LOUNGE PLUS

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)

アフタヌーンティー
Afternoon Tea

アフタヌーンティー専用ティーコレクション
Tea Collection List for Afternoon Tea

ケーキ他
Cakes

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.

桜といちごのアフタヌーンティー

Sakura and Strawberry Afternoon Tea

From 11:30 to 17:00（お席は 2 時間制）

1 名様　¥6,500

※写真は 2 名盛りのイメージです

【SAVORY】

いちごとモッツァレラのカプレーゼ　ミントの香り

Strawberry and Mozzarella Caprese with Mint Flavor

さくら風味のエスカベッシュ

Sakura Flavored Escabeche

桜エビと菜の花のマリネ

Marinated Sakura Shrimp and Rape Blossoms

チキンのポッシェ　いちごソース

Chicken Pocher with Strawberry Sauce

いちごと生ハムのブルスケッタ

Strawberry and Prosciutto Bruschetta

桜花ポムガレット

Pomme Galette with Sakura

桜のスコーン/　桜入りいちごのジャム

Sakura Scone/ Sakura and Strawberry Jam

【DESSERT】

桜といちごのタルトレット

Sakura and Strawberry Tartlet

桜餡といちごのオペラ

Strawberry Opera with Sakura Scented Bean Paste

桜香るいちごのメレンゲパイ

Sakura Scented Strawberry Meringue Pie

桜といちごのトリュフチョコレート

Sakura and Strawberry Chocolate Truffle

桜ラスクとドライいちごのバタークリーム

Sakura Rusk and dried Strawberry Butter Cream

いちご桜もち

Strawberry and Sakura Rice Cake

いちごのブランマンジェと桜ジュレ

Strawberry Blan Mange and Sakura Jelly

桜といちごのモナカ

Sakura and Strawberry Wafer Cake

※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,

特定原材料 8 品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）について表示しています。

※8 primary food allergens (shrimp, crab, walnut, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut)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　COLLECTION

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］**

ダージ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。

ダージリンヒマラヤ　　**Darjeeling Himalayan**

ダージ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）

エスプレッソ
Espresso

カフェインレスコーヒー
Decaffeinated Coffee

カフェラテ　（ホット/アイス）
Café Latte　（Hot/Ice）

ウィンナーコーヒー　（ホット/アイス）
Viener Coffee　（Hot/Ice）

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

特定原材料８品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）について表示しています。
※8 primary food allergens (shrimp, crab, walnut, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut)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.

FINE TEAS
HARNEY & SONS
MASTER TEA BLENDERS
EST. 1983

1983 年ニューヨーク郊外で誕生した HARNEY&SONS。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た紅茶を是非、ご賞味下さいませ。

ホット・アップル・スパイス **Hot Apple Spice Black Tea**
‘甘さとスパイシ’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

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
上品な後味が特徴。HANY&SONS 自慢のアールグレイブレンド

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
きれいな赤色が特徴のハーバルティー

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

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

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紅茶
カップから立ち昇るバニラの甘い香りをお楽しみください

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したフルーティーな紅茶
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て人気の紅茶

ヴィ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した紅茶

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８品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）について表示しています。
※8 primary food allergens (shrimp, crab, walnut, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut)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.

ケーキセット

Cake Set

￥2,700

【ドリンク】

コーヒー / 紅茶(プライベートブランド)

小麦 Wheat　卵 Egg　乳 Milk

※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,
特定原材料 8 品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）について表示しています。
※8 primary food allergens (shrimp, crab, walnut, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut)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.

いちごパフェ
Strawberry Parfait

13:00～17:00

いちごのチュイールの上にいちごのマリネ、マカロンでデコレーションし、ソースやムースにもいちごをふんだんに使用したご褒美パフェ。
グラスに閉じ込めたフレッシュな美味しさをご堪能ください。

￥3,000

いちごスムージー
Strawberry Smoothie

いちごの自然な甘みと程よい酸味がバランス良く組み合わさった、果実感たっぷりのスムージー。レモンジュースで味を引き締め、生クリームを加えることで、よりクリーミーに仕上げました。

￥1,800

※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,
特定原材料８品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）について表示しています。
※8 primary food allergens (shrimp, crab, walnut, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut)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］ ￥1,700
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

プライベート　ブランド［Ice］ ￥1,700
Private Brand [Ice]
ダージ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

ダージリンヒマラヤ［Hot］ ￥1,800
Darjeeling Himalayan [Hot]
ダージ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

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

※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,
特定原材料 8 品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）について表示しています。
※8 primary food allergens (shrimp, crab, walnut, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut)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.

