



MENU

(クリックするとページへリンクします)

(Please click on a category to view)

ケーキ他

Cakes

アフタヌーンティー

Afternoon Tea

アフタヌーンティー専用ビバレッジ

Beverage List for Afternoon Tea

ビバレッジリスト

Beverage List

フードリスト

Food List

※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.



※写真はイメージです

ケーキセット

Cake Set ￥2,300

【ドリンク】

コーヒー / 紅茶(プライベートブランド)



モンブラン シュルプリーズ

“Mont Blanc” Surprise Drink Set ￥3,000

“Mont Blanc” Surprise ￥2,200

13:00~17:00 限定

【ドリンク】

コーヒー / 水沢紅茶(三重) / 月ヶ瀬紅茶(奈良)

黒豆茶 / 紅茶(プライベートブランド)



※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 ￥1,800

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

※特定原材料 7 品目（卵、乳、蕎麦、小麦、落花生、蟹、海老）について表示しています。

※7 primary food allergens (egg, milk, buckwheat noodle, peanut, crab, shrimp) are labeled on our menu.

※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.

オータム アフタヌーンティー ～ハニー＆サンズ セレクション～

Autumn Afternoon tea ～HARNEY & SONS Selection
From 11:30 to 17:00 (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

¥6,500

※特定原材料 7 品目（卵、乳、蕎麦、小麦、落花生、蟹、海老）について表示しています。

※7 primary food allergens (egg, milk, buckwheat noodle, peanut, crab, shrimp) are labeled on our menu.

※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.

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)



※特定原材料 7 品目（卵、乳、蕎麦、小麦、落花生、蟹、海老）について表示しています。

※7 primary food allergens (egg, milk, buckwheat noodle, peanut, crab, shrimp) are labeled on our menu.

※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.



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
13 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’ー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。

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。

チェリー・ブロッサム

Cherry blossom

緑茶ベースにほのかにチェリーが香るフレーバーティー。
マイク・ハーニーが妻とともに東京で見た桜からインスパイアされた紅茶です。

ベリー・ベリー・抹茶

Very Berry Matcha

カップに注ぐとすぐにベリーの香りが漂います。
フルーティーすぎないその香りと、抹茶のバランスの良いブレンドです。

※特定原材料 7 品目（卵、乳、蕎麦、小麦、落花生、蟹、海老）について表示しています。

※7 primary food allergens (egg, milk, buckwheat noodle, peanut, crab, shrimp) are labeled on our menu.

※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.

ローズセンチイド

Rose Scented

まるで満開のバラが咲き誇るバラ園を歩いているかのような、フローラルな香りに包まれるフレーバーティー。ピンクバラのつぼみと花びらがブレンドされており、香りだけでなく目でも華やかなバラをお楽しみ頂けます。

バニラコモロ

Vanilla Comoro

デカフェの紅茶をベースにバニラのフレーバーをブレンドした、人気のティー。カップからバニラの甘い香りと、紅茶本来の風味をお楽しみ頂けます。

ピーチ&ジンジャー

Peaches & Ginger

新鮮な桃とジンジャーをブレンド。
フレーバーだけでなく、桃の果実とジンジャーもブレンドされています。

イエロー&ブルー

Yellow & Blue

上質のエジプト産のカモミールと、フランスプロヴァンス産のラベンダーをブレンド。
見た目にも美しいハーブティーです。

ヴァクトリアンロンドンフォグ

Victorian London Fog

アールグレイ紅茶と烏龍茶をベースに、ラベンダーとバニラが香るブレンド。
ロンドンの街にかかる霧をイメージさせるお茶です。

タワーオブロンドン

Tower of London

紅茶とウーロン茶をベースにしたアールグレイに、バニラとはちみつで甘く香り付け。
さらにドライカシスでフルーティーさも漂う奥深く緻密なフレーバリングがされた紅茶です。

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。

※特定原材料 7 品目（卵、乳、蕎麦、小麦、落花生、蟹、海老）について表示しています。

※7 primary food allergens (egg, milk, buckwheat noodle, peanut, crab, shrimp) are labeled on our menu.

※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.

SAVORY

ローストビーフサンドウィッチ

Roast Beef Sandwich



栗粉のフリッテッレ

Chestnuts Fried dough balls



チキンフランセーズ

Chicken Française



レンズ豆とキヌアのサラダ仕立て

Lentil and Quinoa salad



カボチャとキャロットのラペ

Colinky and Carrot Lape

梨と生ハム エスプーマのチーズソース

Prosciutto and pears with cheese foam



※特定原材料 7 品目（卵、乳、蕎麦、小麦、落花生、蟹、海老）について表示しています。

※7 primary food allergens (egg, milk, buckwheat noodle, peanut, crab, shrimp) are labeled on our menu.

※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.

