



# 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](#)

※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.

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 / 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 / モロッカシト



## 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。



## 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。



※写真はイメージです

# アリスアフタヌーンティー

Alice 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

# 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スティ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

## 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

ブレンドコーヒー (ホット/アイス)  
Blended Coffee (Hot/Ice)

アメリカンコーヒー (ホット/アイス)  
American Style Coffee (Hot/Ice)

カフェラテ (ホット/アイス)  
Café Latte (Hot/Ice)

カフェインレスコーヒー  
Decaffeinated Coffee

カプチーノ  
Cappuccino

ウィナーコーヒー (ホット/アイス)  
Wiener Coffee (Hot/Ice)

エスプレッソ  
Espresso

カフェオーレ (ホット/アイス)  
Café au lait (Hot/Ice)



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や Disney Collection の紅茶を含め  
7 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。

### アメリカン・ブレックファースト(アリス)

### American Breakfast(Alice)

キームンやアッサムの特徴を活かしたオリジナルブレンドのアメリカン・ブレックファースト。

渋みがなく飲みやすい紅茶で、ストレートティーやミルクティーとして特におすすめです。

### ストロベリー・キウイ・フルーツ・ティー(アリス)

### Strawberry Kiwi Fruit Tea(Alice)

ローズヒップとハイビスカスのハーブティーに、りんご、イチゴ、キウイ、そしてレモンピールを加えた

爽やかなフルーツティー。カフェインフリーで身体に優しく、酸味も柔らかい紅茶です。

# SAVORY

チェシャー猫のサンドウィッチ  
Cheshire Cat Sandwich

“EAT ME” ブルーチーズとレーズンのキッシュ  
“EAT ME” Blue Cheese and Raisin Quiche

チキンとコンソメのムース フランボワーズのアクセント  
Chicken and Consomme Mousse with Raspberry Accent

サーモンのマリネ 根セロリのピューレ  
Marinated Salmon, Celery Root Puree

シャンピニオンのフランとそのエキューム  
Champignon Flan and Its Ecum

シュリンプとハートのモッツァレラチーズ ベリーソース添え  
Shrimp and Heart Shaped Mozzarella Cheese with Berry Sauce

# DESSERT

**アリスのベルランゴ**

Alice's Berlingo

**キノコのメレンゲ**

Mushroom Meringue

**フランボワーズのマカロン**

Raspberry Macarons

**イチゴとバラのムース**

Strawberry and Rose Mousse

**トランプ柄のクッキーサンド**

Trump-patterned Cookie Sandwich

**ブルーベリーのタルト**

Blue Berry Tart

**プレーンスコーンとチョコレートスコーン**

Plain Scone and Chocolate 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。

## 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。

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



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や Disney Collection の紅茶を含め  
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・ブレイクファースト

### 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・ブレイクファースト。

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。

### アメリカン・ブレイクファースト(アリス)

### American Breakfast(Alice)

キーンやアッサムの特徴を活かしたオリジナルブレンドのアメリカン・ブレイクファースト。

渋みがなく飲みやすい紅茶で、ストレートティーやミルクティーとして特におすすめです。

### ストロベリー・キウイ・フルーツ・ティー(アリス)

### Strawberry Kiwi Fruit Tea(Alice)

ローズヒップとハイビスカスのハーブティーに、りんご、イチゴ、キウイ、そしてレモンピールを加えた

爽やかなフルーツティー。カフェインフリーで身体に優しく、酸味も柔らかい紅茶です。

## 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

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

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。

シャンパン Champagne

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

アンリオ・ブリュット・ロゼ N.V HENRIOT Brut Rosé N.V	Glass(100ml) Full Bottle(750ml)	¥4,600 ¥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 ] Leonard Da Vinci Romagna Trebbiano [ Italy ]	Glass(125ml) Full Bottle(750ml)	¥1,400 ¥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 ] Santa Carolina Merlot Reserva [ Chile ]	Glass(125ml) Full Bottle(750ml)	¥1,400 ¥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 ] Chateau de Rouquette Bordeaux Rose [ France ]	Glass(125ml) Full Bottle(750ml)	¥1,400 ¥6,000
--	------------------------------------	------------------

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。

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

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 Grapefrui	¥1,900

# ～ 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

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



メカジキのフィッシュバーガー タルタルソース添え  
Swordfish Burger with Tartar Sauce

¥ 2,800



魚介と菜の花のアーリオ・オーリオ スパゲッティ ボッタルガ添え  
Aglio Olio Spaghetti of Seafood and Canola Blossoms with Bottarga

¥ 2,800



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.



海南チキンライス

Hainanese Chicken Rice

¥2,200



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



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

“KITAUCHI YAMAGUCHI FARM” Japanese KUROGE Premium Beef Stewed Hamburger Steak

¥3,500



牛サーロインのグリル (160g)

Grilled Beef Sirloin (160g)

¥3,200



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)

Grilled Beef Sirloin (160g) Set (Compote Salad, Bread, Coffee)

¥4,200



美笑牛のステーキカレー

“BISYO GYU” Beef Steak Curry

¥3,400



美笑牛のステーキカレー ・ サラダ付き

“BISYO GYU” Beef Steak Curry ・ Compote Salad,

¥3,800



美笑牛ステーキ膳

“BISYO GYU” Beef Steak Bento Box

¥4,800



## ～ Dessert ～

パンケーキ マヌカハニーとフルーツブロchette添え

Pancakes with Manuka Honey and Fruit Brochettes

¥1,600



# 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～

クラムチャウダー  
(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 小海老とブロッコリー グレインローフサンドウィッチ

B ほうれん草とキノコのベーグルサンドウィッチ

C BLT サンドウィッチ

¥3,500

コーヒー又は紅茶



+¥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。