



記載の料金はすべてサービス料・税金が含まれたお支払い金額です。

食物によるアレルギーや食事制限のご要望は、予め係りにお申し付けください。

写真はイメージです。季節・天候、仕入状況により料理内容、器等が変更になる場合がございます。

当店では環境に配慮した生分解性ストローを使用しております。

All prices include 15% service charge and consumption tax.

Kindly inform our staff, if you are allergic to certain foods or observing dietary restrictions.

The actual presentations may differ from what you see in the photos.

Menu items are subject to change based on season and availability.

We use eco-friendly biodegradable straws.

アレルギー特定原材料8品目を記載しております。

Please note: Our menu includes the following eight specified allergens.



えび
shrimp



かに
crab



くるみ
walnut



小麦
wheat



そば
buckwheat



卵
egg



乳
milk



落花生
peanut

SEASONAL RECOMMENDATION

季節のおすすめ



パッションフルーツ マジックティーソーダ

Mystic Passion Tea Soda

パッションフルーツの甘酸っぱさを
ピュアマジックティーとソーダで、すっきりと
仕上げた期間限定のドリンク

¥1,900



トロピカルアイステイー

Tropical Iced Tea

マンゴーやパッションフルーツなど
トロピカルフルーツの香りとレモンが爽やかな
アールグレイティー

¥1,900

DESSERT

デザート



マンゴークリーム

Mango Cream and
Orange Jelly with Seasonal Fruits

マンゴークリームにオレンジゼリー
季節の果実添え

※アルコールを使用しております

Contains Alcohol

¥1,700



※10:00 a.m.以降のご提供となります。
Will be served from 10:00 a.m.

CREAM TEA SET

クリームティーセット



スコーンと

コーヒーまたは紅茶のセット

Scone with coffee or tea

苺ジャム・クロテッドクリーム
レモンカードを添えて

スコーン2pc ¥2,300

スコーン3pc ¥2,600



セットドリンク add Coffee or Tea

+¥1,100

デザート “マンゴークリーム” をご注文のお客様は
プラス¥1,100でコーヒーまたは紅茶をお召し上がりいただけます。

If you wish to add Coffee or Tea with your “Mango Cream” dessert,
¥1,100 will be added.

お飲み物を下記からひとつお選びください

さえみどりの和紅茶 / オリジナルホテルブレンドティー / ダージリンティー
アールグレイティー (ホット又はアイス) / カモミールブレンドティー / フルーツカクテルティー
ブレンドコーヒー (ホット又はアイス) / アメリカンコーヒー

SAEMIDORI tea / Original Blend tea / Darjeeling tea
Earl Grey tea (Hot / Ice) / Chamomile Blend tea / Fruit Cocktail tea
Blended Coffee (Hot / Ice) / American coffee

CAKE SET

ケーキセット

※ケーキは10:00 a.m.以降のご提供となります。

Cake and food will be served from 10:00 a.m.



数量
限定

有田焼で楽しむ 村田農園いちごロールケーキセット

Strawberry Swiss Roll Cake with Coffee or Tea

村田農園の艶やかで張りのある果肉が特徴のいちごを

ふわふわ生地のスポンジで丁寧に包み込みました

至福のいちごスイーツをご堪能下さい



¥2,700



お好みのケーキとコーヒーまたは紅茶のセット

Your choice of cake with coffee or tea

¥2,400

〈伝統のフレジエ〉

●ストロベリーショートケーキ

Strawberry sponge cake

すっきりとした口溶けの生クリームと
ふわふわのスポンジが評判の伝統のケーキ



●チョコレートケーキ

Chocolate Cake

レモンの香りがアクセントのお子様から
大人までお楽しみいただけるケーキ



●サヴァラン オ ロム ★

Savarin Au Rhum

生地にオレンジ風味のシロップを
たっぷり染み込ませたケーキ



●モンブラン ★

Mont-Blanc

3種類のマロンペーストとビュールを
使用し、キルシュを効かせた長く愛されている味



★…アルコールを使用しております。Contains Alcohol

セットのお飲み物は下記からおひとつお選びください

Please choose 1 drink of your liking from below.

