

# 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 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。

## 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 黒毛和牛フィレステーキとオマール海老のグリル	13,200
Wagyu Tenderloin Beef & Grilled Lobster & Abalone 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ボワレ	16,500
KOBE Beef Sirloin & Grilled Lobster 神戸牛サーロインステーキとオマール海老のグリル	26,780
KOBE Beef Sirloin & Grilled Lobster & Abalone 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ボワレ	28,930



Domestic Beef	国産牛焼肉	6,050
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	3,850
-----------------	-----	-------

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。

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 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。

\*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  
(ギッシュ、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  
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

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な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。



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

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

4,180

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

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  
ひつまぶし風出汁茶漬け

1,980

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)



## Strawberry & Cherry Blossom Spring Afternoon Tea

いちご×桜 スプリングブロッサムアフタヌーンティー

春の訪れを感じる淡いピンク色のガトーと華やかなセイボリーで、まるで春の庭に足を踏み入れたかのような、桜色に包まれた春爛漫の贅沢ないちごスイーツをご用意。ふんわりとした桜色の世界で、桜の風味とフレッシュないちごが織りなす至福なひとときを、ぜひお楽しみください。

3.4～5.7 \*グラス ロゼスパークリングワイン付 7,700

【Savory】 Turnip Potage with Green Peas purée, Quiche Cream Cheese and Dry-cured Ham  
Smoked Saumon and Sour Cream Waffle, Taboulé with Spring Vegetables  
Pâté de Campagne with Strawberry

【Sweets】 Strawberry Panna cotta , Strawberry and Cherry Blossom Mont Blanc  
Strawberry Jewel Mousse , Cherry Blossom and Berry Swiss Roll ,  
Twin Berry Ddngcaron , Strawberry and Cherry Blossom Cheese Cake

【Scone】 Plain, Strawberry  
Strawberry jam , Blueberry jam , Clotted cream

【セイボリー】 かぶのポタージュグリーンピースのピューレ、  
生ハムとクリームチーズのキッシュ、春野菜のタブレ  
スモークサーモンとサワークリームのワッフル、  
パテドカンパーニュ いちごのアクセント

【スイーツ】 アロマ・オブ・スプリング、ブロッサムブリーズモンブラン、  
フルブルームロール、ストロベリージュエルムース、  
ツインベリー・トゥンカロン  
＜スペシャルディッシュ＞ SAKURA

【スコーン】 プレーン、いちご  
コンディメント：いちごジャム、ブルーベリージャム、  
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 and Brûlée Parfait

いちご×ブリュレパフェ

3.4～5.7

4,400

Feel the warmth of spring with our Strawberry Brûlée Parfait! Velvety crème brûlée with a caramelized top meets fresh strawberries, floral accents, and crisp custard pie.

A luxurious blend of textures and flavors,  
this limited-time treat is the perfect spring indulgence!

1パック分のいちごを贅沢に使用した「いちご×ブリュレパフェ」が登場。  
香ばしくカラメリゼしたオレンジ風味のクレームブリュレをグラスいっぱいのにのせ、  
華やかなフレッシュいちごやベルローズ、エルダーフラワーを添えました。  
さらに、トップにはサクサクの自家製パイ生地を使用したカスタードパイを  
豪華にあしらひ、うらかな春の陽光をイメージした  
大人のご褒美スイーツに仕上げました。

### \* 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。



# 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追加、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 and Brûlée Parfait  
& Chocolate Truffle Crepe Suzette  
いちご×ブリュレパフェと  
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。

# Pancake

11:30～21:00(L.O.20:00)



## Strawberry & Cherry Blossom Mille-feuille Pancak

いちご&桜 ミルフィーユパンケーキ

3.4～5.7

3,300

Celebrate spring with the Strawberry Sakura Mille-Feuille Pancakes!  
Fluffy layers filled with fresh strawberries, rich creams, and tangy jam,  
topped with a delicate chocolate sakura.  
Adrizzle of sakura-infused chantilly completes this dreamy seasonal delight!

春の可憐な風景を思わせるパンケーキのトップにはチョコレート細工と桃のチュイールで表現した桜の木を飾り、美しく舞い散る桜を表現。4枚のパンケーキ生地の間には、フレッシュいちご、いちごのバタークリーム、カスタードクリーム、フランボワーズのコンフィチュールをはさみ三層のミルフィーユ状に仕上げ、桜風味のシャンティをとろりとかけて華やかさを演出いたしました。

**\* Champagne Set シャンパンセット**

5,500

**\* Drink Set ドリンクセット**

4,180

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。

# 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

2,640

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

2,024

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

2,024

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

2,024

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。



### Spring Sand Cake

### スプリングサンドケーキ

2,024

ピスタチオムース、ラズベリーコンフィチュール、ザクザク食感のプラリネ、チョコレートムースをサクサクのシュクレでサンドした、春限定デザインのケーキです。

\*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)



**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 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。