200 Bottle ¥ 6,000

- Red Wine -

Stone Valley Cabernet Sauvignon カベルネソーヴィニヨン ストーンヴァレー	アメリカ カルフォルニア産 ミディアムボディ	Glass ¥ 1,000 Bottle ¥ 5,600
Domaine de Nizas Mazet de Nizas Rouge ドメーヌドニザスマゼットドゥニザスルーージュ	フランス産 フルボディ	Glass ¥ 1,200 Bottle ¥ 6,000



<Cocktail> ¥ 1,500

Gin ジン	Cassis カシス	Soda ソーダ	Orange Juice オレンジジュース
Vodka ウォッカ	Campari カンパリ	Tonic Water トニックウォーター	Grapefruit Juice オレンジジュース



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

Japanese Beef Hamburger
和牛バーガー



3,600



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



Beef Steak Pilaf

ビーフステーキピラフ

3,700



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.