

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ブ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をお楽しみいただける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、自家製デミグラスソースに

3種のチーズをのせて、オーブ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。

Seasonal Burger

11:30～21:00(L.O.20:00)



Gorgeous Tower Burger

ゴージャスタワーバーガー

1.1～2.28

7,500

Crispy onion rings, the rich flavor of lobster, and lightly fried white fish are layered with fresh lettuce and Treviso, accented by the savory aroma of mustard butter. Two buns, four slices of bacon, and two juicy beef patties create a luxuriously satisfying bite, while a Japanese-style dressing brings a refreshing balance to the richness. Served with French fries, pickles, and three varieties of sauce, this dish invites you to enjoy a delightful progression of flavors.

オニオンリング、オマール海老の旨み、白身魚のフリットに、レタスとトレヴィスを重ね、からしバターの香ばしさを効かせました。パンズ2個分とベーコン4枚、ジューシーなビーフパテ2枚が織りなす贅沢な食べ応えを、和風ドレッシングで軽やかにまとめています。フライドポテトやピクルス、3種のソースとともに、味の変化もお楽しみいただける一品です。

Lettuce, Tomato, Onion, Treviso, Four Slices of Bacon, Two Beef Patties, Lobster, White Fish Fritters,

Cheddar Cheese, Mustard Butter

レタス・トマト・玉ねぎ・トレヴィス・ベーコン4枚・ビーフパティ2枚・オマール海老

白身魚のフリット・chedarチーズ・からしバター

※ご提供までに20分～30分のお時間を頂戴いたします

Please allow approximately 20 to 30 minutes for preparation and service.

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。

Hamburger & Sandwich Selection

11:30～21:00(L.O.20:00)



Turkey Sandwich

3,190

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

3,740

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

3,850

水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

3,740

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

3,630

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

3,080

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eddar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

3,190

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

cheddar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、
スマーカーサーモン、ピクルス、鶏のスマーカー)

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 6,160

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。



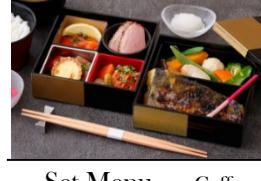
Fried Prawn 海老フライ 3,630

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召し上がり下さい。



Grilled Chicken 信玄鶏 3,960

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めます。



Grilled Spanish Mackerel 鰯 西京焼き 3,740

京都の白味噌「西京味噌」に酒やみりんを加えた味噌床に、
漬け込んで焼いた鰯です。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)



Chirashi-sushi

5,060

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

6,160

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。



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

22,77

0

神戸牛サーロインステーキ重

Main Dish



Domestic Beef Sirloin Steak

8,470

& Grilled Lobster

国産牛サーロインステーキ 150g とオマール海老のグリル



Domestic Beef Sirloin Steak

6,710

国産牛サーロインステーキ 150g

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	2,860
Vegetable Sticks	ベジタブルスティック サラダ仕立て	2,310
Smoked Salmon	スマークサーモン ハーブの香り	2,750
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	1,705
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	1,650
And Vegetable Chowder Soup		

Main Dish

Fish of the Day	本日のおすすめ魚料理	2,970
Beef Hamburg Steak with Fried Egg (180g)	牛ミニチハンバーグ 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ンネ	2,860

À la Carte

11:30～21:00(L.O.20:00)

Currys



Hashed Beef 4,070

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。



Pork Cutlet Beef Curry 3,800

ポークカツビーフカレー (スモールサラダ付+770)

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



Red Kidney Beans 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

(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。

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 3,080

À la Carte (Vegan)

Little Green Salad 新鮮野菜のサラダ 1,320
with Lemon and Olive Oil 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 9 people 7,990

SUSHI

11:30～21:00(L.O.20:00)



Assorted Sushi 6 pieces 4,290
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 6,160
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

3,080

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

2,750

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
しっかりとした出汁でさらっと召し上がるお茶漬けに
してご用意致しました。

Afternoon Tea

11:30～21:00(L.O.19:00)



Strawberry & Chocolat Afternoon Tea

ストロベリー&ショコラアフタヌーンティー

フランスのチョコレートメーカー「Chocolaterie de l'Opéra」(ショコラトリードゥオペラ)との
コラボレーションアフタヌーンティーが登場。
ピアノの形をした愛らしいいちごムースをはじめ、全てのスイーツでいちごとチョコレートの
贅沢なマリアージュをご用意しました。甘酸っぱいいちごの魅力と濃厚なチョコレートが
織りなす多彩なハーモニーを、心ゆくまでご堪能ください。

Celebrate the season of strawberries with our collaboration Afternoon Tea featuring the French chocolatier Chocolaterie de l'Opéra. Presented with a charming piano-shaped strawberry mousse and elegant sweets, this limited-time offering invites you to indulge in the exquisite harmony of sweet strawberries and rich chocolate.

