



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.

Afternoon Tea



チョコレートといちごのアフタヌーンティー

Chocolate and Strawberry Afternoon Tea

おひとり様 **¥7,000**

From 11:30 to 17:00 (お席は2時間制)



【Welcome Drink】アイスブラックカラントティー

Iced Blackcurrant Tea

【Welcome Sweets】モワルーショコラ

Moelleux au Chocolat

【SAVORY】

鶏肉のコンフィのクレープ いちごチョコレートソース
Chicken Confit Crepe with Strawberry Chocolate Sauce

牛肉のダークチョコレート煮込み

Beef Braised in Dark Chocolate

小エビのサラダ仕立て カカオドレッシング

Small Shrimp Salad with Cacao Dressing

百合根とホワイトチョコレートのクロquette

Lily Bulb and White Chocolate Croquette

フォアグラームスのタルト いちごのマリネ

Foie gras Mousse Tart with Marinated Strawberry

鱈のリエット カカオニブ添え

Cod Rillettes with Cacao Nibs

【DESSERT】

ホワイトチョコレートプリンといちごソース

White Chocolate Pudding with Strawberry Sauce

ストロベリーオペラ

Strawberry Opera

ダークチョコレートタルト

Dark Chocolate Tart

いちごと生チョコレートの求肥包み

Strawberry and Chocolate Ganache Wrapped in Gyuhhi (Mochi)

ブロンドチョコレートといちごのクッキーシュー

Blonde Chocolate and Strawberry Cookie Choux

いちごのバターサンド

Strawberry Butter Sand

ミルクチョコレートのロールケーキ

Milk Chocolate Roll Cake

カカオニブスコーン

Cacao Nib Scone

いちごのコンフィチュール

Strawberry Confiture

※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

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

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、秋摘みの琥珀色が特徴

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
やわらかく広がる香りと、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)

ウィンナーコーヒー

Blended Coffee (Hot/Ice)

Viener Coffee

アメリカンコーヒー

カフェオーレ (ホット/アイス)

American Style Coffee

Café au lait (Hot/Ice)

カフェインレスコーヒー

Decaffeinated Coffee



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.



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 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

紅茶、白茶、烏龍茶をベースに、天然ベルガモットオイルを贅沢にブレンドした自慢のアールグレイ
希少なシルバーチップを加え、豊かな味わいと香り、柔らかく優しい口当たりを実現

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

紅茶と烏龍茶をブレンドしたアールグレイに、バニラとキャラメル、フルーティーなカシスの香り
甘さと爽やかさが共存する独創的なフレーバリングで、様々な顔をもつ「パリ」を表現

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
キーンムのスモーキーのような香りがクセになる、シンプルでありながら深い味わい

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

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.



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花葉を使用し、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。

バニラ・コモロ

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と紅茶本来の風味が楽しめる

Vanilla Comoro

克蘭ベリー・オータム

深みのあるフルボディの紅茶に克蘭ベリーとオレンジをブレンド
滑らかな口当たりと風味豊かなコク、すっきりとした後味

Cranberry Autumn

ヴィクトリアン・ロンドン・フォグ

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ブレンド
ロンドンの街にかかる霧をイメージしたまろやかな口当たりと、まるでミルクティーのようなリッチな味わい

Victorian London Fog

ミルキー・ウーロン

軽いボディのリッチな烏龍茶で、ミルクの香りと甘くクリーミーな味わい
香りとフルーティーさのバランスも良く、一度飲むと忘れられない紅茶

Milky Oolong

ソルト・キャラメル

紅茶にキャラメルの贅沢な甘さと風味が加わり、ヒマラヤソルトの塩味が絶妙に調和
アイスティーや、ミルクを加えると際立つ塩味とすっきりとした後味が楽しめる

Salted Caramel

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

【お飲み物 / Beverage】

コーヒー 又は 紅茶（プライベートブランド） / Coffee or Tea（Private Brand）

¥2,700



※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.

Seasonal Recommendation

11/1～12/31

紅まどんなプロッサム

Beni Madonna Blossom



愛媛県産の高級柑橘「紅まどんな」を使用したモクテル。
ピンクペッパーとヨーグルトを加えることで、果実の上品な甘さを引き立てました。
とろける甘みと芳醇な香りが重なり、心ほどけるひとときをお楽しみください。

¥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.