FINE TEAS
HARNEY & SONS
MASTER TEA BLENDERS
EST. 1983

1983 年ニューヨーク郊外で誕生した HARNEY&SONS。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た紅茶を是非、ご賞味下さいませ。

ホット・アップル・スパイス **￥1,800**
Hot Apple Spice Black Tea
‘甘さとスパイシ’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

アールグレイ・シュプリーム **￥1,800**
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
上品な後味が特徴。HANY&SONS 自慢のアールグレイブレンド

アフリカン・オータム **￥1,900**
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。
きれいな赤色が特徴のハーバルティー

パリ **￥1,800**
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

イングリッシュ・ブレックファースト **￥1,900**
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。

※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,
特定原材料８品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）について表示しています。
※8 primary food allergens (shrimp, crab, walnut, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut)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.

FINE TEAS
HARNEY & SONS
MASTER TEA BLENDERS
EST. 1983

チェリー・ブロッサム **￥1,900**
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

バニラコモロ **￥1,800**
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紅茶
カップから立ち昇るバニラの甘い香りをお楽しみください

ピーチ&ジンジャー **￥1,900**
Peaches & Ginger
新鮮な桃とジンジャーをブレンドしたフルーティーな紅茶
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て人気の紅茶

ヴィクトリアンロンドンフォグ **￥1,800**
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した紅茶

※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,
特定原材料８品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）について表示しています。
※8 primary food allergens (shrimp, crab, walnut, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut)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.

コーヒー　COFFEE

ブレンドコーヒー［ Hot / Ice ］ Blended Coffee	￥1,700
アメリカンコーヒー American Style Coffee	￥1,700
カフェインレスコーヒー Decaffeinated Coffee	￥1,700
ウィンナーコーヒー Vienna Coffee	￥1,900 乳 Milk
エスプレッソ Espresso	￥1,800
カフェラテ［ Hot / Ice ］ Café Latte	￥1,950 乳 Milk
カプチーノ Cappuccino	￥1,950 乳 Milk
カフェマキアート Café Macchiato	￥1,900 乳 Milk
カフェオーレ［ Hot / Ice ］ Café au lait	￥1,800 乳 Milk

※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,
特定原材料 8 品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）について表示しています。
※8 primary food allergens (shrimp, crab, walnut, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut)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.

その他ドリンク　OTHER DRINKS

ココア Cocoa	￥1,900 乳 Milk
フレッシュジュース［ オレンジ　/ グレープフルーツ ］ Fresh Squeezed Juice [Orange / Grapefruit]	￥2,000
レモンスカッシュ Lemon Squash	￥1,800
オレンジスカッシュ Orange Squash	￥2,000
ペプシコーラ / ペプシゼロ Pepsi Cola / Pepsi Zero	￥1,500
ジンジャーエール Ginger Ale	￥1,500
ウーロン茶 Oolong Tea	￥1,500
ペリエ Perrier [Sparkling]	￥1,300
足柄聖河ミネラルウォーター Ashigaraseiga [Still]	￥1,000

※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,
特定原材料 8 品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）について表示しています。
※8 primary food allergens (shrimp, crab, walnut, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut)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　COCKTAILS

キール ロワイヤル Kir Royal	￥3,100
ジントニック Gin Tonic	￥2,000
モスコミュール Moscow Mule	￥2,000
カンパリソーダ Campari Soda	￥2,000
カンパリオレンジ Campari Orange	￥2,100
カンパリグレープフルーツ Campari Grapefruit	￥2,100
スプモーニ Spumoni	￥2,100
カシスソーダ Cassis Soda	￥2,000
カシスオレンジ Cassis Orange	￥2,100
カシスグレープルフルーツ Cassis Grapefruit	￥2,100

ノンアルコールカクテル　NON-ALCHOLIC COCKTAIL

サラトガクーラー Saratoga Cooler	￥1,800

※カクテルに使用するオレンジ、グレープフルーツ、レモン、ライムは生絞り果汁を使用しております。

※We are using freshly squeezed oranges, grapefruits, lemons, and limes for cocktails.

※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,

特定原材料 8 品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）について表示しています。

※8 primary food allergens (shrimp, crab, walnut, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut)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.

Welcome to OSAKA　Cocktail Promotion

ROKU〈六〉 OSAKA BRILLIANCE EDITION　Gin & Tonic

ベースに“米スピリッツ”を追加でブレンドすることで、より豊かでまろやかな味わいと香りを実現。日本の美しい自然の生命が未来へ輝き続けることを願い造られた、新しいROKU〈六〉ジン。“生き生きとした、日本ならではの6種のボタニカル”が華やかに香る、プレミアムなカクテルをお楽しみ下さい。

￥2,300

※カクテルに使用するオレンジ、グレープフルーツ、レモン、ライムは生絞り果汁を使用しております。

※We are using freshly squeezed oranges, grapefruits, lemons, and limes for cocktails.

