

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 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

スキ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てください。



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・グリルドベーコン・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

Loin 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

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い国産牛焼肉です。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をご用意致しました。
※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	2,420
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ルテ	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	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 Vegetable Aglio olio 旬菜の Pasta アーリオオーリオ 2,640
Spaghetti Tesoro di Campagna Vegetable Fresh Tomato Sauce 旬菜の Pasta フレッシュトマトソース 2,640
10 kinds of Grilled Vegetables グリルベジタブル 10 種類 2,750



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

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。



Vegan Meat Steak 3,080
ヴィーガンミートステーキ

肉や魚、乳製品に卵など動物性食品を使用せず、えんどう豆やピーツなどの野菜ベースのヴィーガンミートステーキです。ヴィーガндеミグラスソースをかけてお召し上がりください。

À la Carte (Kids)

Special Kid's Plate シェフ特製キッズプレート 3,740
オムレット、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に
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

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
しっかりとした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 ispanan
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ブリニサンド
- 【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 ヴァニユ、 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)



Matcha and Yuzu Mille-feuille Parfait

抹茶と柚子のミルフィーユパフェ

5.1～6.30

3,300

Savor the taste of early summer!

A Photogenic parfait reminiscent of fresh greenery crafted from Matcha and Yuzu is offered at the lounges. A crispy Mille-feuille fully is decorated with Matcha ganache and diplomat cream and Yuzu confiture

華やかなミルフィーユが高級感を演出する抹茶&柚子のパフェ

鮮やかな初夏の新緑を彷彿とさせるフォトジェニックなパフェは、抹茶の深みのある旨みと、涼やかな柚子のマリアージュをお愉しみいただけます。

トップに添えている、見た目にも華やかなミルフィーユは、サクサクのパイ生地に、抹茶のガナッシュとディプロマットクリーム、さらに柚子のコンフィチュールを交互に絞り、軽やかさの中に深みを感じるように作り上げました。

* 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)



Matcha and Roasted Green Tea Pancake with Red Bean Butter

あんバターサンドの抹茶&ほうじ茶パンケーキ

5.1～6.30

2,750

Our new seasonal pancakes features Matcha with trendy red bean butter, roasted green tea flavored chanty and sticky rice dumplings, covering with slightly sweet Matcha chanty and rich Matcha sauce.

抹茶&ほうじ茶×あんバターを掛け合わせたパンケーキ

抹茶を練りこんだパンケーキ生地の上には、甘塩っぱさがやみつきになるシェフ特製のあんバターをたっぷりとのせ、滑らかな食感の抹茶ムース、もちもち食感の白玉、上品な芳ばしさが感じられるほうじ茶クリームを重ねて抹茶のパンケーキ生地で蓋をしました。その上には、抹茶のほのかな甘さが魅力の抹茶シャンティをふんわりと纏わせ、抹茶好きにはたまらない濃い抹茶ソースで奥深い味わいと、美しいグリーングラデーションを演出いたします。

*** 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)



Premium Mango Short Cake

マンゴーのプレミアムショートケーキ

ふわふわのスポンジに、豊かな甘さのマンゴーを贅沢に包み込み、
トップにもたっぷりとマンゴーを添えたプレミアム感溢れるマンゴーの
ショートケーキが期間限定で登場です。

マンゴーのくせになる甘さと、コクのあるマンゴーフレーバーの
生クリーム、ふわふわのスポンジの豊かな味わいをお楽しみください。

* 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



Mango Pudding マンゴープリン

濃厚なマンゴ어의 甘味とレモンジュレの爽やかな酸味、お好みでココナッツソースを添えて味の変化もお楽しみください。

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檎が入っており食感も楽しめます。

Matcha Tarte 抹茶のタルト

埼玉県狭山市の狭山茶を使用したなめらかなムースに、粒あんとしっとりとしたレモン香る生地、また自家製の求肥もしのばせ「和」を感じられるスイーツです。

Unbaked Cheese Cake レアチーズケーキ

口溶けの良い滑らかなクリームチーズを使用した上品なレアチーズケーキです。
シュトロイゼルで食感をプラスしてレモンジャムで酸味を加えた爽やかなケーキです。

Melon Short Cake メロンショートケーキ

ふわふわのスポンジに国産アンデスメロンをサンドした旬のショートケーキです。
メロンの果肉や風味が存分に味わえる一品です。

*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cream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
プチエイ・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' Amberg & 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。