Tea Collection

紅茶 TEA

プライベート ブランド [Hot]

Private Brand [Hot]

¥1,700

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]

Private Brand [Ice]

¥1,700

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]

Darjeeling Himalayan [Hot]

¥1,800

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、秋摘みの琥珀色が特徴

ハーブティー HERBAL TEA

カモミール

Chamomile

¥1,900

オーガニック認定されたカモミールを使用。やわらかく広がる香りと、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.



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

¥1,800

‘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

¥1,800

紅茶、白茶、烏龍茶をベースに、天然ベルガモットオイルを贅沢にブレンドした自慢のアールグレイ

希少なシルバーチップを加え、豊かな味わいと香り、柔らかに優しい口当たりを実現

アフリカン・オータム

African Autumn

¥1,900

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。

きれいな赤色が特徴のハーバルティー

パリ

Paris

¥1,800

紅茶と烏龍茶をブレンドしたアールグレイに、バニラとキャラメル、フルーティーなカシスの香り

甘さと爽やかさが共存する独創的なフレーバリングで、様々な顔をもつ「パリ」を表現

イングリッシュ・ブレイクファースト

English Breakfast

¥1,900

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

キーンのスモーキーのような香りがクセになる、シンプルでありながら深い味わい

※ 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.



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。

チェリー・ブロッサム

Cherry Blossom

¥1,900

緑茶ベースには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

¥1,800

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と紅茶本来の風味が楽しめる

ピーチ&ジンジャー

Peaches & Ginger

¥1,900

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

¥1,800

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ブレンド

ロンドンの街にかかる霧をイメージしたまろやかな口当たりと、まるでミルクティーのようなリッチな味わい

※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.

Coffee & Other Drinks

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
エスプレッソ 	
Espresso	¥1,800
カフェラテ [Hot / Ice] 	
Café Latte	¥1,950
カプチーノ 	
Cappuccino	¥1,950
カフェマキアート 	
Café Macchiato	¥1,900
カフェオーレ [Hot / Ice]	
Café au lait	¥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。

ココア

Cocoa



¥1,900

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 ¥ 3,100
Kir Royal

ジントニック ¥ 2,000
Gin Tonic

モスコミュール ¥ 2,000
Moscow Mule

カンパリソーダ ¥ 2,000
Campari Soda

カンパリオレンジ ¥ 2,100
Campari Orange

カンパリグレープフルーツ ¥ 2,100
Campari Grapefruit

スパモーニ ¥ 2,100
Spumoni

カシスソーダ ¥ 2,000
Cassis Soda

カシスオレンジ ¥ 2,100
Cassis Orange

カシスグレープフルーツ ¥ 2,100
Cassis Grapefruit

ノンアルコールカクテル NON-ALCHOLIC COCKTAIL

サラトガクーラー ¥ 1,800
Saratoga Cooler

※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.

Osaka Gin Collection



ROKU 〈六〉 NORIYOTEA EDITION Gin & Tonic ¥2,300

「ROKU 〈六〉」の味わいの特長である繊細なバランスはそのままに、より一層煎茶・玉露の香味を際立たせました。爽やかなお茶の味わいをお楽しみいただけます。

ROKU retains its signature delicate balance while further enhancing the aroma and flavor of sencha and gyokuro. Enjoy the refreshing taste of tea.

ROKU 〈六〉 SAKURABLOOM EDITION Gin & Tonic ¥2,300

「ROKU 〈六〉」の味わいの特長である和素材由来の繊細なバランスはそのままに、複数の桜花・桜葉の原料酒をブレンドしました。まるで桜餅のような上品で甘い香り豊かに桜を感じられる味わいをお楽しみいただけます。

ROKU retains its signature delicate balance derived from Japanese ingredients, while blending multiple base liquors infused with cherry blossoms and leaves. Enjoy a taste reminiscent of sakura mochi—an elegant, sweet aroma rich with the essence of cherry blossoms.

※ 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.

