

New York Lounge Open Pie Plate

11:30～21:00(L.O.20:00)



Crispy open pie with Omar shrimp and salmon gratin

5,830

オマール海老とサーモンのグラタン風 サクサクオープンパイ

丸形のスキレットにサクサクパイ生地の上にオマール海老、サーモン、旬のキノコなどをちりばめて、自家製ホワイトソースにチーズを添えてグラタン風にオープンで焼き上げました。サクサクパイ生地とオマール海老や旬の素材と一緒に楽しみたいだけの1品です。



Crispy open pie with 100%Beef, Mushroom & Cheese

3,630

100%ビーフハンバーグとたっぷりキノコ&チーズのせオープンパイ

パイ生地の上に100%ビーフハンバーグをのせて、自家製デミグラスキノコソースに3種のチーズをのせて、オープンで焼き上げました。3種のチーズとジューシーなハンバーグとサクサクパイ生地の相性が抜群の1品です。

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. 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。

Hamburger & Sandwich Selection

11:30～21:00(L.O.20:00)



Turkey Sandwich

3,080

ターキーサンドイッチ

Whole Wheat Flour, Lettuce, Tomato, Onion, French Mustard, Mayonnaise,
全粒粉・レタス・トマト・玉ねぎ・フレンチマスタード・マヨネーズ

ターキーの胸肉と、厚切りにしたたまねぎとの相性が良く、レタスや
トマトと共にライ麦パンでサンドした、ヘルシーなサンドイッチ。



BLT Cheese Burger

3,630

BLT チーズバーガー

Hamburg Steak, Cheese, Grilled Bacon, Lettuce, Tomato, Red Onion,
Japanese Dressing, Pickles
ハンバーグ・チーズ・グリルベーコン・レタス・トマト・赤玉ねぎ
和風ドレッシング・ピクルス

ベーコン、レタス、トマトとハンバーグの相性抜群の口の中に旨みが
広がる、ボリュームたっぷりのハンバーガーです。



Steak Sandwich

3,630

氷温熟成ステーキサンドイッチ

Steak, Tomato, Red Onion, Lettuce, French Mustard, Caesar Dressing
ステーキ・トマト・赤玉ねぎ・レタス・フレンチマスタード
シーザードレッシング

シーザードレッシングで召し上がっていただくさっぱりとした
ステーキサンドです。ボリュームもあって、食べ応えある一品を
お楽しみください。



American Clubhouse Sandwich

3,630

アメリカンクラブハウスサンドイッチ

Chicken Breast, Bacon, Egg, Tomato, Lettuce, Sauce, Ketchup, Salt, Mayonnaise,
French Mustard
鶏胸肉・ベーコン・卵・トマト・レタス・ソース・ケチャップ・塩・マヨネーズ
フレンチマスタード

アメリカ発祥の変わらぬ人気の定番サンドイッチです。
香ばしいトーストで挟んだ野菜やチキンとの相性が抜群です



Pork Cutlet Sandwich

3,300

ポークカツサンドイッチ

Loim Cutlet, Cabbage, Sauce, Mustard Butter, French Mustard
ロースカツ・キャベツ・ソース・からしバター・フレンチマスタード

肉厚でジューシーなポークカツ、シャキシャキしたキャベツを
挟みました。ボリューム感ある贅沢なサンドです。



Vegetable Sandwich

2,860

ベジタブルサンドイッチ

Cheddar Cheese, Tomato, Red Paprika, Yellow Paprika, Cucumber, Red-Leaved Chicory, Lettuce,
Mayonnaise, Mustard Butter
チェダーチーズ・トマト・赤パプリカ・黄パプリカ・きゅうり・トレビス・レタス
マヨネーズ・からしバター

肉を一切使用しない、ヘルシーなサンドイッチです。
野菜本来の旨みをサンドイッチにとじこめました



Mix Sandwich

3,080

ミックスサンドイッチ

Cheddar Cheese, Egg Salad, Ham, Tomato, Red-Leaved Chicory, Lettuce, Salt, Caesar Dressing
Mustard Butter
チェダーチーズ・卵サラダ・ハム・トマト・トレビス・レタス・塩
シーザードレッシング・からしバター