さえみどりの和紅茶 / オリジナルホテルブレンドティー
アールグレイティー(ホット又はアイス) / ダージリンティー
カモミールブレンドティー / フルーツカクテルティー
ブレンドコーヒー(ホット又はアイス) / アメリカンコーヒー

SAEMIDORI tea / Original Blend tea
Earl Grey tea (Hot / Ice) / Darjeeling tea
Chamomile Blend tea / Fruit Cocktail tea
Blended Coffee (Hot / Ice) / American coffee

記載の料金はすべて15%のサービス料・税金を含みます。

All prices include 15% service charge and consumption tax.

FOOD

※お料理は10:00a.m.以降のご提供となります。
Food will be served from 10:00 a.m.



クラブハウスサンドウィッチ
(トマト/レタス/ベーコン/玉子/チキン)
Clubhouse Sandwich
(Tomato, Lettuce, Bacon, Egg, Chicken)



¥2,600



ポークカツサンドウィッチ
Pork Cutlet Sandwich
※11:00 a.m.以降のご提供となります。

Will be served from 11:00 a.m.



2,700



ミックスサンドウィッチ
(ハム/チーズ/トマト/キュウリ/レタス)
Mixed Sandwich
(Ham, Cheese, Tomato, Cucumber, Lettuce)



2,300



サラダ グルマンド(美食家のサラダ)
赤ワインヴィネガードレッシング
Gourmand Salad with
Red Wine Vinegar Dressing



2,950

生ハムとロメインレタスのシーザーサラダ
Caesar Salad (Raw ham with romaine lettuce)

2,000



ヨーロピアンチーズ盛り合わせ
Assortment of Cheese

2,300



フライドチキン フレンチフライ添え

2,450

Fried Chicken with French fries

※11:00 a.m.以降のご提供となります。

Will be served from 11:00 a.m.



セットドリンク add Coffee or Tea

+ ¥1,100

お料理をご注文のお客様は
プラス¥1,100でコーヒーまたは紅茶をお召し上がりいただけます。

If you wish to add Coffee or Tea with your order,
¥1,100 will be added.

お飲み物を下記からひとつお選びください

さえみどりの和紅茶 / オリジナルホテルブレンドティー / ダージリンティー
アールグレイティー(ホット又はアイス) / カモミールブレンドティー / フルーツカクテルティー
ブレンドコーヒー(ホット又はアイス) / アメリカンコーヒー

SAEMIDORI tea / Original Blend tea / Darjeeling tea
Earl Grey tea (Hot / Ice) / Chamomile Blend tea / Fruit Cocktail Tea
Blended Coffee (Hot / Ice) / American coffee

SOFT DRINK

Japanese Black Tea (和紅茶)

さえみどりの和紅茶(佐賀県)(ホット/アイス/ティーソーダ)

SAEMIDORI Tea (Hot/Ice/Tea soda)

最高茶葉品種『さえみどり』の茶葉から出来ており、渋みが少なく強い甘みが特徴

¥1,600

※ティーソーダは+50円となります

武士の紅茶(鹿児島県)(ホット/アイス)

SAMURAI Tea (Hot/Ice)

薩摩藩士が研究し日本の紅茶発祥の地で生まれ、舌の奥に残る爽やかな酸味を持った逸品

おくむさし(大分県)(ホット/アイス)

OKUMUSASHI Tea (Hot/Ice)

筑後川の清らかな水が育む大自然の中で、丹精込めて作り上げられた逸品

燻製紅茶 檜(ホット/アイス)

Smoked Black Tea HINOKI (Hot/Ice)

燻製の燃料に檜チップを使用。檜の親しみやすく落ち着いた香りが特徴



Oolong Tea (烏龍茶)

和烏龍 あおい(ホット/アイス)

Japanese Oolong Tea AOI (Hot/Ice)

静岡の茶草農場法で作られた烏龍茶

1,600

Original Herbal Tea

(オリジナルハーブティー)



シトラスジンジャーミントティー

Citrus & Ginger Mint Tea

(レモン・ジンジャーカット・柚子ジャム・ミント)

¥1,850

記載の料金はすべて15%のサービス料・税金を含みます。

All prices include 15% service charge and consumption tax.

