

# 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.

### 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

---

マトゥア 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

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

---

マトゥア 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 COCLTAIL

---

シトラス フイズ Citrus Fizz (Non-Alcohol) ¥1,100

レモンの爽やかさ、ソーダの清涼感を感じられるノンアルコールカクテルです

## 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

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    | ¥1050  |
| 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)<br>ハーブグリーンサラダ   | ¥1,400 |
| Quinoa salad with nuts and fruit (V)<br>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<br>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<br>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<br>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<br>リコッタチーズとギリシャヨーグルト、アーモンドの спреッド           | ¥1,600 |
| Roasted cauliflower Hummus with grilled pita and vegetables (V)<br>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<br>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)<br>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<br>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<br>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<br>チーズの盛り合わせ   | ¥2,150 |

## SOUP スープ

---

|   |        |
|---|--------|
| Cream soup of the day<br>本日のクリームスープ               | ¥1,200 |
| Bouillon soup of the day<br>本日のブイヨンスープ            | ¥1,200 |
| Cream corn soup<br>クリームコーンスープ                     | ¥1,200 |
| Vegetable minestrone soup (V)<br>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 ¥1,800

クロックムッシュ サラダ添え

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。

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.

## LOCAL DISH ローカルディッシュ

---

|   |        |
|---|--------|
| Beef curry with steamed rice and condiments<br>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<br>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<br>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<br>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<br>特製ビーフメンチカツ丼（香の物・味噌汁付き） | ¥2,700 |

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)<br>プレーンオートミール   | ¥800   |
| Vegetable egg white omelet with mixed salad<br>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<br>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)<br>お粥と香の物  | ¥1,500 |
| Chilled Soba noodles with citrus fruit and olive oil dipping sauce<br>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<br>Rice, miso soup, grilled salmon, Japanese pickles, natto, tofu, fish cake,<br>egg omelet, seaweed card, green tea, choice of fresh juice<br>和朝食セット<br>ご飯、味噌汁、焼鮭、お新香、納豆、豆腐、かまぼこ<br>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

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

4 types 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  |             |
| Raspberry Cassi, Citrus Lychee, Champagne Fromage   |             |
| ラズベリーカシス、シトラスライチ、シャンパンとフロマージュ   |             |
| 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<br>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.



THE TERRACE

ザ・テラス