

New York Lounge Signature Menu Premium Waffle Collection

11:30～21:00(L.O.20:00)

ワッフルを主役に、ホテルならではの上質な食材を掛け合わせた、
ニューヨーククラウンジの新たなシグネチャーコレクションです。



Premium Cheese Burger Waffle プレミアムチーズバーグワッフル

3,630

ジューシーなハンバーグに、
とろけるチーズソースとデミグラスソースを
合わせた、ニューヨークスタイルの
シグネチャーワッフル。

Waffle, Beef Hamburger Steak, Demi-Glace Sauce,
Cheese Sauce, Mixed Green Salad
ワッフル、ハンバーグ、デミグラスソース、
チーズソース、付け合せサラダ



Premium Lobster Waffle プレミアムロブスターワッフル

5,830

オマール海老とスモークサーモンを贅沢に
使用し、アメリカヌソースとエキゾチック
ソースで仕上げた華やかなワッフル。

Waffle, Lobster, Smoked Salmon, Américaine Sauce,
Exotic Sauce, Mixed Green Salad
ワッフル、オマール海老、スモークサーモン、
アメリカヌソース、エキゾチックソース、
付け合せサラダ



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。

Option Menu

• 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)

• Small Potato Set スモールポテトセット +550

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 Selection

11:30～21:00(L.O.20:00)



Roast Beef Burger

3,740

ローストビーフバーガー

Lettuce, Tomato, Red Onion, Roast Beef, Beef Petty, Japanese Dressing, Sharia Pin Sauce
レタス・トマト・赤玉ねぎ・ローストビーフ・ビーフパティ・和風ドレッシング・シャリアピンソース

ジューシーなパテと肉の旨味が凝縮したローストビーフを贅沢に使用したハンバーガー。シャスールソースとの相性も抜群な一品です。



BLT Cheese Burger

3,740

BLT チーズバーガー

Lettuce, Tomato, Red Onion, Bacon, Beef Petty, Mustard Butter, Japanese Dressing
レタス・トマト・赤玉ねぎ・ベーコン・ビーフパティ・からしバター・和風ドレッシング

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。



Tandoori Chicken Burger

3,080

タンドリーチキンバーガー

Lettuce, Tomato, Red Onion, Chicken, Mustard Butter, Mayonnaise, Cheese
レタス・トマト・赤玉ねぎ・鶏肉・からしバター・マヨネーズ

インド発祥のスパイシーな鶏肉料理のタンドリーチキンを、相性抜群のマヨネーズやトマトで挟んだハンバーガーです。

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。

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。



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。

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



Wagyu Tenderloin 黒毛和牛フィレステーキ	7,370
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

*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)



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。	
Humburg Steak ハンバーグ	3,850
肉厚でジューシーなハンバーグを主役にした、 満足感たっぷりの弁当です。	
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めください。	
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、ふちふ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

黒毛和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)

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。



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)

Appetizers & Salads

Caesar Salad	グリルペーコンのシーザーサラダ	2,860
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ルティ	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
French Fries with Sour Cream	フレンチフライ サワークリーム添え	1,815
Truffle French Fries	トリュフフレンチフライ	2,145
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



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



Domestic Beef Sirloin Steak	8,360
& 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	

Fish of the Day	本日のおすすめ魚料理	2,970
Beef Hamburg Steak	牛ミンチハンバーグ 目玉焼き添え	3,080
with Fried Egg (180g)		
“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種類の豆と様々の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

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。



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。

Afternoon Tea

11:30～21:00(L.O.19:00)



Autumn Palace Afternoon Tea with Bacha Coffee

オータムパレスアフタヌーンティー with Bacha Coffee

Bacha Coffee のコーヒーを使用した、モロッコ・マラケシュの宮殿で過ごす優雅な午後をイメージした秋限定のスペシャルアフタヌーンティーが登場。Bacha Coffee ならではの華やかな香りと奥深い味わいをアクセントに、ぶどうや洋梨、栗など秋の味覚を贅沢にご堪能いただけるスイーツをラインナップ。異国情緒あふれるマラケシュの宮殿へ誘う特別なひとときをお届けします。

Embark on an enchanting autumn journey inspired by the splendour of a Marrakech palace, where the distinctive coffees of Bacha Coffee enhance every moment. Savour an exquisite selection of sweets celebrating seasonal grapes, pears and chestnuts, delicately infused with the signature aromas and rich character of Bacha Coffee. Immerse yourself in a world of exotic elegance and indulge in a memorable afternoon escape.

