

# Curry Selection

11:30~20:30 L.O.

香り高いスパイスの世界をご堪能頂ける「カレーセクション」を  
期間限定でご用意致しました。

選び抜かれた素材と多彩なスパイスの調和が生む、深みある味わい。  
一皿ごとに異なる個性豊かな、選べるカレーセクションをお楽しみください。



**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

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。



**Pork Cutlet Beef Curry** 3,800  
ポークカツビーフカレー

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。



**Omard Shrimp Seafood Curry** 4,180  
オマール海老のシーフードカレー

トマトソースにカルダモンやクミンなどの香辛料、  
アメリカソースを合わせたシェフ特製のカレーに、  
豪華なオマール海老や旬の白身魚、小ヤリイカなど  
シーフードをたっぷりと使用したカレーです。



**RedKidneyBeans  
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

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お召し上がりください。



**House Salad Set 770**  
スモール  
グリーンサラダセット



**Fresh Fruits Set 770**  
スモール  
フレッシュフルーツセット

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

3,080

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

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

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。

### 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  
黒毛和牛フィレステーキ

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

Wagyu Tenderloin Beef & Grilled Lobster & Abalone 16,500  
黒毛和牛フィレステーキとオマール海老のグリルと  
鮑のポワレ



Domestic Beef 国産牛焼肉 6,050

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 海老 ヒレカツ 5,500  
Pork Fillet Cutle

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 3,850

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。



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。

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** 6,050  
肉厚うな重

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



## **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   | 2,750  |
| 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



|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| Domestic Beef Sirloin Steak | 6,600 |
| 国産牛サーロインステーキ 150g           |       |

|  |       |
|--|-------|
| Domestic Beef Sirloin Steak<br>& 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<br>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<br>vegetables Bolognese    | 牛頬肉と香味野菜のボロネーゼ  | 2,860 |
| Tomato Cream Penne<br>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 Veagan 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

### 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。

# Afternoon Tea

11:30～21:00(L.O.19:00)



## Peter Rabbit™ Potluck Halloween Afternoon Tea ピーターラビット™のポットラックハロウィンアフタヌーンティー

ピーターラビット™と仲間たちがお菓子や料理を持ち寄ってハロウィンパーティーを開催。メレンゲの代わりにピーターのジャケットカラーのマカロンをのせたイトンメスをはじめ、イギリスの伝統菓子を絵本『ピーターラビットのおはなし』シリーズの世界観でアレンジいたしました。絵本に登場する仲間たちとともに、

心躍る秋のティータイムをお楽しみください。

Peter Rabbit™ and his friends invite you to a delightful Halloween celebration, each bringing along a selection of classic British sweet and savoury treats.

Inspired by the beloved Peter Rabbit series, the menu includes delights such as Coffee and Chestnut Eton Mess topped with a blue macaron reminiscent of Peter himself.

Enjoy an enchanting afternoon tea in the company of Peter and his friends.

9.1～10.31 \*グラス ロゼスパークリングワイン付 7,700

### 【Savory】

Pumpkin Soup , Mr. Tod™ Green Peas Quiche  
Duchess Couscous Salad , Tom Kitten™ Pawprint Caprese  
Mr. McGregor Garden Waffle

### 【Sweets】

Timmy Tiptoes™ Carrot Cake , Ribby Victoria Sponge Cake  
Flopsy, Mopsy and Cotton-tail Strawberry Ginger and Chocolate Mousse ,  
Johnny Town-Mouse™ Cheese Shortbread ,  
Benjamin Bunny™ Pistachio Mousse  
〈Special Dish〉 Peter Rabbit™ Coffee & Chestnut Eton Mess

### 【Scone】

Maron , Tea  
Apple jam , Raspberry jam , Clotted cream

### 【セイボリー】

カボチャのスープ、きつねのトッド™のキッシュ、  
ダッチェスのクスクスサラダ、こねこのトム™の足あとカプレーゼ  
マグレガーおじさんのガーデンワッフル

### 【スイーツ】

つまさきティミー™のキャロットケーキ、  
リビーのビクトリアケーキ、  
まちねずみジョニー™のチーズショートブレッド、  
妹たちのジンジャーストロベリー&チョコレートムース、  
ベンジャミンバニー™のピスタチオムース、  
ピーターラビット™のコーヒーマロンイトンメス

### 【スコーン】

マロン・紅茶

### 【コンディメント】 りんごジャム、ラズベリージャム、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)



## Shine Muscat & Kyoho Grapes Parfait

シャインマスカット&巨峰パフェ

9.1～10.31

4,400

Indulge in the elegance of autumn with our luxurious parfait, lavishly layered with two seasonal jewels—Shine Muscat and Kyohograpes. A dainty petit gâteau crowns this creation, while inside the glass, refreshing Kyoho sorbet, creamy Muscatpanna cotta, and fragrant ginger jelly create an exquisite harmony. Each bite is a celebration of beauty and flavor.

シャインマスカットと巨峰。9種のぶどうを贅沢に使用した秋パフェが登場。トップには華やかなデザインのプチィガトーを冠極にあしらひ、グラスの中には、宝石のように美しく艶めくぶどうの果室。巨峰シャーベット、マスカットパナコッタ、ほのかに生姜が香るジンジャーゼリーなどを重ねました。一口ごとに広がる奥深い味わいと優美な佇まいを存分にお楽しみください。

\* 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)



## Moon Viewing Mont Blanc Pancake

お月見モンブランパンケーキ

9.1～10.31

3,850

Savor autumn with our Mont Blanc Pancake inspired by Tsukimi, Japan's moon-viewing tradition. Fluffy soufflé pancakes with custard are topped with roasted chestnut chantilly and silky marron Mont Blanc. A golden sweet soy "moon," cocoa tuile rabbit, and mitarashi dango complete this seasonal delight.

秋の風物詩「お月見」をイメージしたパンケーキが登場。

カスタードクリームを羽ばたかすフレンチ生地の上に

マロンシャンティと洋栗モンブランを贅沢に半分ずつのせました。

さらに、満月に見立てたみからしムース、うさぎを象ったココア

チャイール、みからし団子などが幻想的なお月見の情景を演出。

栗の奥深い甘みとみたらしの優しい塩味が引き立つ、季節限定の逸品をぜひお楽しみください。

**\* Champagne Set シャンパンセット**

5,500

**\* Drink Set ドリンクセット**

4,780

**\* Mtcha Set 抹茶セット**

7,150

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添え、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 |



Shine Muscat & Kyoho Grapes Parfait  
& Chocolate Truffle Crepe Suzette  
シャインマスカット&巨峰パフェと  
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。

# 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

ケーキセット+550

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

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。



### Citrus

### シトラス

1,894

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。



### Pumpkin Basque Pie

### パンプキンバスクチーズ

2,068

サクサクとした香ばしい、ココアのパイ生地によさしい甘味のカボチャをあわせた、  
コクのあるバスクチーズパイです。

\*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)



**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 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。