

THE | LOUNGE

Drink menu

Coffee

<i>Blended Coffee</i>	¥1,100
ブレンドコーヒー	
<i>Café Latte</i>	¥1,200
カフェラテ	
<i>Cappuccino</i>	¥1,200
カプチーノ	

Others

<i>Cocoa</i>	¥1,200
ココア	

Iced

<i>Iced Coffee</i>	¥1,100
アイスコーヒー	
<i>Iced Tea</i>	¥1,100
アイスティー	
<i>Iced Café Latte</i>	¥1,200
アイスカフェラテ	
<i>Iced Cappuccino</i>	¥1,200
アイスカプチーノ	
<i>Iced Cocoa</i>	¥1,200
アイスココア	

Soft Drink

<i>Orange/Mango</i>	¥1,000
オレンジ/マンゴー	
<i>Cola</i>	¥1,000
コーラ	
<i>Ginger Ale</i>	¥1,000
ジンジャーエール	
<i>Dassai Dex Sparkling Water</i>	¥1,200
獺祭 新生炭酸水	

Tea

<i>Organic Darjeeling Estate</i>	¥1,100
オーガニック ダージリン エステート	
<small>ブレンドティー Black Tea</small>	
琥珀色の香り高いオレンジペコーの紅茶	

<i>Organic Breakfast</i>	¥1,100
オーガニック ブレックファースト	
<small>ブレンドティー Black Tea</small>	
英国式クラシックスタイルの深みのあるティー	

<i>White Orchard</i>	¥1,100
ホワイトオーチャード	
<small>ホワイトティー White Tea</small>	
白茶(パイチャ)にメロンフレーバーをブレンドした世界中で大ブームのホワイトティー	

<i>Earl Grey De café</i>	¥1,100
アールグレイ デカフェ	
<small>フレーバーティー Flavored Tea</small> <small>デカフェ Decaffeinated</small>	
魅惑の香りベルガモットをブレンドしたアールグレイのデカフェの紅茶	

<i>Organic Spring Jasmine</i>	¥1,100
オーガニック スプリング ジャスミン	
<small>フレーバーティー Flavored Tea</small>	
太陽が昇る前に摘んだジャスミンの花のつぼみをブレンドしたプレミアムティー	

<i>Chamomile Citrus</i>	¥1,100
カモミール シトラス	
<small>ハーブティー Herbal Infusion</small> <small>カフェインフリー Caffeine Free</small>	
カモミール・シトラスフルーツ・ローズヒップなどをブレンド 世界中の女性に人気のフルーツハーブティー	

<i>Orange Blossom</i>	¥1,100
オレンジ ブLOSSAM	
<small>フレーバーティー black Tea</small> <small>カフェイン Caffeine</small>	
紅茶・緑茶・ジャスミンをブレンドした奇跡のフレーバーティー	

<i>Organic Turmeric Ginger</i>	¥1,100
オーガニック ターメリック ジンジャー	
<small>ハーブティー Herbal Infusion</small>	
ジンジャーなどの体を温めるスパイスに絶妙にマッチしたターメリックのブレンド	

Drink menu Alcohol

BEER

Suntory The Premium Malt's Draft beer
サントリー ザ プレミアムモルト 生ビール ¥1,350

Asahi Super Dry Small bottle ¥1,200
アサヒ スーパードライ 小瓶

Suntory All Free (Non-Alcoholic) ¥1,000
サントリー オールフリー (ノンアルコール)

WHISKY

I.W Harper Gold Medal ¥1,300
I.Wハーパーゴールドメダル

Old parr silver ¥1,400
オールドパー シルバー

Single Malt
Japanese Whisky FUJI ¥1,800
シングルモルト ジャパニーズ ウイスキー富士

SPARKLING WINE

ESPACE of Limari Brut (Chiri)
エスパス オブ リマリ ブリュット (チリ)
Glass グラス ¥1,500 Bottle ボトル ¥9,000

SAKE

YUKINO BOUSYA Yamahai Junmai
雪の茅舎 山麩 純米 ¥1,700

WHITE WINE

GRANDE POLAIRE Yoichi Kerner (Japan)
グランポレール 余市ケルナー (北海道)
Glass グラス ¥1,500 Bottle ボトル ¥9,000

