# MANHATTAN

RAINBOW BRIDGE VIEW DINING
& CHAMPAGNE BAR

## Dining

## Course & A la carte Menu

## Lunch & Afternoon tea

### Spring

# Standard Franch

## スタンダード フレンチ

**¥5,044 （¥5,800 税サ込）**

**Weekdays menu 平日限定**

## Appetizer

Marinated spring vegetables and sea bream colorful art terrine

春野菜と鯛のマリネ　カラフルアートテリーヌ

## Soup

Colorful Minestrone

彩り豊かなミネストローネ

## Main dish

Poiled Spanish Mackerel Vin Blanc Sauce

鰆のポワレ　ヴァンブランソース

又は

Grilled Kirishima Pork Seasonal Flavor

霧島ポークのグリル　季節の香り

| | |
|---|---|
| Grilled Angus Beef<br>アンガス牛のグリル | ＋¥1,740 |
| Grilled AKAUSHI beef loin<br>阿蘇あか牛ロースのグリル 季節の香り | ＋¥3,914 |
| Grilled Wagyu fillet<br>黒毛和牛フィレのグリル 季節の香り | ＋¥4,783 |

## Dessrts

MANHATTAN Origenal Dessert

マンハッタン オリジナル デザート

| | |
|---|---|
| Afternoon dessert<br>アフタヌーンデザート【数量限定商品】 | ＋¥1,740 |

## Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

● 表示は消費税が含まれております。別途サービス料を加算させていただきます。

● お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、 当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

・ All menu prices are tax included and subject to a separate service charge.

・ If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to let us know.

# Double Franch

## ダブル フレンチ

**￥6,348 （￥7,300 税サ込）**

**Weekdays menu 平日限定**

## Appetizer

Marinated spring vegetables and sea bream colorful art terrine

春野菜と鯛のマリネ　カラフルアートテリーヌ

## Soup

Colorful Minestrone

彩り豊かなミネストローネ

## Main dish

Poiled Spanish Mackerel Vin Blanc Sauce

鰆のポワレ　ヴァンブランソース

Grilled Kirishima Pork Seasonal Flavor

霧島ポークのグリル　季節の香り

| | |
|---|---|
| Grilled Angus Beef<br>アンガス牛のグリル | ＋￥1,740 |
| Grilled AKAUSHI beef loin<br>阿蘇あか牛ロースのグリル 季節の香り | ＋￥3,914 |
| Grilled Wagyu fillet<br>黒毛和牛フィレのグリル 季節の香り | ＋￥4,783 |

## Dessrts

MANHATTAN Origenal Dessert

マンハッタン オリジナルデザート

| | |
|---|---|
| Afternoon dessert<br>アフタヌーンデザート【数量限定商品】 | ＋￥1,740 |

## Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

● 表示は消費税が含まれております。別途サービス料を加算させていただきます。

● お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、 当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

・ All menu prices are tax included and subject to a separate service charge.

・ If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to let us know.

# ジャルダン　ド　フルール　アフタヌーンティー

## ～Jardin de Fleur Afternoon Tea～

| Weekdays | Sat, Sun, Holiday |
|---|---|
| 平日　￥6,380（￥7,337 税サ込） | 土日祝　￥7,480（￥8,602 税サ込） |

Drink ※ Free refills　お飲物　※おかわり自由

4 kinds of coffee, Ice coffee, Ice cafe ale, Ice tea,
コーヒー4 種・アイスコーヒー・アイスカフェオレ・アイスティー
2 kinds of Japanese tea, 3 kinds of kinds of classic tea,
日本茶 2 種・クラシックティー3 種・
4 herbal teas and 4 flavored teas
ハーブティー4 種・フレーバーティー4 種

**Special Dish**
スペシャルディッシュ

APPLE TEA PANNA COTTA
アップルティーパンナコッタ

**Amuse Bouche**
アミューズ・ブーシュ

GARDEN COLORFUL TERRINE
ガーデン　カラフルテリーヌ

BACON QUICHE WITH CELERIAC ESPUMA
ベーコンキッシュ　根セロリのエスプーマ

GREEN PEAS BLANCMANGE WITH CHICKEN CONFIT
グリーンピースのブラマンジェ
低温調理した鶏胸肉

COLORFUL MINESTRONE
彩り豊かなミネストローネ

MANHATTAN ORIGINAL BEATS BURGER
マンハッタン特製　ハンバーガー

**Petit Dessrts**
プティ　デザート

PETIT FOUR AURORA
プティフール　オーロラ

MACARON JARDIN DE PRINTEMPS OR MACARON
マカロン　ジャルダン　ド　プランタン
Or　マカロン　オーロラ

MILLEFEUILLE INFINMENT VANILLE
ミルフィユ　アンフィニマン　ヴァニーユ

CHEESECAKE ISPAHAN
チーズケーキイスパハン

EMOTION SOLENTO
エモーション　サレント

**Special scones**
特製スコーン

SCONE EAU DE FLEUR D"ORANGER
スコーンフルール　ド　ランジュ

SCONE NATURE
スコーンナチュール

**Jam**
ジャム

・パイナップル＆パッションフルーツ
・ストロベリー＆ルバーブ
・クロテッドクリーム

● 表示は消費税が含まれております。別途サービス料を加算させていただきます。
● お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、 当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。
・ All menu prices are tax included and subject to a separate service charge.
・ If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to let us know.