※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.

シャンパン　CHAMPAGNE

	100ml	Bottle
ポメリー・ブリュット・ロワイヤル Pommery Brut Royal	￥3,200	￥20,000

白ワイン　WHITE WINE

	125ml	Bottle
ソーヴィニョン ブラン ツイン・アイランズ 2022 [ニュージーランド] Sauvignon Blanc Twin Islands 2022 [New Zealand]	￥1,800	￥9,000
ムルゴ　エトナ　ビアンコ 2023 [イタリア] Murgo Etna Bianco 2023 [Italy]	￥2,000	￥11,000
カテナ　シャルドネ 2023［アルゼンチン］ Catena Chardonnay 2023［Argentina］	￥2,100	￥12,000
ジャンコレ エ フィス シャブリ ヴィエイユ ヴィーニュ 2021 [フランス] Jean Collet et Fils Chablis Chablis Vieilles Vignes 2021［France］	￥2,500	￥15,000

※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,
特定原材料 8 品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）について表示しています。
※8 primary food allergens (shrimp, crab, walnut, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut)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.

赤ワイン　RED WINE	125ml	Bottle
フランソワ　ラベ　ピノノワール 2022［フランス］ Francois Labet Pinot Noir 2022［France］	￥1,900	￥10,000
プティット シレーヌ シャトー ジスクール 2020［フランス］ Petit Sirène Château Giscours 2020［France］	￥2,000	￥10,200
カテナ　マルベック 2020［アルゼンチン］ Catena Malbec 2020［Argentina］	￥2,000	￥11,000
シャトー　サンミッシェル　コロンビア ヴァレー　シラー 2021［USA］ Columbia Valley Syrah Chateau Ste Michelle 2021［USA］	￥2,000	￥11,000
シャトーボーモン　2017［フランス］ Ch. Beaumont 2017［France］	￥2,300	￥13,000
カミュ ペール エ フィス ジュヴレ シャンベルタン 2017［フランス］ Gevrey-Chambertin Camus père&Fils 2017［France］	￥3,800	￥23,000

ロゼワイン　ROSE WINE		
ドメーヌ ル ルー ブルー ヴォル ド ニュイ ロゼ 2023［ フランス ］ Dom. Le Loup Bleu Vol de Nuit Rosé 2023［France］	¥1,900	￥10,000

※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,
特定原材料 8 品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）について表示しています。
※8 primary food allergens (shrimp, crab, walnut, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut)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.

OSAKA Wine Promotion

～大阪のワイナリーから世界の皆様へ～

可能な限り有機肥料を使用し、こだわりと愛情を注がれて栽培された葡萄から造られる、歴史ある大阪のワイン。ワインには、時を和ませ、心を和ませる力があります。人と人とを繋ぐ、大阪らしさ・“テロワール”が花開く魅力的な“ワイン”＝“和飲”をお愉しみください。

	125ml	Bottle
河内ワイン　金徳葡萄酒 カベルネ・フラン	**￥3,100**	**￥18,000**

Kawachi Wine Cabernet Franc

程よいタンニンとしっかりとした味わいの中に、エレガントさが際立つミディアムボディの赤ワイン。

飛鳥ワイン　リースリング	**￥2,800**	**￥16,000**

Asuka Wine Riesling

洋梨や青リンゴを想わせる繊細な香りとレモンのような生き生きとした酸味が特徴のワイン。

ジャパニーズ ウイスキー　JAPANESE WHISKY

	30ml
サントリー山崎 NV Suntory YAMAZAKI NV	￥2,300
サントリー白州　NV Suntory HAKUSHU NV	￥2,300
サントリー響 ブレンダースチョイス Suntory HIBIKI BLENDER'S CHOICE	￥3,200
ニッカ　竹鶴 Nikka TAKETSURU	￥2,000

ブレンデッド スコッチ ウイスキー　BLENDED SCOTCH WHISKY

シーバス リーガル 12 年 Chivas Regal 12y	￥1,800
バランタイン 17 年 Ballantine's 17y	￥3,100

モルト スコッチ ウイスキー　MALT SCOTCH WHISKY

マッカラン 18 年 Macallan 18y	￥10,000
マッカラン 12 年 Macallan 12y	￥3,100
グレン リベット 18 年 Glen Livet18y	￥3,300
ボウモア 12 年 Bowmore 12y	￥2,400

※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,

特定原材料 8 品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）について表示しています。

※8 primary food allergens (shrimp, crab, walnut, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut)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.

