



MENU

(クリックするとページへリンクします)

ケーキ他

Afternoon Tea

Afternoon Tea ビバレッジリスト

ビバレッジリスト

フードメニュー

ケーキ他



※写真はイメージです

ケーキセット

Cake Set ¥2,000

【ドリンク】

コーヒー / 紅茶(プライベートブランド)



スペシャルケーキセット

Special Cake Set ¥2,600

ペストリーシェフ山口祐が
2017年第3回内海会味覚コンクールにて
金賞を受賞した“パレドール”を数量限定にて
ご用意しました。
この機会にぜひ、ご賞味ください。



※写真はイメージです



【ドリンク】

コーヒー / 紅茶(プライベートブランド)

アールグレイジェントルマン / ティーパーティー

イングリッシュブレックファースト / ミッドナイトアワー / モロッカンミント



※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.

ショコラパフェ

Chocolate Parfait ¥2,800

13:00~17:00 限定

チョコとフランボワーズの大胆なデコレーションが
特徴のグラスパフェ。

グラスの中には3種の球体のアイス、
チョコレートクリームなどの層が幾重にも重なり、
上品なテイストのハーモニーを紡ぎます。



※写真はイメージです



※写真はイメージです

オリジナルジンジャーエール

Original Ginger Ale ¥1,700

ピンクグレープフルーツを効かせた
ジンジャーペーストを京都郊外「山崎の水」で
ジンジャーエールに仕上げました。

※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.

アフタヌーンティー

Afternoon tea
From 11:30 to 16:00 (お席は2時間制とさせていただきます)



※写真はイメージです

¥5,700



※お好みの紅茶またはコーヒーをお選びください
Please Choose your Favorite Tea or Coffee

※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.

TEA SELECTION

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しました。

プライベート ブランド [Ice] Private Brand [Ice]
ダーズ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스티ー専用の茶葉を使用しています。

ダーズリン ヒマラヤ Darjeeling Himalayan
ダーズ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、秋摘みの琥珀色の水色をお楽しみ頂けるブレンドです



1983年ニューヨーク郊外で誕生した HARNEY & SONS。オリジナルブレンドティーが300種類以上あり、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ています。メトロポリタン美術館コラボブレンドティーを含め5種類の紅茶を、ご用意致しました。是非、ご賞味下さいませ。

ホット・アップル・スパイス HOT APPLE SPICE BLACK TEA
‘甘さとスパイス’—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です。

アールグレイ・シュプリーム Earl Grey Supreme
一般的なアールグレイの約2倍のベルガモットオイルを加えており、香りも味わいも華やかです。
印象的な香りと上品な後味が特徴。HANY & SONS 自慢のアールグレイブレンドです。

アフリカン・オータム African Autumn
南アフリカ原産のルイボ스티ーに、クランベリーと柑橘系の香りをブレンドしました。
きれいな赤色が特徴のハーバルティーです。

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。
忙しい朝も少し優雅にしてくれる味わいをお楽しみください。

パリ Paris
紅茶ベースにバニラ、キャラメル、そしてベルガモットをブレンド。
フルーティーで香り高いブラック・ティーです。

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。すっきりとした甘さ。

コーヒー COFFEE

ブレンドアイスコーヒー
Blended Coffee Ice

ブレンドホットコーヒー
Blended Coffee Hot

アイスカフェラテ
Café Latte Ice

ホットカフェラテ
Café Latte Hot

カプチーノ
Cappuccino

エスプレッソ
Espresso

アメリカンアイスコーヒー
American Style Coffee Ice

アメリカンホットコーヒー
American Style Coffee Hot

カフェインレスコーヒー
Decaffeinated Coffee

ウィンナーアイスコーヒー
Wiener Coffee Ice

ウィンナーホットコーヒー
Wiener Coffee Hot

アイスカフェオーレ
Café au lait Ice

ホットカフェオーレ
Café au lait Hot

SAVORY

リンゴとカマンベールのサンドウィッチ
Apple and Camembert Sandwich

チキンとオニオンのキャラメリゼ セルヴェルドカニユを添えて
Caramelized Chicken and Onion with Cervelle de Canut

帆立貝柱のオープン焼き グリエールチーズとタイムの香り
Roasted Scallop with Gruyère Cheese and a hint of Thyme

ミートパイ
Meat Pie

スモークサーモンとチーズのキッシュ
Smoked Salmon and Cheese Quiche

さつまいものムース シナモン風味チップを添えて
Sweet Potato Mousse with Cinnamon flavored Chips

DESSERT

抹茶のサブレ

Matcha Sable

紅茶とリンゴのマカロン

Tea and Apple Macaron

カシスのパートドフリュイ

Cassis Part de Fruit

柿とリコッタチーズのタルト

Persimmon and Ricotta Cheese Tart

洋梨とショコラのタルト

Pear and Chocolate Tart

ガトーフロマージュ

Gateau Fromage

テリーヌマロン

Terrine Marron

カカオ 70% ショコラ

70% Cocoa Chocolate

プレーンスコーンと栗スコーン

Plain Scone and Chestnut Scone

Beverage List

紅茶 TEA

プライベート ブランド [Hot]