ホテルの定番サンドイッチ、やさしい口当たりとマイルドな味わいが、
誰からも好かれる、お食事やおつまみにも楽しめる一品です。

Drink Set < Coffee or Tea >

ドリンクセット<コーヒー又は紅茶付き>+1,100

(その他のコーヒー、紅茶のオーダーは

+330 となります)

Soup&Drink Set

スープ&ドリンクセット

<本日のスープ&コーヒー又は紅茶付き>+1,320

(その他のコーヒー、紅茶のオーダーは+330 となります)

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. 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。

“BENTO” Selection

11:30～21:00(L.O.20:00)



*全てのメニューにご飯、味噌汁、香の物、小前菜付きとなります
(キッシュ、季節の小前菜、生ハム、
スモークサーモン、ピクルス、鴨のスモーク)

KOBE Beef Sirloin 20,900
神戸牛サーロインステーキ

KOBE Beef Sirloin & Grilled Lobster 26,730
神戸牛サーロインステーキとオマール海老のグリル

KOBE Beef Sirloin & Grilled Lobster & Abalone 28,930
神戸牛サーロインステーキとオマール海老のグリルと
鮑のポワレ

Wagyu Tenderloin 7,370
黒毛和牛フィレステーキ

Wagyu Tenderloin Beef & Grilled Lobster 13,200
黒毛和牛フィレステーキとオマール海老のグリル

Wagyu Tenderloin Beef & Grilled Lobster & Abalone 16,500
黒毛和牛フィレステーキとオマール海老のグリルと
鮑のポワレ



Domestic Beef 国産牛焼肉 6,050

ボリュームもあり肉質の柔らかい国産牛焼肉です。豪華な人気メニューです。



Fried Prawn and Pork Fillet Cutlet 海老 ヒレカツ 5,500

ヒレカツと海老フライの2種類を一度に楽しめる弁当です。
相性抜群の組み合わせをご堪能ください。



Pork Fillet Cutlet 豚ヒレカツ 3,520

サクサクとした豚ヒレカツ3枚入った弁当です。
変わらず人気の定番弁当です。



Fried Prawn 海老フライ 3,630

箱からはみ出るダイナミックな大ぶりの海老フライです。
タルタルソースとともにお召し上がり下さい。



Grilled Chicken 信玄鶏 3,850

ジューシーでヘルシーな信玄鶏と、ご飯の相性もよく、
季節の野菜とともに楽しみください。



Grilled Spanish Mackerel 鯖 西京焼き 3,520

京都の白味噌「西京味噌」に酒やみりんを加えた味噌床に、
漬け込んで焼いた鯖です。食べ応えも十分です。

Set Menu Coffee or Tea or Japanese Tea コーヒー又は紅茶又は日本茶付き + 1,100

セットメニュー ※その他のコーヒー、紅茶のオーダーは + 330 となります

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. 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。

À la Carte

11:30～21:00(L.O.20:00)



Japanese Wagyu Beef Steak on Rice 9,240
熊本県産 阿蘇のあか牛サーロインステーキ重

KOBE Beef Sirloin Steak on Rice 22,770
神戸牛サーロインステーキ重

ボリュームもあり肉質のやわらかい国産牛サーロインをお重スタイルにしました。見た目にも華やかなで、食べごたえも充分です。



Chirashi-sushi 4,950
ちらし寿司

まぐろや穴子などをはじめ、いくらなどの海鮮をふんだんに使用した見た目にも豪華なちらし寿司です。



Grilled Eel on Rice 6,050
肉厚うな重

Grilled Special Eel on Rice
From Mikawa, Aichi Prefecture 11,000
愛知県三河産 特選うな重
良質な脂と臭みが少なく、ふわふわな食感を堪能できるうな重。



Chef's Live Kitchen 17:30～21:00(L.O.20:00)

シェフズライブキッチンで人気のローストビーフを重と御膳でご用意致しました。
※シェフズライブキッチン営業日・ディナータイムのみの販売となります。

Roast Beef on Rice 3,850

ローストビーフ重
シェフズライブキッチン料理長・佐藤が厳選した柔らかくジューシーなローストビーフは、ご飯との相性抜群です。



Roast Beef Set 4,950

ローストビーフ御膳
こだわりのローストビーフに、季節の天ぷら、デザートにフルーツがついたおすすめの贅沢御膳です。

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. 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。

À la Carte

11:30～21:00(L.O.20:00)