DESSERT

【パリ】×ムースショコラ

Paris Tea × Chocolate Mousse



バニラ、キャラメル、ベルガモットをブレンドした
紅茶の甘い香りを生かしたホワイトチョコレートのムースケーキ

【アフリカンオータム】×カシス

African Autum Tea × Black currants



クランベリーと柑橘系の香りをブレンドしたルイボスティーと
カシスのコンフィチュールをミルクアイスと共に

【ホットアップルスパイス】×タルト オ ポム

Hot Apple Spice Tea × Apple Tarte



甘さとスパイシーの2つの表情をもつフレーバーティーを
ダイレクトに感じられる紅茶のクランブルとリンゴのタルト

【ヴィクトリアンロンドンフォグ】×イチジク

Victorian London Fog Tea × Figs



アールアールグレイと烏龍茶をベースにラベンダーと
バニラが香る紅茶のまろやかな口当たりのパンナコッタ
旬のイチジクと共にお召し上がりください

【ローズセンチド】×マカロン

Rose Scented Tea × Macarons



バラのフローラルな香りを楽しめるフレーバーティーと
フランボワーズを合わせた華やかな味わいのマカロン

【ピーチ&ジンジャー】×ブドウ

Peach & Ginger Tea × Grapes

新鮮な桃とジンジャーをブレンドした
爽やかな紅茶のジュレと旬のブドウ

【アールグレイシュプリーム】×サブレ

Earl Grey Supreme Tea × Sable



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た
紅茶を練り込んだサブレで同じ紅茶を香り付けた
バタークリームをサンド

プレーンスコーン / マロンスコーン

Plain Scones / Chestnut Scones



バニラコモロが持つ甘い香りを移した練乳のソース
2種類のスコーンにつけてお楽しみください

※特定原材料7品目（卵、乳、蕎麦、小麦、落花生、蟹、海老）について表示しています。

※7 primary food allergens (egg, milk, buckwheat noodle, peanut, crab, shrimp) are labeled on our menu.

※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.

Beverage List

紅茶 TEA

プライベート ブランド [Hot] ￥1,500

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 [Hot] ￥1,700

Darjeeling Himalayan [Hot]

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 ￥1,900

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 ￥1,900

Green Tea Latte

チャイ ￥1,900

Chai

※特定原材料 7 品目（卵、乳、蕎麦、小麦、落花生、蟹、海老）について表示しています。

※7 primary food allergens (egg, milk, buckwheat noodle, peanut, crab, shrimp) are labeled on our menu.

※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.



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
6 種類の紅茶をご用意致しました。是非、ご賞味下さいませ。

¥1,700

ホット・アップル・スパイス

HOT APPLE SPICE BLACK TEA

‘甘さとスパイス’ー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。HARNEY & 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。

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。

ベリー・ベリー・抹茶

Very Berry Matcha

カップに注ぐとすぐにベリーの香りが漂います。

フルーティーすぎないその香りと、抹茶のバランスの良いブレンドです。

※特定原材料 7 品目（卵、乳、蕎麦、小麦、落花生、蟹、海老）について表示しています。

※7 primary food allergens (egg, milk, buckwheat noodle, peanut, crab, shrimp) are labeled on our menu.

※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。

コーヒー COFFEE

ブレンドコーヒー [Hot / Ice]
Blended Coffee

¥1,500

アメリカンコーヒー
American Style Coffee

¥1,500

カフェインレスコーヒー
Decaffeinated Coffee

¥1,500

ウィンナーコーヒー
Wiener Coffee

¥1,800



 エスプレッソ
Espresso

¥1,700

 カフェラテ [Hot / Ice]
Café Latte

¥1,900



 カプチーノ
Cappuccino

¥1,900



 カフェマキアート
Café Macchiato

¥1,800



 カフェコンパンナ
Café Con Panna

¥1,900



カフェオーレ [Hot / Ice]
Café au lait

¥1,700



ミルク [Hot / Ice]
Milk

¥1,400



ココア
Cocoa

¥1,800



※特定原材料 7 品目（卵、乳、蕎麦、小麦、落花生、蟹、海老）について表示しています。

※7 primary food allergens (egg, milk, buckwheat noodle, peanut, crab, shrimp) are labeled on our menu.

※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.

ミネラルウォーター MINERAL WATER

ペリエ [スパークリング] ￥1,300
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] ￥1,900
Fresh Squeezed Juice [Orange / Grapefruit]

レモンスカッシュ ￥1,700
Lemon Squash

オレンジスカッシュ ￥1,900
Orange Squash

トマトジュース ￥1,400
Tomato Juice

ペプシコーラ / ストロングゼロ ￥1,400
Pepsi Cola / Strong Zero

ジンジャーエール ￥1,400
Ginger Ale

ウーロン茶 ￥1,400
Oolong Tea

※特定原材料 7 品目（卵、乳、蕎麦、小麦、落花生、蟹、海老）について表示しています。

※7 primary food allergens (egg, milk, buckwheat noodle, peanut, crab, shrimp) are labeled on our menu.