¥1,400

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しました。

プライベート ブランド [Ice]

Private Brand [Ice]

ダーズ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しています。

フレッシュフルーツティー [Hot]

¥2,100

Fresh Fruits Tea

プライベートブランドをベースにフレッシュなオレンジ、アップル、キウイフルーツ、ブルーベリーの果肉を加えました。



1983年ニューヨーク郊外で誕生した HARNEY & SONS。オリジナルブレンドティーが 300 種類以上あり、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ています。メトロポリタン美術館コラボブレンドティーを含め 5 種類の紅茶を、ご用意致しました。是非、ご賞味下さいませ。

¥1,600

ホット・アップル・スパイス

HOT APPLE SPICE BLACK TEA

‘甘さとスパイス’—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です。

アールグレイ・シュプリーム

Earl Grey Supreme

一般的なアールグレイの約2倍のベルガモットオイルを加えており、香りも味わいも華やかです。

印象的な香りと上品な後味が特徴。HANY & SONS 自慢のアールグレイブレンドです。

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しました。

きれいな赤色が特徴のハーバルティーです。

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。

忙しい朝も少し優雅にしてくれる味わいをお楽しみください。

パリ

Paris

紅茶ベースにバニラ、キャラメル、そしてベルガモットをブレンド。

フルーティーで香り高いブラック・ティーです。

※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.

ロイヤル ミルクティー ¥1,900
Royal Milk Tea

抹茶ラテ ¥1,800
Green Tea Latte

チャイ ¥1,800
Chai

ハーブティー HERBAL TEA

カモミール ¥1,800
Chamomile

オーガニック認定されたカモミールを使用。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.

コーヒー COFFEE

ブレンドコーヒー [Hot / Ice] Blended Coffee	¥1,400
アメリカンコーヒー American Style Coffee	¥1,400
カフェインレスコーヒー Decaffeinated Coffee	¥1,400
ウィンナーコーヒー Wiener Coffee	¥1,700
 エスプレッソ Espresso	¥1,600
 カフェラテ [Hot / Ice] Café Latte	¥1,800
 カプチーノ Cappuccino	¥1,800
 カフェマキアート Café Macchiato	¥1,700
 カフェコンパンナ Café Con Panna	¥1,800
カフェオーレ [Hot / Ice] Café au lait	¥1,600
ミルク [Hot / Ice] Milk	¥1,300
ココア Cocoa	¥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.

ミネラルウォーター MINERAL WATER

ペリエ [スパークリング] ￥1,200
Perrier [Sparkling Water]

ソフトドリンク SOFT DRINK

フレッシュジュース [オレンジ / グレープフルーツ] ￥1,800
Fresh Squeezed Juice [Orange / Grapefruit]

レモンスカッシュ ￥1,600
Lemon Squash

オレンジスカッシュ ￥1,800
Orange Squash

トマトジュース ￥1,300
Tomato Juice

ペプシコーラ / ストロングゼロ ￥1,300
Pepsi Cola / Strong Zero

ジンジャーエール ￥1,300
Ginger Ale

ウーロン茶 ￥1,300
Oolong Tea

※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.

2022年1月27日より 酒類の提供については、大阪府の要請により
11:00am～となります。何卒ご理解賜りますようお願い申し上げます。

シャンパン Champagne

アンリオ・ブリュット・スーヴェラン N.V	Glass(100ml)	¥2,800
HENRIOT Brut Souverain N.V	Full Bottle(750ml)	¥19,000

アンリオ・ブリュット・ロゼ N.V	Glass(100ml)	¥4,600
HENRIOT Brut Rosé N.V	Full Bottle(750ml)	¥27,000

白ワイン White Wine

レオナルド ロマーニャ トレッピアーノ [イタリア]	Glass(125ml)	¥1,400
Leonard Da Vinci Romagna Trebbiano [Italy]	Full Bottle(750ml)	¥7,000

赤ワイン Red Wine

サンタ カロリーナ メルロ レゼルヴァ [チリ]	Glass(125ml)	¥1,400
Santa Carolina Merlot Reserva [Chile]	Full Bottle(750ml)	¥7,000

ロゼワイン Rose Wine

シャトー ド ルーケット ボルドー ロゼ [フランス]	Glass(125ml)	¥1,400
Chateau de Rouquette Bordeaux Rose [France]	Full Bottle(750ml)	¥6,000