Appetizers & Salads

Caesar Salad	グリルベーコンのシーザーサラダ	2,750
Vegetable Sticks	ベジタブルスティック サラダ仕立て	2,310
Smoked Salmon	スモークサーモン ハーブの香り	2,420
Assorted Cold Meat Platter	ヨーロッパ産生ハムとサラミプレート	2,970
Caviar Plate	キャビアプレートスペシャリテ	11,000

Snacks

Assorted Dried Fruit and Nuts	ドライフルーツ&ナッツコンボ	1,430
Cheese Platter & Dried Fruits	チーズプレート&ドライフルーツ	3,190
French Fries	クラシックフレンチフライ	1,650
Garlic Bread	ハドソンガーリックトースト	1,210
Fried Chicken, Potato and Onion	フライドチキン&ポテト、オニオンフライ	2,530
Assorted Grilled Sausages	ソーセージとチョリソーのビリ辛ソテー	2,750

Soups

Soup of the Day	本日のおすすめスープ	1,320
Minestrone	具沢山ミネストローネスープ	1,430
Creamy Seafood	季節野菜のクリーミーチャウダースープ	1,430
And Vegetable Chowder Soup		

Main Dish



Domestic Beef Sirloin Steak	6,600
国産牛サーロインステーキ 150g	

Domestic Beef Sirloin Steak & Grilled Lobster	8,360
国産牛サーロインステーキ 150g とオマール海老のグリル	

Fish of the Day	本日のおすすめ魚料理	2,750
Beef Hamburg Steak with Fried Egg (180g)	牛ミンチハンバーグ 目玉焼き添え	3,080
“Shingendori” Chicken Sauté	信玄鶏モモ肉のジューシーソテー	2,860
Steamed Rice	ライス 200g	880
Bread	ホテルブレッド	880

Pasta

Beef cheeks and flavored vegetables Bolognese	牛頬肉と香味野菜のボロネーゼ	2,860
Tomato Cream Penne with Seasonal Fish and Shrimp	海老と鮮魚のトマトクリームペネ	2,860

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. 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。

À la Carte

11:30～21:00(L.O.20:00)

Currys



Hashed Beef 3,960

とろとろハッシュドビーフ (スモールサラダ付+770)

赤ワインとマデラワインでじっくりと煮込んだとろける牛肉、滑らかな口当たりのハッシュドビーフライスです。



Fond-De-Veau Ox Cheek Curry 3,300

牛ほほ肉のフォンド・ヴォー ビーフカレー
(スモールサラダ付+770)

じっくりと仔牛の出汁をとり、牛ほほ肉がやわらかくなるまで手間と時間を掛けて作った本格派カレーです。



Pork Cutlet Beef Curry 3,800

ポークカツビーフカレー (スモールサラダ付+770)

サクッと上げたポークカツに、深みあるビーフカレーを合わせた、満足感あふれる1皿。香ばしく揚げたポークカツとじっくり煮込んだビーフカレーをあわせました



Red Kidney Beans Moong dal Vegan Curry 3,190

赤いんげん豆のムングダルヴィーガンカレー
(スモールサラダ付+770)

本場インドでポピュラーな赤いんげん豆のムングダル（皮を除去し、挽き割りにしたもの）を使用したカレーです。ほのかなスパイスの香りとともに。

À la Carte (Vegetarian)

Mixed Greens Garden Salad ミックスグリーンガーデンサラダ 1,540

Vegetable Sandwich ベジタブルサンドイッチ 2,860

À la Carte (Vegan)

Little Green Salad with Lemon and Olive Oil 新鮮野菜のサラダ 1,320
レモンとオリーブオイルと共に

Vegetable Minestrone 野菜出汁のミネストローネ 1,265

Spaghetti Tesoro di Campagna 旬菜のパスタ アーリオオーリオ 2,640
Vegetable Aglio olio

Spaghetti Tesoro di Campagna 旬菜のパスタ フレッシュトマトソース 2,640
Vegetable Fresh Tomato Sauce

À la Carte (Kids)

Special Kid's Plate シェフ特製キッズプレート 3,740
オムレツ、チキンライス、ハンバーグ、エビフライ、マカロニグラタン、温野菜)

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. 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。

Cheese Fondue

11:30～21:00(L.O.20:00)



彩り豊かな野菜、きのこなどの素材に加え、オマール海老をメインにした
贅沢感のあるチーズフォンデュです。

Enjoy our cheese fondue with luxurious, seasonal ingredients, such as lobster and seasonal vegetables. White wine is added to the raclette cheese for a flavorful kick.

