

# The Terrace

## Drink Recommendations

### FREE-FLOW PACKAGE フリードリンクプラン (90分制 / 90 minutes)

---

お一人様 Per Person ¥2,550  
エビス生ビール、スパークリングワイン、白ワイン、赤ワイン  
ウイスキー、チルドジュース、ウーロン茶  
Yebisu Draft Beer, Red, White and Sparkling Wine  
Whisky, Chilled Juice, Oolong Tea

お一人様 Per Person ¥2,950  
エビス生ビール、スパークリングワイン、白ワイン、赤ワイン  
ウイスキー、ジントニック、モスコミュール、カシスオレンジ、カンパリソーダ  
チルドジュース、ウーロン茶  
Yebisu Draft Beer, Red, White and Sparkling Wine  
Whisky, Gin Tonic, Moscow Mule, Cassis Orange, Campari Soda  
Chilled Juice, Oolong Tea

### BEER

---

琥珀エビス 生 Kohaku Yebisu Draft Beer ¥1,350  
エビス 生 Yebisu Draft Beer ¥1,300  
サッポロ プレミアム アルコール フリー Sapporo Premium Alcohol Free ¥900

上記料金に別途、消費税及びサービス料 (13%) を加算させていただきます。

All prices are subject to consumption tax and 13% service charge.

## CHAMPAGNE

---

ルイ・ロデレール・ブリュット・プルミエ

Louis Roederer Brut Premier (France)

Glass (125ml) ¥2,200 Bottle ¥13,000

## SPARKLING WINE

---

ミッシェル スパークリング ブリュット

Michelle Sparkling Brut (USA)

Glass (125ml) ¥1,100 Bottle ¥6,000

## WHITE WINE

---

マトウア ソーヴィニオン ブラン

Matua Sauvignon Blanc (New Zealand)

Glass (150ml) ¥1,200 Bottle ¥5,500

シャトー セント ジーン ソーヴィニオンブラン

Chateau St. Jean Sauvignon Blanc (USA)

Glass (150ml) ¥1,500 Bottle ¥7,000

ボーリュウ ヴィンヤード プレステージ シャルドネ

BEAULIEU VINEYARD Prestige Chardonnay (USA)

Glass (150ml) ¥1,200 Bottle ¥5,500

## RED WINE

---

マトウア ピノ・ノワール

Matua Pinot Noir (New Zealand)

Glass (150ml) ¥1,200 Bottle ¥5,500

シャトー セント ジーン ピノ・ノワール

Chateau St. Jean Pinot Noir (USA)

Glass (150ml) ¥1,500 Bottle ¥7,000

カステッロ ディ ガビアーノ キャンティ

Castello Di Gabbiano Chianti (Italy)

Glass (150ml) ¥1,100 Bottle ¥5,000

ベリンジャー ファウンダーズ カベルネ・ソーヴィニオン

Beringer Founder's Estate Cabernet Sauvignon (USA)

Glass (150ml) ¥1,200 Bottle ¥5,500

## DESSERT WINE

---

デ ボルトリ ノーブル ワン

De Bortoli Noble One Botrytis Semillon (Australia)

Glass (75ml) ¥1,700 Bottle (375ml) ¥8,000

上記料金に別途、消費税及びサービス料 (13%) を加算させていただきます。

All prices are subject to consumption tax and 13% service charge.

## Non -Alcohol Sparkling Wine

---

デュク ドゥ モンターニュ

Duc de Montagne

Bottle (200ml) ¥1,100

## JUICE & SOFT DRINK

---

オレンジジュース/グレープフルーツジュース	Orange Juice / Grapefruit Juice	¥1,050
黒ウーロン	Black Oolong Tea	¥850
ウーロン茶	Oolong Tea	¥650
アップルタイザー/ レッドグレープタイザー	Appletiser / Redgrapetiser	Each/各 ¥750
コーラ/ コーラ ゼロ	Cola / Cola Zero	Each/各 ¥650
ジンジャーエール / スプライト	Ginger Ale / Sprite	Each/各 ¥650
セブンアップ	7-up	Each/各 ¥650

## MINERAL WATER

---

### STILL

エビアン(フランス)	Evian (France)	(750ml)	¥1,000
富士ミネラル (日本)	Fuji Mineral Water (Japan)	(780ml)	¥800

### SPARKLING

サン ペレグリノ (イタリア)	San Pellegrino (Italy)	(750ml)	¥1,000
ペリエ (フランス)	Perrier (France)	(750ml)	¥1,000

上記料金に別途、消費税及びサービス料 (13%) を加算させていただきます。  
All prices are subject to consumption tax and 13% service charge.