1.7～2.28 * グラス ロゼスパークリングワイン付 8,250

【Savory】 Cauliflower Potage , Cream Cheese and Prosciutto Quiche
Beet and Couscous with Strawberry and Seafood Marinade ,
Pâté en Croûte with Cassis Mustard ,
Green Peas Blancmange with Shingen Chicken Salad

【Sweets】 S Prélude Blanc , Rose Adagio,Carmen , Bijou de l'Opéra , Bâton du Maestro
<Special Dish> Petit Concerto

【Scone】 Strawberry ,Choco Chip
Blueberry jam , Strawberry jam , Clotted cream

【セイボリー】 カリフラワーのポタージュ、クリームチーズと生ハムのキッシュ、
ビーツとクスクス いちごと魚介のマリネ、
パテ・アンクルートとカシスマスター
グリーンピースのブランマンジェ 信玄鶏のサラダ仕立て

【スイーツ】 プレリュード・ブラン、ローズ・アダージョ、
カルメン、ビジュー・ド・オペラ、バトン・デュ・マエストロ
<スペシャルディッシュ> プティ・コンチュルト

【スコーン】 ストロベリー、ショコチップ
コンディメント：ブルーベリージャム、ストロベリージャム
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)



White Strawberry Parfait

白いちごのホワイトパフェ

1.7～2.28

4,400

Inspired by a serene winter landscape, this elegant parfait features rare white strawberries layered with cream cheese ice cream, white chocolate crunch, strawberry chantilly, and a refreshing lemon-kirsch jelly. Topped with a delicate mascarpone-filled meringue cup and a petite gâteau, its refined white and pale pink tones create a captivating, snow-like presentation.

冬の雪景色を思わせる、エレガントな白いちごパフェ。みずみずしい白いちごに、
クリームチーズアイスやホワイトチョコレートクランチ、いちごシャンティ、
レモンとキルシュのジュレを重ね、白と赤いピンクが織りなす上品レイヤーを演出。
トップには白いちごを飾ったマスカルポーネクリームのモンブランをのせ、
可憐な乙女心をくすぐる愛らしいビジュアルに仕上げました。

* 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。

Pancake

11:30～21:00(L.O.20:00)



Strawberry Rose Pancake

ストロベリーロゼパンケーキ

1.7～2.28

3,850

Soft pink hues and vibrant berry accents define this graceful Strawberry Rosé Pancake.

Chocolate-scented pancakes are filled with rich mascarpone and raspberry jam, then wrapped in strawberry chantilly for a smooth, airy finish. Fresh strawberries, raspberries, and edible rose petals garnish the top, evoking a romantic rosé mood with a harmonious balance of depth and bright acidity.

淡いピンクカラーの華やかなストロベリーパンケーキ。

チョコレートの香り豊かなパンケーキ生地に、コクのあるマスカルポーネクリームと
フランボワーズジャムをサンドし、まわりをストロベリーシャンティでやさしく包み込みました。
トップにはいちごやラズベリー、ベルローズをあしらい可憐なビジュアルに仕上げました。

* Champagne Set シャンパンセット

5,500

* Drink Set ドリンクセット

4,780

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。

Crêpe

11:30～21:00(L.O.20:00)



Strawberry Crêpe Suzette

ストロベリークレープシュゼット

2,750

This strawberry Crêpe Suzette is crafted like an elegant bouquet. A tender strawberry-flavored crêpe embraces sour cream, orange jam, condensed milk, and fresh berries. Add the accompanying raspberry sauce for a sweet-tart accent that enhances its layered richness, offering a refined dessert with a delightful contrast of textures and fruity aromas.

たっぷりのいちごやエディブルフラワーなどをトッピングし、ブーケのように華やかに仕立てた、いちごのクレープシュゼット。爽やかな酸味が心地よいサワーフルーツとオレンジコンフィチュール、練乳、いちご、ホワイトチョコレートクランチをいちご風味のクレープ生地で包み込みました。別添えのフランボワーズソースを加えることで、甘酸っぱいアクセントが広がり、より奥行きのある味わいをご堪能いただけます。

* Champagne Set

シャンパンセット

4,950

* Drink Set

ドリンクセット

3,630



White Strawberry Parfait

& Strawberry Crepe Suzette

白いちごパフェと
ストロベリー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。

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 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、香ばしいナツ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。



Jardin ジャルダン 2,068

ピスタチオのカッサータとオレンジマーマレードの二層を重ね、
周りを優しい酸味のいちごムースで包みました。



Caress Rouge カレス・ルージュ 2,068

繊細なビスキューの層に、ホワイトチョコレートのクリームとベリーのジュレを重ね、
ふわりと薔薇の香りを纏わせました。

*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
フルムダンペール&ダージ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