

# 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楽しむいただける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、自身魚のフリットに、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ィ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  
自身魚のフリット・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

3,080

### 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、  
スマーカーサーモン、ピクルス、鴨のスマーカー)

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

6,050

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  
Pork Fillet Cutle

海老 ヒレカツ

5,500

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をお楽しみください。



Grilled Spanish Mackerel 鰯 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漬に、  
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)



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改装工事につき、1月5日～14  
日の間はご提供ができません。何卒ご了承ください

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。

# À la Carte

11:30～21:00(L.O.20:00)

## Appetizers & Salads

Caesar Salad	2,750
Vegetable Sticks	2,310
Smoked Salmon	2,420
Assorted Cold Meat Platter	2,970
Caviar Plate	11,000

Assorted Dried Fruit and Nuts
Cheese Platter & Dried Fruits
French Fries
Garlic Bread
Fried Chicken, Potato and Onion
Assorted Grilled Sausages

## Snacks

ドライフルーツ&ナッツコンボ	1,430
チーズプレート&ドライフルーツ	3,190
クラシックフレンチフライ	1,650
ハドソンガーリックトースト	1,210
フライドチキン&ポテト、オニオンフライ	2,530
ソーセージとチョリソーのピリ辛ソテー	2,750

Soup of the Day
Minestrone
Creamy Seafood
And Vegetable Chowder Soup

## Soups

本日のおすすめスープ	1,320
具沢山ミネストローネスープ	1,430
季節野菜のクリーミーチャウダースープ	1,430

## 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
Beef Hamburg Steak with Fried Egg (180g)
“Shingendori” Chicken Sauté
Steamed Rice
Bread

本日のおすすめ魚料理	2,750
牛ミニチハンバーグ 目玉焼き添え	3,080
信玄鶏モモ肉のジューシーソテー	2,860
ライス 200g	880
ホテルブレッド	880

## Pasta

Beef cheeks and flavored vegetables Bolognese	2,860
Tomato Cream Penne with Seasonal Fish and Shrimp	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。



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

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

旬菜のパスタ アーリオオーリオ

2,640

Spaghetti Tesoro di Campagna  
Vegetable Fresh Tomato Sauce

旬菜のパスタ フレッシュトマトソース

2,640

### 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)



## Snow White Afternoon Tea

スノーホワイトアフタヌーンティー

心躍るフェスティブシーズンに降る雪をイメージした「スノーホワイトアフタヌーンティー」が登場。雪化粧したショートケーキやオーナメント風のムースをはじめ、冬の物語を紡ぐ

真っ白なスイーツをラインナップいたしました。

繊細な美しさと上品な味わいが調和した、スノーホワイトの世界観をお届けいたします。

This festive season sees the arrival of the "Snow White Afternoon Tea," inspired by the serene beauty of falling snow. A collection of immaculate white sweets awaits, each crafted to evoke a winter's story, with highlights including a glistening verrine with a delicate snowflake and an elegant ornament mousse.

An experience of delicate artistry and sophisticated taste, capturing the pure essence of winter

11.1～1.6 \* グラス ロゼスパークリングワイン付 8,250

【Savory】 Cauliflower Potage , Chicken Triangle Pie  
Onion Quiche , Seafood Salad , Hokkaido "Kometsuya" Egg Sandwich

【Sweets】 Snowflake Verrine , Festive Jewel Mousse  
Winter Praline Puff , Citrus Delight , Strawberry Pearl Macaron  
<Special Dish> Strawberry Sponge Cake

【Scone】 Stollen-Style Scone ,Raspberry  
Apricot jam , Strawberry jam , Clotted cream

【セイボリー】 カリフラワーのポタージュ、鶏の三角パイ、  
玉葱のキッシュ、魚介のサラダ、北海道産 米艶の卵サンド

【スイーツ】 ブスノーフレーク ベリース、フェスティブ ジュエル ムース、  
ウインター プラリネ パフ、シトラス デライト、  
ストロベリーパールマカロン  
<スペシャルディッシュ> スノーホワイトショートケーキ

【スコーン】 アプリコット、ラズベリー ホワイトチョコレート  
コンディメント：アプリコット、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)



## Strawberry Rouge Box Parfait

ストロベリールージュボックスパフェ

11.1～1.6

4,400

Inspired by a festive gift, this elegant parfait features a delicate strawberry mousse shaped into a radiant red gift box with refreshing orange jelly inside. Beneath, layers of raspberry ice cream, vibrant berries, mascarpone cream, and rose & strawberry jelly create a joyful harmony of flavors that captures the magic of the holiday season.

フェスティブシーズン限定で、深紅のギフトボックスをイメージした華やかなパフェが登場。ギフトボックスは口当たり軽やかで、中には爽やかな酸味のオレンジゼリを忍ばせました。グラスの中にはフランボワーズアイスクリームやたっぷりのベリー、マスカルポーネクリームとローズ&いちごゼリが彩り豊かに重なり、見た目も味わいも心躍る一品です。

### \* 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)



## Bûche de Chocolat Pancake

ブッシュ・ド・ショコラ パンケーキ

11.1～1.6

3,850

Inspired by a quiet winter forest, this “Bûche de Noël-style” pancake is crafted to resemble a charming tree stump. Fluffy soufflé layers are filled with smooth custard cream and gently wrapped in light chocolate chantilly. Adorned with meringue mushrooms, crunchy chocolate, and vibrant berries, it captures the joyful spirit of festive season in both appearance and taste.

冬の森にひっそりと佇む切り株をイメージした、パンケーキが登場。

ふんわりスフレ生地の間にカスタードクリームを忍ばせ、甘さ控えめのチョコレートシャンティで優しく包み込みました。メレンゲのきのこやチョコクランチ、いちごやベリーが森の華やぎを表現し、見た目にも味わいにも心躍る、フェスティブシーズンにふさわしい一皿に仕上げました。

\* 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。

# 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ショコレートを添え、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、ショコレート、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ア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 Rouge Box Parfait & Chocolate Truffle Crepe Suzette

ストロベリールージュボックスパフェと  
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、ブティガトーを  
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



Gianduia

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。



Jardin

ジャルダン

2,068

ピスタチオのカッサータとオレンジジャーマー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

繊細なビスキュイの層に、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  
(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。ナツ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この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。