

Seasonal Menu

11:30~20:00



Cherry Blossom Bento Box 桜花見弁当

6,600

Duck Meat Pastrami 鴨のパストラミ

Spanish Mackerel Escabeche 鱈のエスカベッシュ

Tosa Boiled Bamboo Shoots And Cherry Leaf Dumplings 筍の土佐煮と桜の葉つみれ

Marinated Cherry Blossom Sea Bream With Cherry Blossom Colored Balsamic Sauce 桜鯛のマリネ 桜色に染まったバルサミソース

Roasted Domestic Beef Loin With Cherry Scent 国産牛ロースのロースト 桜の香り

Seasonal Grilled Vegetables 季節の焼き野菜

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
	※その他のコーヒー、紅茶のオーダーは +330 となります	
Dessert Mini Sakura Parfait	デザート 桜のミニパフェ	+ 550
Sakura Beer	春限定 さくらビール	+1,100
Glass Champagne	グラス ニコラフィアット ブルームオブサクラ	+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。

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いただける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

3,190

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

3,740

BLT チーズバーガー

Hamburg Steak, Cheese, Grilled Bacon, Lettuce, Tomato, Red Onion,
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

3,850

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

3,740

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

3,630

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

3,080

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

3,190

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
黒毛和牛フィレスステーキ

Wagyu Tenderloin Beef & Grilled Lobster 13,200
黒毛和牛フィレス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 6,160

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 3,960

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 3,740

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)



Chirashi-sushi 5,060
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 6,160
肉厚うな重

Grilled Special Eel on Rice 11,000
From Mikawa, Aichi Prefecture

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。



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。

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 4,400

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	グリルペーコンのシーザーサラダ	2,860
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	2,750
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	1,705
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ンのピリ辛ソテー	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 And Vegetable Chowder Soup	季節野菜のクリーミーチャウダースープ	1,650

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	2,970
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ンネ	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 4,070
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 Veagan Curry 3,190
赤いんげん豆のムングダー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ール(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 3,080

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 Vegetable Aglio olio 旬菜のパスタ アーリオオーリオ 2,640
Spaghetti Tesoro di Campagna Vegetable Fresh Tomato Sauce 旬菜のパスタ フレッシュトマトソース 2,640

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 4,290

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 6,160

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

3,080

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イ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

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お用意致しました。

Afternoon Tea

11:30～21:00(L.O.19:00)



Strawberry & Blossom Afternoon Tea

ストロベリー&ブロッサムアフタヌーンティー

春を待ちわびる季節に贈る、華やかな「ストロベリーブロッサムアフタヌーンティー」が登場。瑞々しく甘酸っぱいいちごを主役に、ふんわりと桜の香りを添えたスイーツの数々が美しい春の余韻を演出いたします。桜色に包まれる優雅な世界観の中で、いちごの甘い誘惑に心ときめく至福のティータイムをお楽しみください。

Welcoming the season of spring, the elegant “Strawberry Blossom Afternoon Tea” arrives. Succulent, sweet-and-tart strawberries are graced with a soft scent of sakura, capturing the graceful essence of the season. Within an elegant world of cherry-blossom pink, surrender to the sweet temptation of strawberries for an enchanting, blissful tea time.

3.1～4.12 *グラス ロゼスパークリングワイン付 8,250

- 【Savory】** Cauliflower Potage, Chicken Triangle Pie with a Strawberry Accent, Egg Sandwich with a Hint of Sakura
Beetroot Blancmange with Marinated Seafood
Quiche Lorraine with New Onion and Beetroot Espuma
- 【Sweets】** Strawberry and Sakura Verrine, Strawberry Buttercream Sandwich, Strawberry Éclair, Strawberry and Matcha Tart, Strawberry Mousse with a Hint of Sakura
<Special Dish> Ripe “Beni-hoppe” Strawberries with Sakura-Infused Sauce
- 【Scone】** Sakura, Green Tea
Peach 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 いちごのアクセント、ビーツのブランマンジェ 魚介のマリネ、卵サンド 桜の香り キッシュ・ロレーヌ 新玉葱とビーツのエスプーマ
- 【スイーツ】** いちごと桜のヴェリーヌ、いちごのバタークリームサンド、ストロベリームース 桜のアクセント
いちごと狭山抹茶のタルト、ストロベリーエクレア
<スペシャルディッシュ> 完熟紅ほっぺ 桜香るソース
- 【スコーン】** さくら、抹茶
ピーチジャム、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 & Rose Parfait

いちご&ローズパフェ

3.1～5.7

4,400

A limited-time spring parfait featuring perfectly ripened Benihoppe strawberries, Delicately embraced by the elegant scent of rose, Rose-scented jelly, chantilly, and sauce Unfold in gentle harmony, enhancing the strawberries' sweet-tart allure and leaving a Refined, floral finish.