DASSAI Junmai Daiginjo45
獺祭 純米大吟醸45 ¥2,000

RED WINE

GRANDE POLAIRE
Okayama Muscat Bailey A (Japan)
グランポレール 岡山 マスカットベリーA (岡山)
Glass グラス ¥1,500 Bottle ボトル ¥9,000

SNACKS

Mixed Nuts
ミックスナッツ ¥900

Food menu

Pasta

<i>Spaghetti Vongole Bianco</i>	¥1,800
ボンゴレビアンコ	
<i>Ketchup-flavoured Spaghetti</i>	¥1,800
パスタ ナポリタン	
<i>Tomato and mozzarella Spaghetti</i>	¥1,800
トマトとモッツァレラチーズのパスタ	

Rice

<i>Beef Curry rice</i>	¥1,800
ビーフカレー	
<i>Chana Masala (vegetarian curry)</i>	¥1,800
チャナマサラ(ベジタリアン対応カレー)	
<i>Shrimp Pilaf with parmesan flavor</i>	¥1,800
小海老のパルミジャーノピラフ	
<i>Fried Rice with starchy sauce</i>	¥2,000
フカヒレ 餡かけ炒飯	

Sandwich

<i>Pork Cutlet Sandwich</i>	¥2,000
カツサンド	
<i>Mixed Sandwich</i>	¥1,800
ミックスサンド	

Set Menu

Only meals are eligible for the set menu. お食事のみセットメニュー対象となります。



<i>Drink Set (Coffee/Tea Hot or Iced)</i> ドリンクセット(コーヒー・紅茶 ホットorアイス)	¥900
<i>Salad and Soup set</i> サラダ・スープセット	¥600
<i>Drink, Salad and Soup set</i> ドリンク・サラダ・スープセット	¥1,500

※表記料金には消費税とサービス料10%が含まれております。
Displayed prices including tax and service charges.

Food menu

Cake Set



Cake set

ケーキセット ¥1,700 ケーキ単品 ¥800

当店オリジナルケーキとドリンクのお得なセットです。お好みのケーキとともにごゆっくりお寛ぎいただけます。

コーヒー または 紅茶 + ケーキ1品

ケーキは当日ご用意した数種類の中からお選びいただけます。



※表記料金には消費税とサービス料10%が含まれております。
Displayed prices including tax and service charges.

Food menu

Pancake & Bread



Strawberry and Mascarpone Pancakes

いちごとマスカルポーネのパンケーキ

ふわっとしっとりなパンケーキに程良い甘さのマスカルポーネクリームと甘酸っぱいいちごをふんだんに乗せました。
仕上げにいちごのソースをかけてお召し上がりください。

コーヒー or 紅茶付 ¥2,300 単品 ¥1,400



Bread set

ブレッドセット

*Comes with coffee or tea
and 2 recommended breads of the day*

コーヒー または 紅茶
& 本日のおすすめのパン2個付

¥1,700

※表記料金には消費税とサービス料10%が含まれております。
Displayed prices including tax and service charges.



Special Collaboration



Macaroni Gratin with Pork and Shiitake Mushrooms

豚肉と椎茸のマカロニグラタン

¥1,900

Cream gratin of pork and shiitake mushrooms arranged in Japanese style with perilla Genovese sauce.
The fresh flavor of shiso leaves goes perfectly with the white cream sauce.

豚肉と椎茸のクリームグラタンを、大葉のジェノベーゼソースで和風アレンジしました。
大葉のフレッシュな風味が、ホワイトクリームソースと相性抜群です。



Tomato doria to taste with two kinds of spices

二種のスパイスで味わうトマトドリア

¥1,900

Satisfying doria with chunky chicken and spicy tomato sauce.
An appetizing dish with a light spice scent.

ゴロっと入った鶏肉とスパイシーなトマトソースで満足感のあるドリア。
ふわっとスパイスが香り、食欲をそそる一品です。

Special Drink

Float Drink

フロートドリンク



1. Melon cream soda 2. Cola float 3. Strawberry au lait float
4. Cocoa float 5. Coffee float 6. Honey lemon squash float 7. Banana au lait float
(7 types)

①メロンクリームソーダ ②コーラフロート ③いちごオレフロート
④ココアフロート ⑤コーヒーフロート ⑥ハニーレモンスカッシュフロート ⑦バナナオレフロート
(全7種)

各種 ¥1,500

※表記料金には消費税とサービス料10%が含まれております。
Displayed prices including tax and service charges.