9.15～11.16 *グラス ロゼスパークリングワイン付 8,250

【Savory】 Onion Soup , Pumpkin & Prosciutto Salad
Chicken Breast & Mushroom Blancmange
Basil Couscous Caprese Style , Quiche Lorraine Harira Style
Smoked Salmon Blini with Sour Cream

【Sweets】 Velvet Tiramisu , Pavillon Orange , Autumn Jewel Gelée
Amber Pear Tart , Rose de Marrakech
<Special Dish> Palais de Marron

【Scone】 Apple Cinnamon , Chocolat Orange
Apricot Jam , Raspberry Jam , Clotted cream

【セイボリー】 オニオンスープ、カボチャと生ハムのサラダ、
鶏胸肉とキノコのブランマンジェ、バジルのクスクスカプレーゼ風
スモークサーモンとサワークリームのブリニ、
キッシュロレーヌ ハリラ仕立て、

【スイーツ】 ベルベットティラミス、バヴィヨンオレンジジュ、アンバーペアタルト
オータムジュエルジュレ、ローズ ド マラケシュ
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> パレ ド マロン

【スコーン】 アップルシナモン、ショコラオレンジ
クロテッドクリーム、アプリコット、ラズベリー

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)



Moonlit Salted Caramel Pancake

月夜の塩キャラメルパンケーキ

9.15～11.5

3,850

An autumn-inspired pancake featuring an amber-colored chocolate sphere resembling a full moon. Warm hazelnut praline chocolate sauce melts the chocolate to reveal caramelized pear, red currants, and browned butter salted caramel ice cream, while roasted chestnut pancakes, salted caramel cream, and caramelized hazelnuts complete this seasonal dessert.

琥珀色の満月がとろける、五感で楽しむお月見パンケーキ。

焼き栗フレーバーのパンケーキ生地の上にカスタードクリームとパイ生地を重ね、

塩キャラメルクリームをたっぷりとかけました。

トップには琥珀色の満月をイメージしたチョコレートのをせ、別添えのヘーゼルナッツブラリネと

チョコレートのソースをかけると、中から洋梨のキャラメリゼやグロゼイユ、

焦がしバター塩キャラメルアイスクリームがお目見え。

香ばしいヘーゼルナッツのキャラメリゼがアクセントを添える、秋限定の一皿です。

* Champagne Set シャンパンセット

5,500

* Drink Set ドリンクセット

4,730

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)



Yamanashi Shine Muscat & Sunshine Red Parfait

山梨県産シャインマスカットとサンシャインレッドのパフェ

9.15～11.5

4,950

Indulge in an autumn-exclusive premium parfait featuring Yamanashi-grown Shine Muscat and Sunshine Red, Yamanashi Prefecture's original new grape variety. The top is presented as a delicate gâteau with grape ganache montée and fresh grapes, while the glass is layered with grape ice cream, Kyoho Chantilly cream, Kyoho grape sauce, and pomegranate and rosé wine jelly. Enjoy the harmonious flavors of these two exceptional grape varieties.

山梨県産シャインマスカットと山梨県オリジナル新品種「サンシャインレッド」。
"ふたつのシャイン"が織りなす秋限定のプレミアムパフェ。

トップには、マカロン生地の上にごぼうのガナッシュモンテやシャインマスカット、
サンシャインレッドを美しく重ね、ガトー仕立てにしました。
グラスには、ぶどうアイスクリームや巨峰シャンティ、
巨峰ソース、ザクロとロゼワインのジュレを重ね、果実の甘みや芳醇な香り、
爽やかな酸味が幾重にも広がります。

* 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



Yamanashi Shine Muscat & Sunshine Red Parfait
& Caramelized Pineapple & Mango Crêpe Suzette

山梨県産シャインマスカット &
サンシャインレッドのパフェと

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 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。



Rayon

レイヨン

2,048

コナツクリームとみずみずしい桃のコンポート、なめらかな桃のムースを
重ねた夏らしい味わいのケーキです。



Paefam

パルファン

2,068

ザクザクのシュガーシューに、紅茶のバスクチーズとシャンティを重ね
洋梨のコンポートとジンジャーレモンを忍ばせました。
紅茶の香りと洋梨の甘みが調和する贅沢な一品です。



TIRAMISU PIE

ティラミスパイ

2,048

香ばしいココアパイに、コーヒーとマスカルポーネのムースを重ね
ほんのりバナナが香るガナッシュとコーヒーソースを忍ばせた香り高いティラミスです。



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のジュレ、
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
フルムダンペール&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。