

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

3,190

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

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

3,740

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

3,190

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
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
黒毛和牛フィレスステーキ

Wagyu Tenderloin Beef & Grilled Lobster 13,200
黒毛和牛フィレス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 Pork Fillet Cutlet 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お召し上がり下さい。



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みください。



Grilled Spanish Mackerel 鯖 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)



Salmon and 3,800
サーモンといくらの贅沢 親子丼

脂の乗ったサーモンと、ぶちぶちとした食感のいくらを贅沢に盛り付けた贅沢な海鮮親子丼。
出汁醤油をかけてお召し上がりください。



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 22,770
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。

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 4,400

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	2,860
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	2,750
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	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	1,650
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	2,970
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 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。



Vegan Curry with Three Beans and Seasonal Vegetables 3,190

3種豆と彩り野菜のヴィーガンカレー

(スモールサラダ付+770)

白いんげん豆、赤いんげん豆、ひよこ豆の3種類の豆と様々な香味野菜を合わせてじっくりと煮込んだ、ヴィーガンカレーです。

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 3,080

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 4,290

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にメイ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)



Peach Blanche Afternoon Tea ピーチブランシュアフタヌーンティー

雲の上に広がる幻想的な世界をイメージした、桃づくしの夏限定アフタヌーンティーが登場。桃を象った艶やかなムース「ピーチ ニュアージュ」をはじめ、煌めくジュレや爽やかなレモンケーキなど暑い季節にも軽やかに楽しめるスイーツが揃います。桃の柔らかな甘みに包まれる、夢のようなひとときをお楽しみください。

Inspired by a luminous world floating above the clouds, this summer-exclusive peach afternoon tea invites guests into a delicate daydream. Glossy peach-shaped mousse, sparkling gelée, and refreshing citrus accents express the gentle sweetness and elegant freshness of summer peaches. Enjoy an enchanting tea time filled with the delicate charm of the season.

7.1～9.14 *グラス ロゼスパークリングワイン付 8,250

- 【Savory】 Chilled Corn Potage, Pain d'Épices and Duck Pastrami
Couscous Tabbouleh with Conger Eel and Yellow Peach
White Peach and Octopus Caprese, Spiced Quiche Lorraine
Sea Urchin Flan with Ratatouille Sauce
- 【Sweets】 Peach and Grapefruit Gelée , Lychee and Peach Panna Cotta
Peach Pie with a Hint of Lime, Lemon Cake
Raspberry and Shine Muscat Mousse
<Special Dish> Peach Nuage
- 【Scone】 Coconuts&Pineapple , Camembert&BlackPepper
Peach jam, Honey, Clotted cream
- 【セイボリー】 とうもろこしの冷製ポタージュ、穴子と黄桃のタブレ
鴨パストラミとパン・デ・ピス、水だこと白桃のトマトマリネ
ウニのフランと小エビ ラタトゥイユソース、
- 【スイーツ】 ピーチとグレープフルーツのジュレ、ライチと桃のパンナコッタ
ライム香るピーチパイ、レモンケーキ
フランボワーズとシャインマスカットのムース
<スペシャルディッシュ> ピーチ ニュアージュ
- 【スコーン】 ココナッツ&パイナップル、カマンベール&ブラックペッパー
クロテッドクリーム、ピーチジャム、はちみつ

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 Peach Sorbet Parfait

白桃ソルベパフェ

7.1～9.14

4,950

A refreshing summer parfait featuring one whole juicy white peach. Delicately finished with peach meringue and edible flowers, the parfait layers fresh and compote peaches with peach champagne granita, rosé sparkling wine and lychee jelly, while almond jelly Chantilly cream adds an elegant finish. Enjoy the luscious sweetness and delicate texture of white peach together with a side of raspberry sauce.