## SINGLE MALT SCOTCH WHISKEY (1 shot – 37.5ml)

---

ザ・グレンリベット 12年 The Glenlivet 12y	¥1,450
ザ・グレンリベット 15年 The Glenlivet 15y	¥2,000
ザ・グレンリベット 18年 The Glenlivet 18y	¥2,750
ザ・グレンリベット 21年 The Glenlivet 21y	¥4,500
ザ・グレンリベット 25年 The Glenlivet 25y	¥9,400

## BLENDED SCOTCH WHISKEY (1 shot – 37.5ml)

---

シーバスリーガル 12年 Chivas Regal 12y	¥1,450
シーバスリーガル 18年 Chivas Regal 18y	¥2,000
シーバスリーガル 25年 Chivas Regal 25y	¥4,500
ローヤルサルート 21年 Royal Salute 21y	¥3,050

## IRISH WHISKEY (1 shot – 37.5ml)

---

ジョン ジェムソン John Jameson	¥950
------------------------	------

## COGNAC (1 shot – 37.5ml)

---

マーテル VSOP Martell VSOP	¥2,100
マーテル コルドンブルー Martell Cordon Bleu	¥3,100
マーテル XO Martell XO	¥4,500

ミックスドリンクをご注文の場合、ミネラルウォーター、トニックウォーター、ソーダ類は170円加算させていただきます。

We offer choices of mixers for your drinks with mineral water, tonic water, soda water at ¥170 each.

上記料金に別途、消費税及びサービス料（13%）を加算させていただきます。

All prices are subject to consumption tax and 13% service charge.

## VODKA (1 shot - 45ml)

---

アブソルート Absolut	¥1,200
アブソルート マンダリン Absolut Mandarin	¥1,250
アブソルート シトロン Absolut Citron	¥1,250
アブソルート カラント Absolut Kurant	¥1,250
アブソルート エリクス Absolut Elyx	¥1,350

## GIN (1 shot - 45ml)

---

プリマス Plymouth	¥1,050
モンキー47 Monkey 47	¥2,400

## TEQUILA

---

オルメカ ブランコ Olmeca Blanco	¥1,050
オルメカ レポサド Olmeca Reposado	¥1,050

ミックスドリンクをご注文の場合、ミネラルウォーター、トニックウォーター、ソーダ類は 170 円加算させていただきます。

We offer choices of mixers for your drinks with mineral water, tonic water, soda water at ¥170 each.

上記料金に別途、消費税及びサービス料 (13%) を加算させていただきます。

All prices are subject to consumption tax and 13% service charge.

# TEA ティー

---

## BLACK TEA 紅茶

JING English Breakfast Tea イングリッシュブレックファースト ¥1,100

JING Earl Grey Tea アールグレイ ¥1,100

JING Lychee Red Black Tea ライチ・レッド・ブラックティー ¥1,100

JING Darjeeling Second Flush ダージリン・セカンドフラッシュ ¥1,600

## GREEN TEA 緑茶

Jade Sword Green Tea 毛尖緑茶 ¥1,100

## CHINESE TEA 中国茶

Jasmine Pearl ジャスミンパール ¥1,600

## HERBAL TEA ハーブティー

Pepper Mint Tea ペパーミントティー ¥1,150

Chamomile Tea カモミールティー ¥1,150

上記料金に別途、消費税及びサービス料（13%）を加算させていただきます。

All prices are subject to consumption tax and 13% service charge.

