

# Seasonal Menu

11:30~20:30 L.O.



## Cherry Blossom Bento Box 桜花見弁当

6,270

## 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コソース

## 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

Dessert Mini Sakura Parfait

※その他のコーヒー、紅茶のオーダーは + 330 となります

デザート 桜のミニパフェ + 550

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

丸形のスフ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 Truffle Okonomiyaki-style

4,070

お好み焼き風サクサクオープンパイ トリュフを添えて

スフレットを覆う大きさのパイ生地の上に、お好み焼きを再現。シェフ特製お好み焼きにトリュフを添えた1品。サクサクのパイ生地と一緒に楽しみください。



## 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

2,860

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

3,300

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

3,300

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

3,300

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

3,080

ポークカツサンドイッチ

Loim Cutlet, Cabbage, Sauce, Mustard Butter, French Mustard  
コースカツ・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

2,860

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。

## Set Menu

セットメニュー

## < Soup of the Day & Coffee or Tea >

+1,320

< 本日のスープ＆コーヒー又は紅茶付き >

※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)



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



Domestic Beef	国産牛焼肉	5,720
Wagyu Tenderloin	黒毛和牛フィレステーキ	7,370

ボリュームもあり肉質のやわらかい国産牛焼肉です。  
見た目にも豪華な人気メニューです。



Grilled Chicken	信玄鶏	3,520
-----------------	-----	-------

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。



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	3,300
-------------	-------	-------

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 Spanish Mackerel	鯖 西京焼き	3,190
--------------------------	--------	-------

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。

\*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)

---

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  
黒毛和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** 4,620  
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** 5,830  
肉厚うな重

ふっくらとした肉厚のうなぎとシェフ特製の甘辛たれが絶品の一品です。



**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	グリルバーコンのシーザーサラダ	2,420
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	1,320
Garlic Bread	ハドソングーリックトースト	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



New zealand Sirloin Steak	3,850
ニュージーランド産サーロインステーキ 150g	
Domestic Beef Sirloin Steak	6,050
国産牛サーロインステーキ 150g	
Domestic Beef Sirloin Steak & Grilled Lobster	8,250
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	2,750
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 3,740

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 3,190

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)

フレンチの技法で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。

## 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

10 kinds of Grilled Vegetables グリルベジタブル 10 種類 2,750

## 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

4,070

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

5,940

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

2,300

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

2,860

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

2,200

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

1,870

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)



## Strawberry & Pistachio Afternoon Tea

ストロベリー&ピスタチオアフタヌーンティー

旬の苺と“ナッツの女王”と称されるピスタチオを  
ふんだんに使ったアフタヌーンティー

旬の苺をたっぷりと味わえる苺づくしのアフタヌーンティーをお届けします。  
フレッシュな苺のスープや苺のムース、苺との相性がぴったりのピスタチオとの  
贅沢なマリージュをお楽しみください。

1.5～3.31 \*グラス ロゼスパークリングワイン付

Weekday 平日 6,380 | Weekends & Public Holidays 土日祝 7,480

Savory	Carrot potage with basil accent   Quiche Lorraine Chicken pate en croute   Roast beef & Strawberry salad shrimp and avocado tortilla
Sweets	Strawberry and pistachio verrine   Strawberry and pistachio cream tart Strawberry mousse   Macaron phrase or macaron passion Strawberry and baked cheese cake   Strawberry soup yogurt espuma
Scones	Pistachio   Strawberry Condiment (raspberry Jam, Clotted Cream, Orange Marmalade)
【セイボリー】	人参のポタージュ バジルの香り   キッシュ・ロレーヌ 鶏のパテアンクルート   エビとアボカドのトルティーヤ ローストビーフとイチゴのサラダ仕立て
【スイーツ】	いちごとピスタチオのベリーヌ いちごとピスタチオクリームタルト いちごムース   マカロンフレーズ or マカロンパッション いちごとバイクドチーズのケーキ いちごのスープヨーグルトエスプーマ
【スコーン】	ピスタチオ   いちご コンディメント (フランボワーズジャム、クロテッドクリーム、 オレンジマーマレード)

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)



## Pistachio and AMAOU Parfait

ピスタチオとあまおうのパフェ

3.1～4.30

3,300

Savor our new seasonal parfait themed "Spring" to enjoy the marriage of premium strawberry "AMAOU" and roasty pistachio in a rich yet delicate tastes. Layered in a cocktail glass, elder flower gelee with scent of spring flowers is combined with strawberry panna cotta, crunchy crumbles, chanty, pistachio chanty and strawberry ice cream. Fraisier tart is filled with crème diplomate, pistachio chanty with kirsch, and diced AMAOU, topped with fresh AMAOU, franboise, and white-currants.

