



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





Strawberry Brulee Late  
ストロベリーブリュレラテ (ホット・アイス)  
いちごを使った見た目もかわいいドリンク

¥ 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・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

一口サイズのシュケット、ピスタチオダックワーズ  
アプリコットと甘夏みかんのパードドリュエイ  
ボンボンショコラバニラソーテルヌ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

¥ 7,000



Menu メニュー

Strawberry Mousse

いちごのムース

Verine / Strawberry Gateau

ヴェリーヌ / いちごのカトー

Mousse / Strawberry Bun

ムース / いちご饅頭

Strawberry Tart

いちごタルト

Beef shoulder and Mushroom Terrine with Strawberry Vinaigrette

牛肩肉と椎茸のテリーヌ いちごのヴェネグレット

Dry-Cured Ham and Cheddar cheese Sandwich Strawberry with Tartar Sauce

生ハムとチェダーチーズのサンドイッチ いちごのタルタルソース

Clotted Cream & Strawberry Jam

クロテッドクリーム&いちごジャム

Strawberry and Parsley Scone

いちごジュベとパセリのスコーン

Marinated Crab, Strawberry and Avocado with Hummus and Black Pepper Virgin Olive oil

蟹といちごアボカドのマリネ フムスと黒胡椒ヴァージンオリーブオイル

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 ~ Green ~

カラーパフェ ~ グリーン ~

¥ 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。

メロンのシャーベット、メロンのゼリー

メロンのシャンティーなどメロンをふんだんに使ったパフェをご用意しました。





Draft Beer(Asahi) ドRAFT ビール (アサヒ)	¥ 1,800
Domestic Beer (Asahi 334ml) 国産 ビール (アサヒ小瓶)	¥ 1,700
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



## <Cocktail>

Gin  
ジン

Vodka  
ウォッカ

Cassis  
カシス

Campari  
カンパリ

Orange Juice  
オレンジジュース

Soda  
ソーダ

Grapefruit Juice  
グレープフルーツジュース

Tonic Water  
トニックウォーター



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.



# 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.