シャンパン CHAMPAGNE

ポメリー・ブリュット・ロワイヤル

Pommery Brut Royal

100ml

¥3,200

Bottle

¥20,000

白ワイン WHITE WINE

ソーヴィニヨン 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]

125ml

¥1,800

Bottle

¥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

	<u>125ml</u>	<u>Bottle</u>
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。
人と人をつなぎ、大阪らしさ
“テロワール”が花開く魅力的な“ワイン”＝“和飲”をお楽しみください。



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 Kintoku Winery 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。

※ 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.

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 ブレンダーズチョイス

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

ザ・マッカラン 18年

The Macallan 18y

¥10,000

ザ・マッカラン 12年

The Macallan 12y

¥3,100

ザ・グレン リベット 18年

The Glenlivet 18y

¥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

¥5,500

Blanton's Gold

メーカーズ マーク レッド

¥1,800

Maker's Mark Red

コニャック COGNAC

マーテル コルドンブルー

¥4,300

Martell Cordon Bleu

ビール BEER

アサヒ、麒麟、ハートランド

¥1,800

Asahi / Kirin / Heartland

サントリー ザ プレミアムモルツ

¥1,800

Suntory Premium Malt's

サンミゲール・ライト

¥1,800

San Mig Light

コロナ・エキストラ

¥1,800

Corona Extra

ノンアルコールビール

¥1,700

Non-Alcoholic Beer

※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

Assorted Mixed Nuts

¥1,000



おかき

OKAKI Rice Crackers

¥1,000



チョコレート盛り合わせ

Assorted Chocolates

¥1,400



ドライフルーツ盛り合わせ

Assorted Dried Fruits

¥1,400

【Appetizer & Shareable Dish】

ロメインレタスのシーザーサラダ

Caesar Salad

¥2,500



生ハムスライス グリッシーニ添え

Sliced Dry-Cured Ham with Grissini

¥3,000



フルーツトマトと水牛のモッツアレラチーズ

Fruit Tomato with Buffalo Mozzarella Cheese

¥3,000



※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 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.

スモークサーモンといくらのクリームのチーズディップ
Smoked Salmon Slices with Salmon Roe Cream Cheese Dip

¥3,200



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

¥1,800

オニオングラタンスープ
French Onion Soup Gratinée

¥2,000

ミックスサンドウィッチ
Mixed Sandwich

¥3,100

マルゲリータピザ（モッツァレラチーズ、トマト、バジル）
Margherita Pizza (Mozzarella Cheese, Tomato, Basil)

¥2,800

【Main Dish】

ライスヌードル “フォー”
Rice Noodles with Steamed Chicken

¥2,500

フィッシュ&チップス
Fish & Chips

¥3,000

※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 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OTTバーガー
Marriott Burger

¥3,800



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

¥3,800



イワシとキノコのトマトパスタ いくら添え オレガノの香り

¥3,300

Sardine and Mushroom Tomato Pasta Topped with Salmon Roe Scented with Oregano



シーフードピラフ
Seafood Pilaf

¥3,500



国産牛フィレ肉のグリル (100g)

¥8,500

Grilled Japanese 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)

¥10,000

Grilled Japanese 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

¥4,800

"KITAUCHI YAMAGUCHI FARM" Japanese KUROGE Premium Beef Stewed Hamburger Steak



国産牛の赤ワイン煮込み

¥5,000

Japanese Beef Stewed in Red Wine



※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
Beef Curry

¥4,000



ビーフカレー サラダ付き
Beef Curry with Salad

¥4,800



美笑牛ステーキ膳
"BISYO GYU" Beef Steak Bento Box

¥5,500



【Dessert】

パンケーキ マスカハニーとフルーツプロシエット添え
Pancakes with Manuka Honey and Fruit Brochettes

¥2,200



※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.

※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記載しております

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



写真はイメージです

¥4,000

本日のスープ

Soup of the Day

(オニオングラタンスープ +¥600
French Onion Soup Gratinée)

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. スモークサーモンとラタトゥイユのグレインローフサンドウィッチ
Smoked Salmon and Ratatouille Grain Loaf Sandwich
- C. ミラノ風バケットサンドウィッチ
Milan-Style Baguette 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 additional ¥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.