

# 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.

MARY QUANT 

  
MARRIOTT  
OSAKA MIYAKO



## Sky Bloom Afternoon Tea

 青空に咲くデイジー 

おひとり様 ¥8,500

マリークワント コンパクト ミラー付き

※数量限定

From 11:30 to 17:00 (お席は2時間制)



### — WELCOME DRINK —

Sky Blooming Garden

### — SAVORY —

- ・サーモンときゅうりのサンドウィッチ  
Salmon and Cucumber Sandwich
- ・ハチミツ風味のチーズムース  
Honey-flavored Cheese Mousse
  - ・ミニミートパイ  
Mini Meat Pie
- ・アーノルドベネットオムレツ  
Arnold Bennett Omelet
- ・緑豆のマリネとトマトジュレ  
Marinated Mung Beans and Tomato Jelly
  - ・ライム香るメロンスープ  
Lime-scented Melon Soup
- ・ブルーポピーシードのスコーン  
(カシスコンフィチュール/クロテッドクリーム)  
Blue Poppy Seed Scone  
(Blackcurrant Jam/Clotted Cream)

### — WELCOME SWEETS —

薔薇の香るギリシャヨーグルトのエスプーマライチのソルベ  
Rose-scented Greek Yogurt Espuma, Lychee Sorbet

### — DESSERT —

- ・ブルーベリータルトレット  
Blueberry Tartlet
- ・ミントのトリュフチョコレート  
Mint Truffle Chocolate
- ・ダージリンティーのムース  
Darjeeling Tea Mousse
- ・ヴァローナショコラのクッキーサンド  
Valrhona Chocolate Cookie Sandwich
  - ・ヴィクトリアケーキ  
Victoria Cake
- ・バタフライピージュレとパンナコッタ  
Butterflypea Jelly and Panna Cotta
- ・リュバートベリーホットクランブル  
Rhubarb and Berry Hot Crumble

※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

**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.

# JING

JING TEA (ジンティー) は、2004年にイギリスで創設された英国高級紅茶ブランドです。

「私たちの使命はお茶の世界に革命を起こすこと」をコンセプトに、市場にあふれる味気なく商品化されたお茶から、五感を刺激し未知なる味と場所へと誘う純粋で透明なシングルガーデンティーを提供します。

## ジェードスWORD

中国湖南省（中国の南東部に位置します）の霧の山中で育てられた、甘くフレッシュな風味と豊かな質感をお楽しみ頂ける中国緑茶

## JADE SWORD

## ジャスミン シルバーニードル

デリケートでありながらジャスミンの香りと後味まで続く濃厚な甘み  
白茶本来のトロミのある骨格とみずみずしさを兼ね揃えた、メロンのようなフルーティーな香りが楽しめる

## JASMINE SILVER NEEDLE

## ペパーミント

カフェインフリー  
ホールリーフを使うことにより、他のミントティーにはない  
突き抜けるような爽快感のある風味が特徴で、食後や気分転換におすすめです

## PEPPERMINT LEAF

## レモングラス&ジンジャー

カフェインフリー  
フレッシュなシトラスの酸味と生姜の心地よいスパイシーさが広がり、  
体の内側からじんわりとした温もりが続きます

## LEMONGRASS & GINGER

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.

# JING

JING TEA (ジンティー) は、2004年にイギリスで創設された英国高級紅茶ブランドです。  
「**私たちの使命はお茶の世界に革命を起こすこと**」をコンセプトに、市場にあふれる味気なく商品化されたお茶から、  
五感を刺激し未知なる味と場所へと誘う純粋で透明なシングルガーデンティーを提供します。

## ブラックカラント&ハイビスカス

カフェインフリー

美容への働きが期待できると言われているブラックカラントとハイビスカス  
甘い香りと酸味のハーモニーをお楽しみください

## BLACKCURRANT & HIBISCUS

## ラズベリー&ローズ

カフェインフリー

ラズベリー、ローズバッド (バラのつぼみ)、ローズヒップ (バラの果)、金木犀  
優しい酸味に複雑さ、エレガントでフローラルな味わい

## RASPBERRY & ROSE

## チャイ

繊細でエキゾチックなスパイスが効いた独創的な紅茶

## CHAI

## ディカフェイン セイロン

カフェインフリー

リッチで最高級に滑らかなセイロンブラックファースト

## DECAFFENATED CEYLON

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

### 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。

### 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

### 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パイアされた紅茶

### Cherry Blossom

### ヴィクトリアン・ロンドン・フォグ

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

### 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

### English Breakfast

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

3/20~6/14

ベリーヴェール

Berry Veil



13:30~17:00



美と知性、そして魅惑の象徴として知られるクレオパトラにインスピレーションを得たデザート。  
彼女が好んだと言われている、ハイビスカスや蜂蜜、ヨーグルト等を取り入れ、  
トップにはクレオパトラを象ったチョコレートと、  
周囲にはピンクやブルーの華やかなフリル状のデコレーションで仕上げました。

¥3,800



※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.

# Seasonal Recommendation

3/1~5/31

## パフェ・フリーズ

Parfait aux Fraises

13:00~17:00



月ごとに使用するいちごが替わり、その時季ならではの品種の個性をご堪能いただけるパフェ。トップにはいちごアイスやカスタード、フレッシュいちごをあしらったタルトを飾り、華やかに仕立てました。グラスの中には、甘酸っぱいいちごソースとなめらかなパンナコッタ、香ばしいアーモンド入りクランブル、コンポートやゼリーを重ね、口に運ぶたびに、いちごの芳醇な甘みと香りに加え、さまざまな食感のハーモニーもお楽しみいただけます。

【5月：女峰・ゆめのか・さぬきひめ】

¥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.

Kintetsu × KAGOME  
あべのハルカス 近鉄本店

# ハルカス ベジフェス!

Well-Being Sunrise

5/1~6/30



にんじんとオレンジのさわやかな風味に  
アーモンドミルクと、バナナのやさしい甘みとまろやかさを加えました。  
セルフィーユのすっきりとした香りで仕上げた、フレッシュで軽やかなスムージーです。

¥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

### ダーズリンヒマラヤ [ Hot ]

#### Darjeeling Himalayan [ Hot ]

¥1,800

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・シュブリーム

#### 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、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

¥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  
キーンンのスモーカ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

¥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

Bottle

¥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]

Sauvignon Blanc Twin Islands 2022 [New Zealand]

125ml

Bottle

¥1,800 ¥9,000

ムルゴ エトナ ビアッコ 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.

<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	¥2,500
サントリー白州 NV Suntory HAKUSHU NV	¥2,500
サントリー響 ブレンダーズチョイス Suntory HIBIKI BLENDER'S CHOICE	¥3,500
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
バラントイン 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.

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、キリン、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ァレラチーズ  
Fruit Tomatoes and Buffalo Mozzarella

¥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アボカド いくらのクリームチーズディップ  
Smoked Salmon and Avocado 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, 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



サーモンとシラスのジェノベーゼ タリアテッレ ポッタルガ添え

Salmon and Whitebait Genovese Tagliatelle with Bottarga

¥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 マス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、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)

¥4,000



写真はイメージです

### 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. トリュフ風味の卵とスモークサーモンのチャバタサンドイッチ  
Truffle-flavoured Egg and Smoked Salmon Ciabatta Sandwich
- C. 生ハムとモzzarellaチーズのフォカッチャサンド  
Dry-cured Ham and Mozzarella Focaccia Sandwich



### コーヒー or 紅茶

Coffee or Tea

+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.