

# The Terrace

## Beverage 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.

### 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

---

ヴーヴ・クリコ イエローラベル ブリュット

Veuve Clicquot Yellow Label Brut (France)

Glass (125ml) ¥2,400 Bottle ¥13,500

## 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 ソーヴィニヨン 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 ソーヴィニヨンブラン

Chateau St. Jean Sauvignon Blanc (USA)

Glass (150ml) ¥1,500 Bottle ¥7,000

シャトー セント ジーン シャルドネ

Chateau St. Jean Chardonnay (USA)

Glass (150ml) ¥1,900 Bottle ¥9,000

ボーリュウ ヴィンヤード プレストージ 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・ソーヴィニヨン

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.

## Original Cocktail

---

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

Orange, Apple, Guava, Cut Lime, Red Grapetiser

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

## 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

アクア パンナ (イタリア) Acqua Panna (Italy) (1000ml) ¥1,050

### 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

## 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
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.



## 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.

## 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.

## 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.

## PASTA & PIZZA パスタ&ピッツァ

---

### Spaghetti スパゲッティ

Mushrooms, and canola flower in garlic chili olive oil (V) df ¥2,400

マッシュルームと菜の花のガーリックオイル ペペロンチーノ

### Fettuccine フェットチーネ

Brussels sprouts, Bolognese meat sauce and burdock chips ¥2,600

芽キャベツとボローニャ風ミートソース 牛蒡のチップ添え

### Linguine リングイーネ

Snow crab meat ,shrimp, turnip, creamy tomato sauce and herbs ¥3,200

ズワイガニと海老、蕪のトマトクリームソース ハーブ風味

### Homemade Pizza 自家製ピッツァ

4types of cheese, chicken, boiled egg and arugula ¥3,200

4種のチーズとチキン ボイルドエッグ 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;

## Dessert デザート

---

Ice cream	Each/各 ¥850
アイスクリーム 各種	
Vanilla, Chocolate, Green tea	
バニラ、チョコレート、抹茶	
Sherbet	Each/各 ¥850
シャーベット各種	
Strawberry Yogurt, Passionfruit, Green apple	
苺ヨーグルト、パッションフルーツ、青りんご	
Cremia soft-serve ice cream	Each/各 ¥850
ソフトクリーム 各種	
Cremia, Chocolate Cremia, Mix Cremia	
クレミア、チョコレートクレミア、ミックスクレミア	
Greek yogurt with seasonal fruits, almonds and basil topped with berries, cherry and honey compote	¥1,600
季節のフルーツとベリーとチェリーのハチミツ風味 ギリシャヨーグルトとアーモンド、バジリコ添え	
Pancake with caramelized apples and cinnamon	¥1,650
パンケーキ シナモン風味のりんごのソテー添え	
Japanese French toast	¥1,550
和風フレンチトースト	
Assorted fruit platter (V)	¥2,400
フルーツ盛り合わせ	
Fruit salad (V)	¥1,100
フルーツサラダ	

(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.