具材：オマール海老、信玄鶏胸肉、ハーブフランク、パン、エリンギ、舞茸、季節野菜各種
Lobster, Chicken, Herb-Flavored Frankfurt, Bread, Oyster Mushroom, Hen-of-the-Wood, Seasonal Vegetables

For 2 people, 7,920

SUSHI

11:30～21:00(L.O.20:00)



Assorted Sushi 6 pieces

4,180

寿司 6 貫（味噌汁付き）

Tuna, squid, salmon, prawns,

Seasonal whitefish (x2), egg

鮪、イカ、サーモン、車海老、

旬の白身 2 種、玉子付き

Assorted Sushi 10 pieces

6,050

寿司 10 貫（味噌汁付き）

Tuna, squid, salmon, prawns,

Seasonal whitefish (x2), snow crab, conger eel,

kohada, salmon roe, egg

鮪、イカ、サーモン、車海老、

旬の白身 2 種、ズワイガニ、穴子、

こはだ、いくら、玉子付き

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. 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。

À la Carte

11:30～21:00(L.O.20:00)



Garlic Shrimp
ガーリックシュリンプ

2,850

にんにくやたまねぎ、スパイスの風味豊かなソースと共に楽しむガーリックシュリンプをご用意致しました。



Waffle Chicken
ワッフルチキン

2,970

ワッフルと共に香ばしいフライドチキンを
メープルシロップをふんだんに
かけて召し上がっていただくスタイル、
新感覚の一品をお楽しみください。



Pate de Campagne
パテドカンパーニュ

1,650

田舎風パテという意味で、フランスでは
昔から親しまれているレバーを使った
料理です。ワインやお酒との相性も抜群です。



Chicken Leg Confit
鶏もも肉のコンフィー

2,750

ジューシーな鶏もも肉をじっくり低温で調理しました。
食べごたえとボリューム十分の一品です。



Chopped eel on rice with “DASHI”
Hitsumabushi Style

1,980

ひつまぶし風出汁茶漬け

ウナギの蒲焼を用いた日本料理、
名古屋めしのひとつ、ひつまぶしを
しっかりと出汁でさらっと召し上がれるお茶漬けに
してご用意致しました。

Afternoon Tea

11:30～21:00(L.O.19:00)



Snow White Afternoon Tea スノーホワイトアフタヌーンティー

心躍るフェスティブシーズンに降る雪をイメージした「スノーホワイトアフタヌーンティー」が登場。雪化粧したショートケーキやオーナメント風のムースをはじめ、冬の物語を紡ぐ真っ白なスイーツをラインナップいたしました。
繊細な美しさと上品な味わいが調和した、スノーホワイトの世界観をお届けいたします。

This festive season sees the arrival of the "Snow White Afternoon Tea," inspired by the serene beauty of falling snow. A collection of immaculate white sweets awaits, each crafted to evoke a winter's story, with highlights including a glistening verrine with a delicate snowflake and an elegant ornament mousse.

An experience of delicate artistry and sophisticated taste, capturing the pure essence of winter

11.1～1.6 ＊グラス ロゼスパークリングワイン付 8,250

- 【Savory】 Cauliflower Potage , Chicken Triangle Pie
Onion Quiche , Seafood Salad , Hokkaido "Kometsuya" Egg Sandwich
- 【Sweets】 Snowflake Verrine , Festive Jewel Mousse
Winter Praline Puff , Citrus Delight , Strawberry Pearl Macaron
＜Special Dish＞ Strawberry Sponge Cake
- 【Scone】 Stollen-Style Scone ,Rasberry
Apricot jam , Strawberry jam , Clotted cream
- 【セイボリー】 カリフラワーのポタージュ、鶏の三角パイ、
玉葱のキッシュ、魚介のサラダ、北海道産 米艶の卵サンド
- 【スイーツ】 ブスノーフレーク ペリーヌ、フェスティブ ジュエル ムース、
ウィンター プラリネ パフ、シトラス デライト、
ストロベリーパールマカロン
＜スペシャルディッシュ＞ スノーホワイトショートケーキ
- 【スコーン】 アプリコット、ラズベリーホワイトチョコレート
コンディメント：アプリコット、ストロベリージャム、
クロテッドクリーム

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. 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。

Parfait

11:30～21:00(L.O.20:00)



Strawberry Rouge Box Parfait

ストロベリールージュボックスパフェ

11.1～1.6

4,400

Inspired by a festive gift, this elegant parfait features a delicate strawberry mousse shaped into a radiant red gift box with refreshing orange jelly inside.