瑞々しい白桃を丸ごと1つ使用した、涼やかな夏のパフェ。

トップには繊細な桃のメレンゲやエディブルフラワーをあしらい、華やかに仕上げました。グラスの中には、白桃やコンポートした桃、ピーチシャンパングラニテ、ロゼスパークリングとライチのジュレを重ね、杏仁シャンティが上品な余韻を添えます。別添えのラズベリーソースとともに、白桃のみずみずしい甘さと軽やかな口どけをご堪能ください。

* Champagne Set シャンパンセット

7,150

* Drink Set ドリンクセット

5,830

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。

Parfait

11:30～21:00(L.O.20:00)



Mango Royale Parfait

マンゴーロワイヤルパフェ

7.1～9.14

4,950

A luxurious summer parfait made with one whole fragrant mango. Topped with a bold half mango, accented by orange, fresh herbs, and edible flowers for a vibrant presentation. Inside the glass, smooth cream cheese ice cream, mango Chantilly cream, and elderflower jelly are layered together, while passion fruit seeds add a refreshing touch of acidity. Rich sweetness and juicy tropical flavors unfold in every bite, evoking the feeling of a summer resort.

芳醇なマンゴーを丸ごと1つ使用した、夏限定の贅沢なパフェ。トップにはマンゴー半玉を大胆に飾り、オレンジやハーブ、エディブルフラワーが華やかさを添えます。グラスの中には、なめらかなクリームチーズアイスクリームやマンゴーシャンティ、エルダーフラワーのジュレを重ね、パッションフルーツシードの爽やかな酸味がアクセントに。

濃厚な甘みとみずみずしさが幾重にも広がる、リゾート気分を誘う一品です。

* Champagne Set シャンパンセット

7,150

* Drink Set ドリンクセット

5,830

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)



Caramelized Pineapple & Mango Crêpe Suzette

キャラメリゼパイナップル&マンゴークレープシュゼット

2,750

A summer-exclusive Crêpe Suzette featuring an abundance of seasonal tropical fruits. Caramelized pineapple and mango are paired with a refreshing tropical fruit sauce and coconut ice cream, creating a vibrant and elegant taste of summer.

旬のトロピカルフルーツを贅沢に使用した、夏限定のクレープシュゼット。
香ばしくキャラメリゼしたパイナップルとマンゴーに、爽やかなトロピカルソースと
ココナッツアイスクリームを合わせ、華やかな夏の味わいに仕上げました。

* Champagne Set	シャンパンセット	4,950
* Drink Set	ドリンクセット	3,630



White Peach Sorbet Parfait
& Caramelized Pineapple & Mango Crêpe Suzette

白桃ソルベパフェ
又はマンゴーロイヤルパフェと

キャラメリゼパイナップル&マンゴ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、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 ケーキセット+550
ゴージャスケーキセット

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。



Fraise et Pistache フレーズ&ピスターシュ 2,068

香ばしいシュー生地の中のなめらかなビスタチオクリームと濃厚ないちごのガナッシュをお楽しみください。



Peach Breeze ピーチブリーズ 2,068

夏の定番モヒートに桃とアールグレイを合わせた贅沢ベリーヌ。ピーチソース、紅茶のパンナコッタ、桃の果肉入りのモヒート風ゼリーの3層が爽快に溶け合います。



Botanical Pineapple ボタニカルパイナップル 2,068

カクテル「ジン・バジル・スマッシュ」風の華やかな一品。柑橘ソース、チェリーとバニラ香るパンナコッタ、バジルとパイナップルを合わせたジン風味のゼリーを重ねました。



Banane×Cacawet バナーヌ×カカウエット 2,068

ムースの中には爽やかなマンゴージュレ、チャイのプリュレが重なり味わいのある食感が口の中で重なる贅沢なプティガトーです。



Caramel Pudding キャラメルプリン 1,711

バニラビーンズ入りの滑らかな口当たりのプリンです。



Japanese Chestnuts Premium Mont Blanc 2,322

和栗のプレミアムモンブラン

熊本県産和栗を贅沢に使用し、和栗の豊かな風味を引き立てる洋梨とマンゴージュレ、ベルガモットムース、チョコレートのビスキュイが甘み、酸味、苦味の絶妙なバランスを織りなす、プレミアムなモンブラン。

※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
フルムダンバール&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。