## COFFEE　コーヒー

| | | |
|---|---|---|
| Coffee | コーヒー | ¥1,100 |
| Café Latte | カフェラテ | ¥1,100 |
| Cappuccino | カプチーノ | ¥1,100 |
| Espresso | エスプレッソ | ¥1,100 |

## ICECOFFEE&ICETEA　アイスコーヒー&アイスティー

| | | |
|---|---|---|
| Iced Coffee | アイスコーヒー | ¥1,100 |
| Iced Café auLait | アイスカフェオレ | ¥1,100 |
| Iced Tea | アイスティー | ¥1,100 |

## HERBAL TEA　ハーブティー

Féminin

フェミナン　¥1,460

女性のバランスを整える7種のハーブをブレンド。
肌に嬉しいローズヒップや体を温めるジンジャーのほか、
女性の体を安定させるレディースマントルもトッピング。

Elderflower & Chamomile

エルダーフラワー&カモミール　¥1,250

エルダーフラワーにジャーマンカモミールをブレンド。
心も体も温める爽やかな風味です。

Ginger & Lemon Myrtle

ジンジャー&レモンマートル　¥1,250

レモンマートルとジンジャーに、ルイボスと
ハニーブックをブレンド。優しい味わいです。

Mint Tea

ミント　¥1,250

ミントの清涼感ある香りが広がる紅茶です。

## FLAVORED TEA　フレーバーティー

Earl Grey

アールグレイ　¥1,250

祁門紅茶ベースのオーソドックスなアールグレイ。
ストレートでもミルクでも相性がいいです。

Decaf apple

デカフェ・アップル　¥1,250

カフェインを抜いた紅茶にみずみずしい林檎の甘い
香りをのせ、果実を贅沢にブレンド。

Ripe Mango Oolong

完熟マンゴー烏龍　¥1,250

完熟マンゴーをイメージし、台湾産烏龍茶をとろっと甘く
香りづけしました。

Ume Vert

ウメ・ヴェール　¥1,000

甘酸っぱい梅で日本緑茶をふんわり香り付け。

白茶と梅の果肉もブレンドしました。

## JAPANESE TEA　日本茶

Green Tea

緑茶　¥1,000

Roasted Green Tea

ほうじ茶　¥1,000

## CLASSIC TEA　クラシックティー

Darjeeling Second Flush

ダージリン・セカンドフラッシュ　¥1,250

「紅茶のシャンパン」と称される、夏摘みダージリンのみ
のブレンドです。

English Breakfast

イングリッシュ・ブレックファスト　¥1,250

ケニア産の紅茶に濃い味わいのアッサム紅茶をブレンド
ミルクティにしても深い味わいをお楽しみ頂けます。

Ceylon Dinbura

セイロン・ディンブラ　¥1,250

スリランカで最も歴史のある紅茶で、渋みが少なく、
マイルドでやさしい口当たりが特徴です。

## SOFTDRINK　ソフトドリンク

Sparkling White Grape Juice

スパークリングジュース/白ぶどう　¥1,000

| | | |
|---|---|---|
| Orange Juice | オレンジジュース | ¥1,000 |
| Grapefruits Juice | グレープフルーツジュース | ¥1,000 |
| Coca Cola | コカコーラ | ¥1,000 |
| Coca Cola Zero | コカコーラゼロ | ¥1,000 |
| Ginger Ale | ジンジャーエール | ¥1,000 |
| Oolong Tea | 烏龍茶 | ¥1,000 |

# ORIGINAL MOCKTAIL

## オリジナル モクテル

### Cranberry squash
クランベリースカッシュ
¥1,430

Monan passion syrup
Calpis
Cranberry juice, soda
パッションシロップ
カルピス
クランベリージュース，ソーダ

### Espresso Brulee
エスプレッソブリュレ
¥1,430

Espresso, Claim Brulee syrup,
Fresh cream
Hershey chocolate syrup
エスプレッソ,
クレームブリュレシロップ
生クリーム,
チョコシロップ

### Pink Grape Moni
ピンクグレープモーニ
¥1,430

Pink Grapefruits Syrup, Grapefruits Juice,
Tonic Water, Grapefruits
ピンクグレープフルーツシロップ,
グレープフルーツジュース,
トニックウォーター,

### Strawberry sparkle
ストロベリー スパークル
¥1,430

Strawberry syrup
Tonic water, Soda
ストロベリーシロップ
トニックウォーター，ソーダ

### Kiwi Pirinha
キウイ ピリーニャ
¥1,430

Kiwi Syrup, Lime Syrup,
Grapefruits Juice,
Lime, Ginger Ale, Grapefruits,
Orange, Mint Leaf
キウイシロップ,ライムシロップ,
グレープフルーツジュース,
ジンジャーエール,

### Blue peach
ブルーピーチ
¥1,430

Peach syrup, Peach nectar
Orange juice, Blue syrup
ピーチシロップ,
ピーチネクター
オレンジジュース,
ブルーシロップ

### Virgin mojito
ヴァージンモヒート
¥1,430

Mojito syrup, lime
Soda, Mint leaf,
モヒートシロップ,
ライム，ソーダ,
ミントリーフ

● 表示は消費税が含まれております。別途サービス料を加算させていただきます。
● お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、 当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

・ All menu prices are tax included and subject to a separate service charge.
・ If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to let us know.