## COFFEE コーヒー

---

Coffee/Iced Coffee	コーヒー／アイスコーヒー	¥800
Decaffeinated Coffee/Iced Decaffeinated Coffee	デカフェコーヒー／アイスデカフェ	¥800
American Coffee/Iced American Coffee	アメリカンコーヒー／アイスアメリカンコーヒー	¥800
Espresso	エスプレッソ	¥800
Café au Lait/Iced Café au Lait	カフェオレ／アイスカフェオレ	¥900
Cappuccino	カプチーノ	¥900
Café Mocha	カフェモカ	¥900
Café Latte/Iced Café Latte	カフェラテ／アイスカフェラテ	¥900
Café Choccolaccino	カフェチョコラチーノ	¥900
Maple Latte	メープルラテ	¥900

上記料金に別途、消費税及びサービス料（13%）を加算させていただきます。

All prices are subject to consumption tax and 13% service charge.

## APPETIZER, SALAD & SNACKS アペタイザーとサラダ、スナック

---

Herb green salad (V) ハーブグリーンサラダ	¥1,400
Smoked salmon and onion-herb salad with lemon dressing スモークサーモンとオニオンハーブサラダ レモンドレッシング	¥1,800
Chicken Cobb salad with avocado, blue cheese and boiled egg チキン Cobb サラダ アボカドとブルーチーズ、ボイルドエッグ	¥2,600
Roasted cauliflower Hummus with grilled pita and vegetables (V) カリフラワーとヒヨコ豆、胡麻のフムス グリルピタと野菜添え	¥2,300
Fish and chips with tartar sauce, malt vinegar and lemon フィッシュアンドチップス タルタルソース、モルトヴィネガー、レモン添え	¥2,400
Lemon garlic shrimp with avocado ガーリックシュリンプ レモン風味 アボカド添え	¥2,500
Prosciutto and mozzarella cheese with arugula and balsamic vinegar 生ハムとモッツァレラチーズ ルーコラとバルサミコ添え	¥2,800
Assorted cheese plate チーズの盛り合わせ	¥2,150

## SOUP スープ

---

Bouillon soup of the day 本日のブイヨンスープ	¥1,200
Cream corn soup クリームコーンスープ	¥1,200
Vegetable minestrone soup (V) ベジタブル ミネストローネスープ	¥1,200

(V) ベジタリアン Vegetarian Selection

上記料金に別途、消費税及びサービス料 (13%) を加算させていただきます。  
All prices are subject to consumption tax and 13% service charge.

お食事制限やアレルギーなどがございましたらスタッフにお申し付けください。  
Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us when you order.



## SANDWICH サンドウィッチ

---

Clubhouse sandwich with French fries ¥2,100

クラブハウスサンドウィッチ フレンチフライ添え

Fried shrimp and fish sandwich with salad ¥2,100

フライドシュリンプとフィッシュサンドウィッチ サラダ添え

Vegetables and mashed avocado sandwich with French fries ¥1,500

野菜とアボカドペーストのサンドウィッチ フレンチフライ添え

Minced beef cutlet sandwich with French fries ¥2,000

特製ビーフメンチカツサンドウィッチ フレンチフライ添え

Beef burger with bacon and French fries ¥2,650

ビーフバーガー ビーフのグリル、ベーコン、フレンチフライ添え

with your choice of cheddar cheese or blue cheese

お好みのチーズをお選びください チェダーチーズ、ブルーチーズ

additional fried egg - ¥200

追加料金にて、フライドエッグもご用意出来ます。

### (V) ベジタリアン Vegetarian Selection

上記料金に別途、消費税及びサービス料（13%）を加算させていただきます。  
All prices are subject to consumption tax and 13% service charge.

当ホテルにて提供しているお米の産地につきましては係の者にお尋ね下さい。  
Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the hotel.

お食事制限やアレルギーなどがございましたらスタッフにお申し付けください。  
Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us when you order.