Beneath, layers of raspberry ice cream, vibrant berries, mascarpone cream, and rose & strawberry jelly create a joyful harmony of flavors that captures the magic of the holiday season.

フェスティブシーズン限定で、深紅のギフトボックスをイメージした華やかなパフェが登場。

ギフトボックスは口当たり軽やかないちごムースで形作られ、中には爽やかな酸味のオレンジジュレを忍ばせました。グラスの中にはフランボワーズアイスクリームやたっぷりのベリー、マスカルポーネクリームとローズ&いちごジュレが彩り豊かに重なり、見た目も味わいも心躍る一品です。

*** Champagne Set シャンパンセット**

6,600

*** Drink Set ドリンクセット**

5,280

Coffee / Tea / Iced Coffee / Iced Tea (Other coffee and tea orders will be +330 yen)

コーヒー / 紅茶 / アイスコーヒー / アイスティー
(その他のコーヒー、紅茶のオーダーは+ 330 となります)

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. 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。

Pancake

11:30～21:00(L.O.20:00)



Bûche de Chocolat Pancake

ブッシュ・ド・ショコラ パンケーキ

11.1～1.6

3,850

Inspired by a quiet winter forest, this “Bûche de Noël-style” pancake is crafted to resemble a charming tree stump. Fluffy soufflé layers are filled with smooth custard cream and gently wrapped in light chocolate chantilly. Adorned with meringue mushrooms, crunchy chocolate, and vibrant berries, it captures the joyful spirit of festive season in both appearance and taste.

冬の森にひっそりと佇む切り株をイメージした、パンケーキが登場。

ふんわりスフレ生地の中にカスタードクリームを忍ばせ、甘さ控えめのチョコレートシャンティで優しく包み込みました。メレンゲのきのこやチョコクランチ、いちごやベリーが森の華やぎを表現し、見た目にも味わいにも心躍る、フェスティブシーズンにふさわしい一皿に仕上げました。

* Champagne Set シャンパンセット

5,500

* Drink Set ドリンクセット

4,780

Coffee / Tea / Iced Coffee / Iced Tea (Other coffee and tea orders will be +330 yen)

コーヒー / 紅茶 / アイスコーヒー / アイスティー
(その他のコーヒー、紅茶のオーダーは+ 330 となります)

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. 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。

Crepe

11:30～21:00(L.O.20:00)



Chocolate Truffle Crepe Suzette

ショコラトリュフクレープシュゼット

2,750

The chewy cacao crepe dough, chocolate and rich vanilla iced cream, and you can enjoy the marriage of this with the refreshing orange-scented suzette sauce and fresh berries. .

中世の羊皮紙を巻いた手紙を表現したクレープに羽ペンをイメージしたチョコレートを添え、重厚感あるビジュアルに仕上げました。もっちりとしたカカオのクレープ生地と、チョコレート、バニラアイスクリームに爽やかなオレンジが香るシュゼットソースをかけてお楽しみいただけます。トリュフ風味のバタークリームやすっきりとしたベリーとのマリージュもおすすめです。

* Champagne Set	シャンパンセット	4,950
* Drink Set	ドリンクセット	3,630



Strawberry Rouge Box Parfait & Chocolate Truffle Crepe Suzette

ストロベリールーージュボックスパフェと
ショコラトリュフクレープシュゼット

* Champagne Set	シャンパンセット	9,350
* Drink Set	ドリンクセット	8,030
* 2 Drink Set	2 ドリンクセット	8,910

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. 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。

Dessert

11:30～21:00(L.O.20:00)