SOFT DRINK

Herbal Tea(ハーブティー)

カモミールブレンド (カモミール・レモングラス・スベアミント)

Chamomile Blend

カモミールのほのかに甘い香りとすっきりとした味わい

フルーツカクテル

(ハイビスカス・ローズヒップ・エルダーベリー・オレンジピール・レモンピール・アップル・香料)

Fruit Cocktail

赤い色の奇麗な酸味のあるハーブティー

各¥1,600

Tea (紅茶)

オリジナルホテルブレンド

Original Hotel Blend Tea

¥1,500

旬摘みダージリン

Darjeeling Tea

1,550

ピュアベルガモット アールグレイ

Pure Bergamot Earl Grey Tea

1,550

ロイヤルミルクティー(アイス／ホット)

Royal Milk Tea (Ice/Hot)

1,550

アイスティー(アールグレイ)

Iced Tea (Earl grey)

1,500

SWEETS



焼き菓子

Assortment of Baumkuchen.

French almond cake and dried fruit

バームクーヘン・フィナンシェ
ドライフルーツの盛り合わせ

※アルコールを使用しております

Contains Alcohol



1皿 ¥800

Specialty Coffee (スペシャルティコーヒー)

有機栽培珈琲 ¥1,650

Organic Coffee

レインフォレスト・アライアンス認証農園産 酸味を抑えたバランスのとれた味わい

コナコーヒー 2,700

Kona Coffee

日本では貴重な100%コナコーヒー。華やかでトロピカルなフレーバーと柑橘の心地よい酸味

Coffee (コーヒー)

ブレンドコーヒー (アイス／ホット) ¥1,500

Blend Coffee (Ice/Hot)

アメリカンコーヒー 1,500

American Coffee

エスプレッソ 1,500

Espresso

カフェオレ (アイス／ホット) 1,550

Café au lait (Ice/Hot)

カプチーノ 1,550

Cappuccino

カフェラテ (アイス／ホット) 1,550

Café latte (Ice/Hot)

Juice (ジュース)

みかんしぼり100%ジュース ¥1,600

Japanese Mandarin Orange Juice

りんごジュース 1,550

Apple Juice

白桃ジュース 1,550

Peach Juice

記載の料金はすべて15%のサービス料・税金を含みます。

All prices include 15% service charge and consumption tax.

Alcoholic Drink (アルコール)

Champagne

ジョセフ・ペリエ キュヴェ ロワイヤル ブリュット Joseph Perrier Cuvée Royale Brut	Glass ¥2,600
	Bottle 16,000

White wine

シャトー・メルシャン 北信 シャルドネ Château Mercian HOKUSHIN Chardonnay (Japan)	Glass ¥2,100
	Bottle 10,500

グランポレール 安曇野池田 ソーヴィニヨン・ブラン Grande Polaire AZUMINOIKEDA Sauvignon Blanc (Japan)	Glass ¥2,800
	Bottle 14,000

シャブリ プルミエ クリュ フルショーム Chablis 1er cru Fourchaume (France)	Glass ¥3,400
	Bottle 17,000

Red wine

クローズ エルミタージュ ルージュ レ メゾニエ ビオ Crozes-Hermitage Rouge Les Meysonniers BIO (France)	Glass ¥2,200
	Bottle 11,000

レ フィエフ ド ラグランジュ Les Fiefs de Lagrange -second vin de ch Lagrange- (France)	Glass ¥3,200
	Bottle 16,000

ドミーニ ヴェネティ アマローネ デッラ ヴァルポリッチェラ クラシコ Domini Veneti Amarone della Valpolicella Classico (Italy)	Glass ¥4,200
	Bottle 21,000

Beer

アサヒ スーパードライ (小瓶) Asahi Super Dry (Small Bottle)	¥1,750
--	--------

ノンアルコールビール Non-Alcohol Beer (Small Bottle)	1,700
---	-------

Japanese Sake

獺祭 純米大吟醸45 DASSAI "Junmai" 45	Glass (180ml) ¥2,500
	Bottle (720ml) 9,500

Dried Snack (ドライスナック)

燻製ナッツ Smoked Nuts	¥1,300
----------------------	--------

ドライフルーツ Dried Fruits	1,600
-------------------------	-------

記載の料金はすべて15%のサービス料・税金を含みます。
All prices include 15% service charge and consumption tax.