ビール Beer

アサヒ、キリン、ハートランド		¥1,400
Asahi / Kirin / Heartland		

サントリー ザ プレミアムモルツ		¥1,500
Suntory Premium Malt's		

ノンアルコールビール		¥1,200
Non-Alcoholic Beer		

ウイスキー Whisky

シーバズリーガル 12年		¥1,600
Chivas Regal 12y		

ボウモア 12年		¥1,600
Bowmore 12y		

マッカラン 12年		¥2,400
Maccallan 12y		

IW ハーパー 12年		¥1,900
IW Harper 12y		

サントリー山崎		¥2,400
Suntory Yamazaki		

サントリー響		¥2,800
Suntory HIBIKI BLENDER'S CHOICE		

※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.

2022年1月27日より 酒類の提供については、大阪府の要請により
11:00am～となります。何卒ご理解賜りますよう宜しくお願い申し上げます。

カクテル Cocktail

ジントニック Gin Tonic	¥1,600
ジンソーダ Gin Soda	¥1,600
モスコミュール Moscow Mule	¥1,600
カンパリソーダ Campari Soda	¥1,600
カンパリオレンジ Campari Orange	¥1,900
カンパリグレープフルーツ Campari Grapefruit	¥1,900
カシスソーダ Cassis Soda	¥1,600
カシスオレンジ Cassis Orange	¥1,900
カシスグレープフルーツ Cassis Grapefruit	¥1,900

※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.

～ Food List ～

Open10:00～Close18:00 (L/O17:30)

～ Quick Snacks ～

おかき
OKAKI Rice Crackers

¥1,000



ミックス ナッツ
Mixed Nuts

¥1,000



チョコレート
Chocolate

¥1,400



ドライフルーツ盛り合せ
Dried Fruits

¥1,400

～ Appetizer & Shareable Dish ～

ロメインレタスと平飼い卵のシーザーサラダ
Caesar Salad

¥2,000



生ハムスライス グリッシーニ添え
Prosciutto with Grissini

¥2,500



オニオングラタンスープ
Onion Gratin Soup

¥1,500



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

¥1,200

※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.

ミックスサンドウィッチ

Mixed Sandwich

¥ 2,600



アメリカンクラブハウスサンドウィッチ

American Clubhouse Sandwich

¥ 3,100



マルゲリータピザ

Pizza Margherita

¥ 2,000



～ Main Dish ～

ライスヌードルと蒸し鶏の“フォー”

“Pho” Rice Noodles with Steamed Chicken

¥ 1,800

マリOTTバーガー

Marriott Burger

¥ 3,100



鯉のコンフィとドライトマトのアーリオ・オーリオ スパゲッティ

Ario Orio Spaghetti with Bonito Confit and dried Tomato

¥ 2,500



シーフードピラフ

Seafood Pilaf

¥ 2,600



ビーフピラフ

Beef Pilaf

¥ 2,800



(アーリオ・オーリオ、シーフードピラフ、ビーフピラフは、プラス¥900で
オニオングラタンスープセットに変更することができます)

900 yen will be added for Onion Gratin Soup.



オマール海老のグリルとココナッツミルクのスパイシーカレー

Spicy Curry with Grilled Lobster and Coconut Milk

¥ 2,900



※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.

きたうち山口牧場黒毛和牛 100%の煮込みハンバーグステーキ ¥3,500
"KITAUCHI YAMAGUCHI FARM" Japanese KUROGE Premium Beef Stewed Hamburger Steak



牛サーロインのグリル (160g) ¥3,200
Grilled Beef Sirloin (160g)



牛サーロインのグリル (160g) セット (コンポートサラダ、パン、コーヒー) ¥4,200
Grilled Beef Sirloin (160g) Set (Compote Salad, Bread, Coffee)



美笑牛ステーキ膳 (ブランド牛“美笑牛”の赤身肉を使用) ¥4,800
"BISYO GYU" Beef Steak Bento Box



※写真はイメージです

～ Dessert ～

パンケーキ マヌカハニーとフルーツプロシエット添え ¥1,600
Pancakes with Manuka Honey and Fruit Brochettes



白米は国産米を使用しております
We Use Steamed Rice from Japan.

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.

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)



※写真はイメージです

~Menu~

ミネストローネスープ

(プラス¥600 でオニオングラタンスープに変更することができます)

ミックスサラダ

下記3種類より、お好みのサンドウィッチをお選び下さい。

- A スモークサーモンと野菜のベーグルサンドウィッチ
- B クロックムッシュ
- C 自家製ローストビーフとグレインローフのサンドウィッチ

コーヒー又は紅茶

¥3,500



+¥830 にて、ケーキを追加できます。
食後のデザートに、是非ご賞味下さいませ。

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.