## BREAKFAST ブレックファースト

---

Plain oatmeal (V) プレーンオートミール	¥800
Vegetable egg white omelet with mixed salad 野菜のホワイトエッグオムレツ ミックスサラダ添え	¥1,300
Combination set - 2 eggs in any style served with salad, steamed vegetables and toast コンビネーションセット お好みの卵料理、サラダ、温野菜、トースト	¥2,000
Japanese rice porridge with Japanese pickles (V) お粥と香の物	¥1,500
Japanese breakfast set Rice, miso soup, grilled salmon, Japanese pickles, natto, tofu, fish cake, egg omelet, seaweed card, green tea, choice of fresh juice 和朝食セット ご飯、味噌汁、焼鮭、お新香、納豆、豆腐、かまぼこ 卵焼き、海苔、緑茶、フレッシュジュース	¥2,950

(V) ベジタリアン Vegetarian Selection

上記料金に別途、消費税及びサービス料（13%）を加算させていただきます。  
All prices are subject to consumption tax and 13% service charge.

当ホテルにて提供しているお米の産地につきましては係の者にお尋ね下さい。  
Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the hotel.

お食事制限やアレルギーなどがございましたらスタッフにお申し付けください。  
Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us when you order.

## MAIN DISH メインデッシュ

---

Grilled or steamed sea bream in herb and butter sauce with green vegetables 真鯛のグリル又は、スチーム 緑の野菜とハーブバターソース	¥2,800
Pan-fried salmon with Miso savayon and vegetables サーモンの味噌風味サバイヨン 野菜添え	¥2,800
Grilled lamb chops with rosemary vegetables stew 骨付きラムロースのグリル 野菜と豆のトマトシチュー ローズマリー風味	¥4,000
Garlic-roasted chicken thigh with potato 鶏モモ肉のガーリックロースト ポテト添え	¥3,000
Roast beef tenderloin (150g) or sirloin (300g) with marsala sauce ビーフテンドーロイン(150g)又は、サーロイン(300g)のロースト マルサラワインソース	¥4,800

---

Hainanese chicken rice with soup ハイナンチキンライス (スープ付き)	¥2,550
Beef curry with steamed rice and condiments ビーフカレー (スチームライス・コンディメント付き)	¥2,550
Seafood curry with steamed rice and condiments シーフードカレー (スチームライス・コンディメント付き)	¥2,550
Minced beef cutlet sandwich with French fries 特製ビーフメンチカツサンドウィッチ フレンチフライ添え	¥2,000

### (V) ベジタリアン Vegetarian Selection

上記料金に別途、消費税及びサービス料 (13%) を加算させていただきます。  
All prices are subject to consumption tax and 13% service charge.

当ホテルにて提供しているお米の産地につきましては係の者にお尋ね下さい。  
Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the hotel.

お食事制限やアレルギーなどがございましたらスタッフにお申し付けください。  
Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us when you order.

## PASTA & PIZZA パスタ&ピッツァ

---

Spaghetti スパゲッティ ¥2,400

Spring cabbage, dried tomatoes, garlic, chili, olive oil bread crumbs with almonds and olives (V) df  
春キャベツとドライトマトのペペロンチーノ オリーブとアーモンドのパン粉添え

Linguine リングイーネ ¥2,600

Guanciale, mushrooms, canola flower puree sauce  
グアンチャーレとジャンボマッシュルーム 菜の花のソース

Fettuccine フェットチーネ ¥2,800

Seafood, tomato cream sauce, herbs  
海の幸のトマトクリームソース ハーブ添え

Homemade Pizza 自家製ピッツァ ¥3,000

4 types of cheese, chicken breast, watercress, black pepper, extra virgin olive oil  
4種のチーズと鶏胸肉のスチーム クレソン  
黒胡椒とエキストラヴァージンオリーブオイルの香り

(V) ベジタリアン Vegetarian Selection

上記料金に別途、消費税及びサービス料（13%）を加算させていただきます。  
All prices are subject to consumption tax and 13% service charge.

当ホテルにて提供しているお米の産地につきましては係の者にお尋ね下さい。  
Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the hotel.

お食事制限やアレルギーなどがございましたらスタッフにお申し付けください。  
Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us when you order.