



THE TERRACE

ザ・テラス

The Terrace

Drink Recommendations

ディナータイム限定！ Dinner Time Only

ワインマーケット Wine Market

お一人様 Per Person ¥2,700

ディナータイム限定の、お食事に組み合わせるワインパッケージプラン。

スパークリング、白、赤、さらにロゼスパークリングワインをご用意いたしました。

バーカウンターからお客様ご自身で、お好きな量のワインをお召し上がりくださいませ。

Our wine packages are made to be paired with our dinner meal.

We selected varieties of Sparkling wines, Whites, Reds and ROSE Sparkling for you to enjoy.

オリジナルカクテル Original Cocktail

ヴァージン スパークル サンテリア Virgin Sparkle Sangria (Non-Alcohol) ¥1,100

Orange, Apple, uava, Cut Lime, Red rapetiser

オレンジ、アップル、グアバ、カットライム、レッドグレープタイザー

ノンアルコールスパークリングワイン Non -Alcohol Sparkling Wine

デュク ドゥ モンターニュ

Duc de Montagne

Bottle (200ml) ¥1,100

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.

SANDWICH サンドウィッチ

Croque-monsieur with salad クロックムッシュ サラダ添え	¥1,800
Clubhouse sandwich with French fries クラブハウスサンドウィッチ フレンチフライ添え	¥2,100
Fried shrimp and fish sandwich with salad 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	¥2,100
Vegetables and mashed avocado sandwich with French fries 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	¥1,500
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
Beef burger with bacon and French fries 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。	¥2,650

(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.

FREE-FLOW PACKAGE フリードリンクプラン(90分制)

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	¥1,300
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

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
コカ・コーラ/ コカ・コーラ ゼロ Coca Cola / Coca Cola Zero	Each/各 ¥650
ジンジャーエール / スプライト Ginger Ale / Sprite	Each/各 ¥650

MINERAL WATER

STILL

エビアン(フランス) Evian (France)	(750ml)	¥1,000
アクア パンナ (イタリア) Acqua Panna (Italy)	(1000ml)	¥1,050

SPARKLING

サン ペレグリーノ (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.

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
Quinoa salad with nuts and fruit (V) キヌアとナッツ、フルーツのサラダ	¥1,600
Field green salad with goat cheese and chia seeds ミックスサラダ ゴートチーズとチアシード	¥2,000
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
Ricotta cheese, Greek yogurt, almonds and herb spread リコッタチーズとギリシャヨーグルト、アーモンドのスプレッド	¥1,600
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
Tofu and tomato salad with black olive paste and basil sauce (V) 豆腐とトマトのサラダ ブラックオリーブペーストとバジルソース	¥1,300
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

Cream soup of the day 本日のクリームスープ	¥1,200
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.

MAIN DISH メインデッシュ

Grilled or steamed sea bream in herb and butter sauce with green vegetables	¥2,800
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	
Pan-fried salmon with Miso savayon and vegetables	¥2,800
サーモンの味噌風味サバイヨン 野菜添え	
Pan-fried cod fish with pea and garlic puree	¥3,000
タラのパンフライ グリーンピースとニンニクのピューレ	
Grilled lamb chops with rosemary vegetables stew	¥4,000
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	
Garlic-roasted chicken thigh with potato	¥3,000
鶏モモ肉のガーリックロースト ポテト添え	
Roast beef tenderloin (150g) or sirloin (300g) with marsala sauce	¥4,800
ビーフテnder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	
Grilled vegetables with lemon and olive oil (V)	¥2,400
ベジタブルグリル レモンとオリーブオイル	

SIDE DISH サイドデッシュ

French fries	¥850
フレンチフライ	
Steamed vegetables (V)	¥850
温野菜	
Mashed potatoes	¥850
マッシュポテト	
Sautéed spinach (V)	¥850
ほうれん草のソテー	

(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.

CHAMPAGNE

モエ エ シャンドン ロゼ アンペリアル

Moët & Chandon Rose Impérial (France)

Glass (125ml) ¥2,500 Bottle ¥14,350

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

ベリンジャー ファウンダーズ シャルドネ

Beringer Founder's Estate Chardonnay (USA)

Glass (150ml) ¥1,200 Bottle ¥5,500

シャブリ ウィリアム フェーヴル

Chablis William Fèvre (France)

Glass (150ml) ¥1,500 Bottle ¥6,800

RED WINE

マトウア ピノ・ノワール

Matua Pinot Noir (New Zealand)

Glass (150ml) ¥1,200 Bottle ¥5,500

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

リカゾーリ キャンティ クラシコ

Ricasoli Brolio Chianti Classico DOCG (Italy)

Glass (150ml) ¥1,300 Bottle ¥6,000

DESSERT WINE

デ ボルトリ ノーブル ワン

De Bortoli Noble One Botrytis Semillon (375ml) (Australia)

Glass (75ml) ¥1,700 Bottle ¥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.

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.

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.

LOCAL DISH ローカルデッシュ

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
Pan-fried salmon with Miso sabayon and vegetables サーモンの味噌風味サバイヨン 野菜添え	¥2,800
Rice bowl with minced beef cutlet, Japanese pickles and miso soup 特製ビーフメンチカツ丼 (香の物・味噌汁付き)	¥2,700

(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
Chilled Soba noodles with citrus fruit and olive oil dipping sauce 冷やし蕎麦 グレープフルーツとオリーブオイル風味の蕎麦汁	¥1,600
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.

PASTA & PIZZA パスタ&ピッツァ

Spaghetti スパゲティ

mushrooms, petit vert, dried tomato-garlic oil (V) ¥2,400

ジャンボマッシュルームとプチヴェール ドライトマトのガーリックオイル

Gratin lasagna ラザニアグラタン

eggplant, boiled egg, ham (P) ¥2,600

茄子とボイルドエッグ ハム

Linguine リングイーネ

yellowtail, shimonita leek, caper and olive sauce ¥2,800

寒ブリと下仁田ねぎ ケイパーとオリーブのソース

Homemade Pizza 自家製ピッツァ

shrimp, squid, sea scallop, tomato anchovy sauce, mozzarella, arugula ¥3,200

海老 甲イカ 帆立貝のアンチョヴィ風味トマトソース ルーコラセルヴァティコ添え

ASIAN DISH アジアンディッシュ

Hainanese chicken rice with soup

¥2,550

ハイナンチキンライス (スープ付き)

Coconut vegetable curry with steamed rice and condiments (V)

¥2,550

ココナッツベジタブルカレー (スチームライス・コンディメント付き)

(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.

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.