Seasonal Dessert Wagon

季節のデザートワゴン

2,970

季節のムースケーキや、チーズケーキ、チョコレート、プティガトーを
ワゴンでテーブルまで
お持ちし、お好きなものを選んでいただく、デザートワゴンです。

コーヒーや紅茶などお飲み物とのセットもおおすすめです。

* Drink Set ドリンクセット

3,740

Coffee / Tea / Iced Coffee / Iced Tea (Other coffee and tea orders will be +330 yen)

コーヒー / 紅茶 / アイスコーヒー / アイスティー
(その他のコーヒー、紅茶のオーダーは + 330 となります)

*写真はイメージです。*お一人様一回となります。

*食材の仕入れ状況によって内容が変更になる場合がございます。

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. 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。

Premium Cake Set

12:00～21:00(L.O.20:00)



Premium Fruit Jewel Cake

プレミアムフルーツジュエルケーキ

色鮮やかなフルーツをふんだんに使用した、
宝石箱のようなプレミアムケーキです。

ボリュームのあるスポンジ生地と
濃厚でなめらかなムースリースをあわせた、とっておきのフレジェです

* 数量限定

* Drink Set ドリンクセット

3,960

Coffee / Tea / Iced Coffee / Iced Tea

(Other coffee and tea orders will be +330 yen)

コーヒー / 紅茶 / アイスコーヒー / アイスティー
(その他のコーヒー、紅茶のオーダーは + 330 となります)

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. 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。

Cake Set

11:30～21:00(L.O.20:00)



Gorgeous Cake Set ゴージャスケーキセット

ケーキセット+550

ケーキに、アイスクリーム、季節のフルーツを添えた、
見た目にも豪華なケーキセットをご用意致しました

※お好みのケーキを下記のラインナップからお選びください



Gianduja

ジャンドゥーヤ

1,945

アーモンドとヘーゼルナッツをミルクチョコレートとともにムースに仕上げ、
まわりにはアーモンドの食感を楽しめるチョコレートでコーティング。
芳醇なチョコレートの風味と、香ばしいナッツのフレーバーと食感が楽しめる1品です。



Strawberry Short Cake

ストロベリーショートケーキ

1,945

ふわふわのスポンジに甘酸っぱい苺をサンドした、スペシャルショートケーキ。



Citrus

シトラス

1,894

ゆずの爽やかな酸味が広がる色鮮やかなムースの中には、甘酸っぱいグレープフルーツ
のクリームとジュレを忍ばせた軽やかで上品な味わいの一品。



Pumpkin Basque Pie

パンプキンバスクチーズ

2,068

サクサクとした香ばしい、ココアのパイ生地によさしい甘味のカボチャをあわせた、
コクのあるバスクチーズパイです。

*お飲み物を以下よりお選びください。

Coffee / Tea / Iced Coffee / Iced Tea (Other coffee and tea orders will be +330 yen)

コーヒー / 紅茶 / アイスコーヒー / アイスティー
(その他のコーヒー、紅茶のオーダーは +330 となります)

Dessert

11:30～21:00(L.O.20:00)

Assorted Seasonal Fruits Platter

季節のフルーツ盛り合わせ

2,530

Assorted Ice Cream & Sherbet

アイスクリームとシャーベットの盛り合わせ

1,320

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. 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。

Cheese & Tea

11:30～21:00(L.O.20:00)



Fourme d' Ambert & Darjeeling

フルムダンベル&ダーズリンセカンドフラッシュ

セット 1,980

チーズ単品 1,100

クリーミーでまろやか。ナッツのようなほのかな甘みが青かびの刺激をまろやかに包みこみ、紅茶のタンニンと渋みが調和します



Cranberry & Chamomile

デリス クランベリー & カモミールティー

セット 1,980

チーズ単品 1,320

爽やかなベリー系のフレッシュタイプチーズとともに、温かいハーブティーを口に含むと生地が溶け出しミルク感が広がります



Mimolette & Roasted Green Tea

ミモレット& ほうじ茶「鬼の焙煎」

セット 1,980

チーズ単品 1,100

オランダのハードチーズ、若いうちはマイルド。熟成が進むと濃厚になり、カラスミのような風味のコクと旨味がほうじ茶の香ばしさがマッチします



Brie De Meaux & Green Tea

ブリ・ド・モー & 緑茶

セット 1,980

チーズ単品 1,100

甘い香り、渋みの少ない緑茶と、上品で繊細な香り高い白カビチーズが合います

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. 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。