



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&いちご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

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

牛肉のダークチョコレート煮込み
Beef Braised in Dark Chocolate

鯛のリエット カカオニブ添え
Cod Rillette with Cacao Nibs

フォアグラムースタルト いちごのマリネ
Foie gras Mousse Tart with Marinated Strawberry

百合根とホワイトチョコレートのコロッケ
Lily Bulb and White Chocolate Croquette

【DESSERT】

ホワイトチョコレートプリン いちごソース
White Chocolate Pudding with Strawberry Sauce

いちごのバターサンド
Strawberry Butter Sand

いちごと生チョコレートの求肥包み
Strawberry and Chocolate Ganache Wrapped in Gyuh (Mochi)

ストロベリーオペラ
Strawberry Opera

ブロンドチョコレート いちごのクッキーシュー
Blonde Chocolate and Strawberry Cookie Choux

ミルクチョコレートのロールケーキ
Milk Chocolate Roll Cake

ダークチョコレートタルト
Dark Chocolate Tart

タブレットチョコレート 5種
(ダーク・ルビー・ミルク・ブロンド・ホワイト)

Five Flavors of Tablet Chocolate
(Dark - Ruby - Milk - Blonde - White)

カカオニブスコーン
(いちごのコンフィチュール)
Cacao Nib Scone
(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]

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

Private Brand [Hot]

プライベート ブランド [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

Private Brand [Ice]

ダージリンヒマラヤ

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

Darjeeling Himalayan

ハーブティー HERBAL TEA

カモミール

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

Chamomile

コーヒー COFFEE

ブレンドコーヒー (ホット/アイス)

Blended Coffee (Hot/Ice)

ウィンナーコーヒー

Viener Coffee

アメリカンコーヒー

American Style Coffee

カフェオーレ (ホット/アイス)

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

‘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

Hot Apple Spice

アールグレイ・シュプリーム

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

Earl Grey Supreme

アフリカン・オータム

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

African Autumn

ホリデー

紅茶をベースにシナモン、クローブ、オレンジピールをブレンドした
アメリカン・ホリデーを象徴するオリジナルティー

Holiday

セレブレーション

紅茶をベースにアプリコットやヘーゼルナッツ、ほんのりシナモンの香りをブレンド
フルーティーな優しく甘い香りと、すっきりとした後味が特徴

Celebration

パリ

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

Paris

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。

イングリッシュ・ブレックファースト

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
キーム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

チェリーブロッサム

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ピアされた紅茶

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

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

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

English Breakfast

Cherry Blossom

Vanilla Comoro

Victorian London Fog

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

2/15~2/28

ショコラパフェ

Chocolat Parfait

13:00~17:00



艶やかなショコラの層に、まろやかなピスタチオクリームと瑞々しい酸味のベリーを合わせました。

なめらかなアイスやムースに、クランブルやクッキー、チュイールの繊細な食感が重なり合い
ひと口ごとに奥行きのある甘さが広がります。

¥3,500



※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

1/1~2/28

エクラ ド フレーズ ~ロゼ リュミエール~

Éclat de Fraise ~Rosé Lumière~



～Éclat～"輝き"を纏ったいちごのスムージー。

紅まどんなの瑞々しい甘さとローズの優しい香りが広がる、新しい年の始まりにふさわしい
華やかな一杯に仕上げました。

¥2,000



※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.

Tea Collection

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

¥1,700

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

¥1,700

ダージリンヒマラヤ [Hot]

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、秋摘みの琥珀色が特徴

¥1,800

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

¥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,

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、柔らかく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

¥1,800

紅茶と烏龍茶をブレンドしたアールグレイに、パニラとキャラメル、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

¥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・ブレックファースト

キーモンのスモーキーのような香りがアクセになる、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ピアされた紅茶

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

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		¥1,900
Cocoa		
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	
スプモーニ	¥ 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〉 NORYOTEA 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〉 SAKURA BLOOM 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・ロワイアル

Pommery Brut Royal

100mlBottle

¥3,200

¥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]

125mlBottle

¥1,800

¥9,000

Sauvignon Blanc Twin Islands 2022 [New Zealand]

ムルゴ エトナ ビアンコ 2023 [イタリア]

¥2,000

¥11,000

Murgo Etna Bianco 2023 [Italy]

カテナ シャルドネ 2023 [アルゼンチン]

¥2,100

¥12,000

Catena Chardonnay 2023 [Argentina]

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]

¥2,500

¥15,000

Jean Collet et Fils Chablis Vieilles Vignes 2021 [France]

※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

フランソワ ラベ ピノノワール 2022 [フランス]

125ml

Bottle

¥1,900

¥10,000

Francois Labet Pinot Noir 2022 [France]

プティット シレーヌ シャトー ジスクール 2020 [フランス]

¥2,000

¥10,200

Petit Sirène Château Giscours 2020 [France]

カテナ マルベック 2020 [アルゼンチン]

¥2,000

¥11,000

Catena Malbec 2020 [Argentina]

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]

¥2,000

¥11,000

Columbia Valley Syrah Chateau Ste Michelle 2021 [USA]

シャトーボーモン 2017 [フランス]

¥2,300

¥13,000

Ch. Beaumont 2017 [France]

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]

¥3,800

¥23,000

Gevrey-Chambertin Camus père&Fils 2017 [France]

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]

¥1,900

¥10,000

Dom. Le Loup Bleu Vol de Nuit Rosé 2023 [France]

※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。

人と人との繋ぐ、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 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.

<u>ジャパニーズ ウイスキー JAPANESE WHISKY</u>	<u>30ml</u>
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
<u>ブレンデッド スコッチ ウイスキー BLENDED SCOTCH WHISKY</u>	
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
<u>モルト スコッチ ウイスキー MALT SCOTCH WHISKY</u>	
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 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.

<u>アメリカン ウイスキー AMERICAN WHISKEY</u>	<u>30ml</u>
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
<u>コニャック COGNAC</u>	
マーテル コルドンブルー Martell Cordon Bleu	¥4,300
<u>ビール BEER</u>	
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～

Open 10:00~Close 20:00 (L/O 19:30)

【Quick Snacks】

ミックスナッツ盛り合わせ ¥1,000

Assorted Mixed Nuts



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 ¥2,500

Caesar Salad



生ハムスライス グリッシャーニ添え

Sliced Dry-Cured Ham with Grissini

¥3,000



フルーツトマトと水牛のモッツァレラチーズ

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, 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 (モッツアレラチーズ、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.

マリオットバーガー

Marriott Burger

¥3,800



アメリカンクラブハウスサンドwich

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

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

¥3,300



シーフードピラフ

Seafood Pilaf

¥3,500



国産牛フィレ肉のグリル (100g)

Grilled Japanese Beef Fillet (100g)

¥8,500



国産牛フィレのグリル (100g) セット (サラダ、パン、コーヒー)

Grilled Japanese Beef Fillet (100g) Set (Salad, Bread, Coffee)

¥10,000



きたうち山口牧場黒毛和牛100%の煮込みハンバーグ

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

¥4,800



国産牛の赤ワイン煮込み

Japanese Beef Stewed in Red Wine

¥5,000



※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.

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 マヌカハニーとフルーツプロシェット添え
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、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

¥4,000

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wichを1つお選びください －

Choose one sandwich of your choice.

A. ミックスサンドwich

Mixed Sandwich



B. スモークサーモンとブランダードのフォカッチャサンドwich

Smoked Salmon and Brandade Focaccia Sandwich



C. ミラノ風バケットサンドwich

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 additioinal ¥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.