旬の完熟いちご「紅ほっぺ」に華やかなローズの香りを重ねた、春爛漫のパフェを
期間限定でご用意。真っ白なマカロン皮の上にローズのように絞った
ガナッシュモンテを重ね、ピーカンナッツやいちごを忍ばせたローズガトーが印象的な一品に仕上
げました。ローズのジュレやシャンティ、ソースから上品に香る薔薇が、
甘酸っぱいいちごの魅力を引き立て、華やかで洗練された味わいを演出いたします。

* 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)



Strawberry & Cherry Blossom Pancake

いちご&桜モンブランパンケーキ

3.1～4.30

3,850

Soft pink hues and vibrant berry accents define this graceful Strawberry Rosé Pancake. Chocolate-scented pancakes are filled with rich mascarpone and raspberry jam, then wrapped in strawberry chantilly for a smooth, airy finish. Fresh strawberries, raspberries, and edible rose petals garnish the top, evoking a romantic rosé mood with a harmonious balance of depth and bright acidity.

淡いピンクカラーの華やかなストロベリーパンケーキ。

チョコレートの香り豊かなパンケーキ生地に、コクのあるマスカルポーネクリームとフランボワーズジャムをサンドし、まわりをストロベリーシャンティイでやさしく包み込みました。トップにはいちごやラズベリー、バルローズをあしらひ可憐なビジュアルに仕上げました。

* Champagne Set シャンパンセット

5,500

* Drink Set ドリンクセット

4,730

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)



Strawberry Crepe Suzette

ストロベリークレープシュゼット

2,750

This strawberry Crêpe Suzette is crafted like an elegant bouquet. A tender strawberry-flavored crêpe embraces sour cream, orange jam, condensed milk, and fresh berries. Add the accompanying raspberry sauce for a sweet-tart accent that enhances its layered richness, offering a refined dessert with a delightful contrast of textures and fruity aromas.

たっぷりのいちごやエディブルフラワーなどをトッピングし、ブーケのように華やかに仕立てた、いちごのクレープシュゼット。爽やかな酸味が心地よいサワークリームとオレンジコンフィチュール、練乳、いちご、ホワイトチョコレートクランチをいちご風味のクレープ生地で包み込みました。別添えのフランボワーズソースを加えることで、甘酸っぱいアクセントが広がり、より奥行きのある味わいをご堪能いただけます。

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



Strawberry & Rose Parfait & Strawberry Crepe Suzette

いちご&ローズパフェと
ストロベリー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合わせた、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 ケーキセット+550
ゴージャスケーキセット

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 ジヤンドゥーヤ 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。



Jardin ジャルダン 2,068
ピスタチオのカッサータとオレンジマーマレードの二層を重ね、周りを優しい酸味のいちごムースで包みました。



Caress Rouge カレス・ルージュ 2,068
繊細なビスキュイの層に、ホワイトチョコレートのクリームとバリーのジュレを重ね、ふわりと薔薇の香りを纏わせました。



Solea ソレア 2,047
レモンの爽やかな酸味が、濃厚なバスクチーズのコクを引き立てるパイ。香ばしく焼き上げた生地の中に、やさしい甘さと清々しい余韻が広がります。



Caramel Pudding キャラメルプリン 1,711
バニラビーンズ入りの滑らかな口当たりのプリンです。



Japanese Chestnuts Premium Mont Blanc 2,322
和栗のプレミアムモンブラン
熊本県産和栗を贅沢に使用し、和栗の豊かな風味を引き立てる洋梨とマンゴーのジュレ、ベルガモットムース、チョコレートのビスキュイが甘み、酸味、苦味の絶妙なバランスを織りなす、プレミアムなモンブラン。

*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。

