

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 鯖のエスカベッシュ

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たいだけの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めください。



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

KOBE Beef Sirloin & Grilled Lobster 26,780
神戸牛サーロイン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
KOBE Beef Sirloin	神戸牛サーロインステーキ	20,900

ボリュームもあり肉質の柔らかな国産牛焼肉です。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

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 4,620
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	グリルペ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	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 Pasta アーリオオーリオ 2,640
Vegetable Aglio olio

Spaghetti Tesoro di Campagna 旬菜の Pasta 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
ひつまぶし風出汁茶漬け

1,870

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。

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。

Afternoon Tea

11:30～21:00(L.O.19:00)



Jardin de Fleurs Afternoon Tea with Pierre Hermé Paris

ジャルダン ド フルール アフタヌーンティー with ピエールエルメ

ピエール・エルメ・パリとのコラボレーションによる
「花畑」をイメージしたアフタヌーンティー

ピエール・エルメ・パリとのコラボレーションでは、「花畑」をテーマに
優美で可憐なフラワーガーデンを彷彿とさせるスペシャルアフタヌーンティーを
お届けいたします。ローズやバニラ、ベルガモット、ヴァーベナに、いちごや
フランボワーズ、ライチ、マンゴーパッションフルーツなどの華やいだフレーバーを
合わせた、高揚感あふれるハーモニーをお楽しみいただけます。

4.1～6.30 *グラス ロゼスパークリングワイン付 7,480

- [Savory] Onion potage with spicy croutons、Sakura shrimp and broccoli quiche,
Nicoise salad、Pate de Campagne Parmesan Tuile
Smoked salmon and avocado blini sandwich
- [Sweets] ・ Pierre Hermé Paris : Petit Fours Aurora, Emotion Salento
Mille-feuille Infiniment Vanille、cheesecake ispanahan
Macaron Jardin de Printemps or Macaron Aurora
・ Hotel InterContinental Tokyo Bay : apple tea panna cotta
- [Scone] ・ Pierre Hermé Paris : Scone Nature, Scone Fleur de Lange
Condiment ・ Pierre Hermé Paris : Pineapple & passion fruit,
strawberry & rhubarb ・ Hotel InterContinental Tokyo Bay : clotted cream
- 【セイボリー】 玉葱のポタージュ スパイシーなクルトン添え
桜エビとブロッコリーのキッシュ、ニース風サラダ
パテ・ド・カンパーニュ パルメザンのチュイル
スモークサーモンとアボカドのプリニサンド
- 【スイーツ】 ・ ピエール・エルメ・パリ：プティフール オーロラ、エモーション サレント
ミルフィユ アンフィニマン ヴァニージュ、チーズケーキ イスパハン
マカロン ジャルダン ド プランタンまたはマカロン オーロラ
・ ホテルインターコンチネンタル東京ベイ：アップルティー パンナコッタ
- 【スコーン】 ・ ピエール・エルメ・パリ：スコーン ナチュラル、
スコーン フルール ド ランジュ
コンディメント・ピエール・エルメ・パリ：
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
・ ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ：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)



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 AMOU, 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。
フレイシュ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シロップ、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ご一緒に。

・ 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
プチ・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
フルムダンベル&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。