アメリカン ウイスキー　AMERICAN WHISKEY

	30ml
ブラントン・ゴールド Blanton’s Gold	￥5,500
メーカーズ マーク レッド Maker’s Mark Red	￥1,800

コニャック　COGNAC

マーテル コルドンブルー Martell Cordon Bleu	￥4,300

ビール　BEER

アサヒ、キリン、ハートランド Asahi / Kirin / Heartland	￥1,800
サントリー ザ プレミアムモルツ Suntory Premium Malt's	￥1,800
サンミゲール・ライト San Mig Light	￥1,800
コロナ・エキストラ Corona Extra	￥1,800
ノンアルコールビール Non-Alcoholic Beer	￥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,
特定原材料 8 品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）について表示しています。
※8 primary food allergens (shrimp, crab, walnut, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut)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 Menu ～

Open10:00~Close20:00（L/O19:30）

【Quick Snacks】

ミックスナッツ盛り合わせ ¥1,000
Assorted Mixed Nuts

おかき ¥1,000
OKAKI Rice Crackers

チョコレート盛り合わせ ¥1,400
Assorted Chocolates

ドライフルーツ盛り合わせ ¥1,400
Assorted Dried Fruits

【Appetizer & Shareable Dish】

ロメインレタスと平飼い卵のシーザーサラダ ¥2,000
Caesar Salad

生ハムスライス　グリッシーニ添え ¥2,500
Sliced Dry-Cured Ham with Grissini

セビーチェ ¥2,800
Ceviche

※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.
※特定原材料8品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）について表示しています。
※8 primary food allergens (shrimp, crab, walnut, wheat, buckwheat noodle, egg, milk, peanut) 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 ¥1,200
French Fries with Truffle flavor

オニオングラタンスープ ¥1,500
French Onion Soup Gratinée

ミックスサンドウィッチ ¥2,600
Mixed Sandwich

アメリカンクラブハウスサンドウィッチ ¥3,100
American Clubhouse Sandwich

マルゲリータピッツァ ¥2,000
Pizza Margherita

【Main Dish】

ライスヌードルと蒸し鶏の”フォー” ¥1,800
Rice Noodles with Steamed Chicken

※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.
※特定原材料8品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）について表示しています。
※8 primary food allergens (shrimp, crab, walnut, wheat, buckwheat noodle, egg, milk, peanut) 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.

マリオットバーガー ¥3,100
Marriott Burger

有頭海老と魚介のアメリケーヌソーススパゲッティ ¥2,800
Spaghetti with Shrimp and Seafood in Americane Sauce

シーフードピラフ ¥2,600
Seafood Pilaf

ビーフピラフ ¥2,800
Beef Pilaf

国産牛フィレ肉のグリル（100ｇ） ¥8,000
Grilled Domestic Beef Fillet (100g)

国産牛フィレのグリル（100ｇ）セット（サラダ、パン、コーヒー） ¥9,500
Grilled Domestic Beef Fillet (100g) Set (Salad, Bread, Coffee)

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

※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.
※特定原材料8品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）について表示しています。
※8 primary food allergens (shrimp, crab, walnut, wheat, buckwheat noodle, egg, milk, peanut) 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 ¥3,400
Beef Curry

ビーフカレー　サラダ付き ¥3,800
Beef Curry with Salad

美笑牛ステーキ膳 ¥4,800
"BISYO GYU" Beef Steak Bento Box

【Dessert】

パンケーキ　マヌカハニーとフルーツブロシェット添え ¥1,600
Pancakes with Manuka Honey and Fruit Brochettes

※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.
※特定原材料8品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）について表示しています。
※8 primary food allergens (shrimp, crab, walnut, wheat, buckwheat noodle, egg, milk, peanut) 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/Weekdays only）

海老	蟹	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
Shrimp	Crab	Walnut	Wheat	Buckwheat	Egg	milk	Peanut
			○		○	○	

※チョイスメニューに含まれるアレルギー物質に関しては個別に表記しております

Allergy information for optional menu items are listed under each item.

写真はイメージです

¥3,500

本日のスープ
Soup of the Day

+￥600でオニオングラタンスープへ変更することができます。

Change to French Onion Soup Gratinée for +¥600.

ミックスサラダ
Mixed Salad

－　お好みのサンドウィッチを1つお選びください　－
Choose one sandwich of your choice.

A.　ミックスサンドウィッチ
Mixed Sandwich

B.　魚介とアボカドのセビーチェ風サンドウィッチ
Seafood and Avocado Ceviche-style Sandwich

C.　ジャンボンブラン,エメンタールチーズのバケットサンドウィッチ
Jambon Blanc, Emmentaler Cheese Bucket Sandwich

コーヒー　or　紅茶付き

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

※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.

※特定原材料8品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）について表示しています。

※8 primary food allergens (shrimp, crab, walnut, wheat, buckwheat noodle, egg, milk, peanut) 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.