※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.

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)

¥3,200
¥22,000

アンリオ・ブリュット・ロゼ N.V
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 トレッビアーノ [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

※特定原材料 7 品目（卵、乳、蕎麦、小麦、落花生、蟹、海老）について表示しています。

※7 primary food allergens (egg, milk, buckwheat noodle, peanut, crab, shrimp) are labeled on our menu.

※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.

ビール Beer

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

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

ノンアルコールビール
Non-Alcoholic Beer ￥1,400

ウイスキー Whisky

シーバスリーガル 12 年
Chivas Regal 12y ￥1,600

ボウモア 12 年
Bowmore 12y ￥1,600

マッカラン 12 年
Maccallan 12y ￥2,400

IW ハーパー 12 年
IW Harper 12y ￥1,900

サントリー山崎
Suntory Yamazaki ￥2,400

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

バランタイン 17 年
Ballantine's 17y ￥2,800

※特定原材料 7 品目（卵、乳、蕎麦、小麦、落花生、蟹、海老）について表示しています。

※7 primary food allergens (egg, milk, buckwheat noodle, peanut, crab, shrimp) are labeled on our menu.

※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.

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

※特定原材料 7 品目（卵、乳、蕎麦、小麦、落花生、蟹、海老）について表示しています。

※7 primary food allergens (egg, milk, buckwheat noodle, peanut, crab, shrimp) are labeled on our menu.

※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.

～ Food List ～

Open10:00～Close20:00 (L/O19:30)

～ 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
Assorted 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
Sliced Dry-Cured Ham with Grissini

¥2,500



オニオングラタンスープ
Onion Gratin Soup

¥1,500



※特定原材料 7 品目（卵、乳、蕎麦、小麦、落花生、蟹、海老）について表示しています。

※7 primary food allergens (egg, milk, buckwheat noodle, peanut, crab, shrimp) are labeled on our menu.

※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.

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 ～

蒸し鶏の“フォー”
Rice Noodles with Steamed Chicken

¥1,800

マリOTTバーガー
Marriott Burger

¥3,100



焼きたらこのスパゲッティ バター醤油風味
Spaghetti with Grilled Cod Roe, Butter soy sauce flavor

¥2,200



※特定原材料7品目（卵、乳、蕎麦、小麦、落花生、蟹、海老）について表示しています。

※7 primary food allergens (egg, milk, buckwheat noodle, peanut, crab, shrimp) are labeled on our menu.

※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.

シーフードピラフ

Seafood Pilaf

¥2,600



ビーフピラフ

Beef Pilaf

¥2,800



(パスタ、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)



Spaghetti, Seafood Pilaf and Beef Pilaf can be changed to Onion Gratin Soup Set
with additional ¥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 (160 g)

Grilled Beef Sirloin (160g)

¥3,200



牛サーロインのグリル (160 g) セット (サラダ、パン、コーヒー)

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

¥4,200



※特定原材料 7 品目 (卵、乳、蕎麦、小麦、落花生、蟹、海老) について表示しています。

※7 primary food allergens (egg, milk, buckwheat noodle, peanut, crab, shrimp) are labeled on our menu.

※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.

ビーフカレー

Beef Curry

¥3,400



ビーフカレー サラダ付き

Beef Curry with Salad

¥3,800



美笑牛ステーキ膳

“BISYO GYU” Beef Steak Bento Box

¥4,800



※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ブロッシュト添え

Pancakes with Manuka Honey and Fruit Brochettes

¥1,600



※特定原材料7品目（卵、乳、蕎麦、小麦、落花生、蟹、海老）について表示しています。

※7 primary food allergens (egg, milk, buckwheat noodle, peanut, crab, shrimp) are labeled on our menu.

※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)

¥3,500



※写真はイメージです

本日のスープ
Soup of the Day



(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)
(Onion Gratin soup is available to change with additional ¥600)



サラダ
Salad



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 グリルドミックスサンドウィッチ
Grilled Assorted Sandwich



B ほうれん草とベーコンのパニーニ
Panini (Spinach & Bacon)



C パテ・ド・カンパーニュと卵のサンドウィッチ
Sandwich (Pate de Campagne & Egg)



コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea

+ ¥830 にて、ケーキを追加できます。(A cake for dessert is available with additional ¥830.)

※特定原材料 7 品目 (卵、乳、蕎麦、小麦、落花生、蟹、海老) について表示しています。

※7 primary food allergens (egg, milk, buckwheat noodle, peanut, crab, shrimp) are labeled on our menu.

※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.