上品なピンクとピスタチオグリーンカラーが春の高揚感を演出するパフェ。  
春の花々をイメージさせるエルダーフラワーのジュレに、甘美な苺のパナコッタ、  
たっぷりのサクサクのクランブル、シャンティ、イタリア産ピスタチオペーストを  
使用したピスタチオシャンティを重ね、苺のアイスクリームをトッピングしました。  
フレジエのタルトのピスタチオシャンティにはキルシュを加え、優雅な風味をプラスしました。  
瑞々しい高級いちご「あまおう」と、香ばしく濃厚なピスタチオが奏でる  
完璧なハーモニーをお愉しみいただけます。

### \* Drink Set ドリンクセット

4,180

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)



## SAKURA and Strawberry Mont-Blanc Pancake

桜といちごのモンブランパンケーキ

3.1～4.30

2,750

Savor our new seasonal pancake inspired by Japanese elements, cherry blossom, matcha, sweetened red-bean paste, Dainagon red beans and chestnuts, only available until the end of April. A photogenic light pink colored pancake topped with SAKURA flavored Mont-blanc and the cherry tree branch shaped white chocolate enhances excitement of spring!

桜のペーストと桜の葉をパウダー状にしたものを生地練りこみ、ほんのりとした桜の香りと甘みを感じていただけるパンケーキの中には、瑞々しくフレッシュないちご、抹茶ムース、甘酸っぱいいちごジャムが覗き、さらに上には粒あん、大納言、渋皮栗を重ね、和の要素をふんだんに取り入れました。トップには、桜モンブランと、桜のアイスクリームをのせ、桜の枝をイメージしたホワイトチョコレート細工を、サイドには、サクサクの食感が楽しいホワイトチョコレートのクランチと、桜のアイスクリームを添えました。

### \* Drink Set ドリンクセット

3,630

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。

# Dessert

11:30～21:00(L.O.20:00)



## Seasonal Dessert Wagon

季節のデザートワゴン

2,420

季節のケーキや、マカロン、チョコレート、フルーツコーン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

3,190

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)



## Strawberry & Pistachio Rouge Premium Cake

ストロベリーとピスタチオのルージュプレミアムケーキ

ふわふわのピスタチオのスポンジと、口当たりの良い  
ストロベリーフレーバーの生クリーム。  
今が旬の国産の苺とご一緒にお楽しみください。

\* 数量限定

\* Drink Set ドリンクセット

3,466

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)

ケーキセット 2,024



・ Strawberry panna cotta ストロベリーパンナコッタ  
苺のパンナコッタに苺ソースを加え、より果肉感を感じていただけます。  
今が旬の苺と練乳のソースでお楽しみください。

・ Chocolate Mousse チョコレートムース  
滑らかなチョコレートムースにアールグレイの紅茶を使用したムースです。  
中にはキャラメリゼした林檍が入っており、食感も楽しめます。

・ Tiramisu ティラミス  
芳醇な香りのコーヒースロップ、厳選したマスカルポーネチーズのティラミス。  
風味豊かなピスタチオクリームと一緒に。

・ Strawberry Mille Feuille ストロベリーミルフィーユ  
サクサクのパイ生地とマダガスカル産のバニラビーンズを使用した  
カスタードクリームのミルフィーユです。

・ Strawberry Short Cake ストロベリーショートケーキ  
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。

＊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)



**Petit Agour & Premium Coffee** セット 2,376  
ブテイ・アグル&プレミアムコロンビアコーヒー チーズ単品 1,320

ミルク感たっぷりでキメ細やかで、ねっとり濃厚、甘くまろやかな味わいには酸味のあるコーヒーが合います



**Fourme d' Ambert & Darjeeling** セット 1,980  
フルムダンパール&ダーズリンセカンドフラッシュ 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** セット 1,980  
デリス クランベリー & カモミールティー 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** セット 1,980  
ミモレット& ほうじ茶「鬼の焙煎」 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** セット 1,980  
ブリ・ド・モー & 緑茶「あさつゆ」 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。