

The Terrace

Drink Recommendations

FREE-FLOWING DRINK PACKAGE 90 minutes フリードリンクプラン 90 分制

お一人様 Per Person	¥3,200
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 BeerRed, White and Sparkling Wine	
Whisky, Chilled Juice, Oolong Tea	
お一人様 Per Person	¥3,700
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	

NON ALCOHOLIC COCKTAIL ノンアルコールカクテル

サラトガクーラー Salatoga Cooler	¥1,200
ライムシロップ・ジンジャーエール・ライム Lime Syrup・Ginger Ale・Lime	
オレンジスカッシュ Orange Squash	¥1,200
ガムシロップ・フレッシュオレンジジュース・ソーダ・レモン Sugar Syrup・Fresh Orange Juice・Soda・Lemon	
シャーリーテンプル Shirley Temple	¥1,300
グレナデンシロップ・セブンアップ・レモン Grenadine Syrup・7-Up・Lemon	

BEER ビール

サッポロ プレミアム アルコール フリー Sapporo Premium Alcohol Free	¥1,200
エビス 生 Yebisu Draft Beer	¥1,700
琥珀エビス 生 Kohaku Yebisu Draft Beer	¥1,700

※表示料金にはサービス料、税金が含まれております。
* All prices are inclusive of tax and service charge.

SPARKLING WINE スパークリングワイン

ミッシェル スパークリング ブリュット		
Michelle Sparkling Brut (USA)	Glass (125ml) ¥1,400	Bottle ¥7,500

CHAMPAGNE シャンパン

ルイ・ロデレール・ブリュット・プルミエ		
Louis Roederer Brut Premier (France)	Glass (125ml) ¥2,800	Bottle ¥ 16,200

WHITE WINE 白ワイン

マトゥア ソーヴィニヨン ブラン		
Matua Sauvignon Blanc (New Zealand)	Glass (150ml) ¥1,500	Bottle ¥6,900
ボーリュ ヴィンヤード プレステージ シャルドネ		
Beaulieu Vineyard Prestige Chardonnay (USA)	Glass (150ml) ¥1,500	Bottle ¥6,900
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) ¥1,900	Bottle¥8,800

RED WINE 赤ワイン

カステッロ ディ ガビアーノ キャンティ		
Castello Di Gabbiano Chianti (Italy)	Glass (150ml) ¥1,400	Bottle ¥6,300
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) ¥1,500	Bottle ¥6,900
マトゥア ピノ・ノワール		
Matua Pinot Noir (New Zealand)	Glass (150ml) ¥1,500	Bottle¥6,900
シャトー セント ジーン ピノ・ノワール		
Chateau St. Jean Pinot Noir (USA)	Glass(150ml) ¥1,900	Bottle¥8,800

DESSERT WINE デザートワイン

デ ボルトリ ノーブル ワン		
De Bortoli Noble One Botrytis Semillon (Australia)	Glass (75ml) ¥2,200	Bottle (375ml) ¥10,000

※表示料金にはサービス料、税金が含まれております。
* All prices are inclusive of tax and service charge.

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

デュク ドゥ モンターニ Duc de Montagne

Bottle (200ml) ¥1,400

JUICE & SOFT DRINK ジュース&ソフトドリンク

コーラ/ コーラ ゼロ Cola / Cola Zero

Each/各 ¥900

ジンジャーエール / スプライト Ginger Ale / Sprite

Each/各 ¥900

セブンアップ 7-up

Each/各 ¥900

ウーロン茶 Oolong Tea

¥900

アップルタイザー/ レッドグレープタイザー Appletiser / Redgrapetiser

Each/各 ¥1,000

黒ウーロン Black Oolong Tea

¥1,100

オレンジジュース/グレープフルーツジュース Orange Juice / Grapefruit Juice

Each/各 ¥1,400

MINERAL WATER ミネラルウォーター

STILL

富士ミネラル（日本） Fuji Mineral Water (Japan)

(780ml) ¥1,000

エビアン(フランス) Evian (France)

(750ml) ¥1,300

SPARKLING

サン ペレグリノ （イタリア） San Pellegrino (Italy)

(750ml) ¥1,300

ペリエ （フランス） Perrier (France)

(750ml) ¥1,300

RUM (1 shot - 45ml) ラム

バカルディ Bacardi

¥1,400

マイヤーズダーク Myers’s Dark

¥1,400

LIQUEUR (1 shot - 45ml) リキュール

カンパリ Campari

¥1,400

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 300 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.

※表示料金にはサービス料、税金が含まれております。
* All prices are inclusive of tax and service charge.

SINGLE MALT SCOTCH WHISKEY (1 shot – 37.5ml) シングルモルトスコッチウイスキー

ザ・グレンリベット 12 年 The Glenlivet 12y	¥1,900
ザ・グレンリベット 15 年 The Glenlivet 15y	¥2,500
ザ・グレンリベット 18 年 The Glenlivet 18y	¥3,500
ザ・グレンリベット 21 年 The Glenlivet 21y	¥5,600
ザ・グレンリベット 25 年 The Glenlivet 25y	¥11,700

BLENDED SCOTCH WHISKEY (1 shot – 37.5ml) ブレンドスコッチウイスキー

シーバスリーガル 12 年 Chivas Regal 12y	¥1,700
シーバスリーガル 18 年 Chivas Regal 18y	¥3,400
シーバスリーガル 25 年 Chivas Regal 25y	¥5,600
ローヤルサルート 21 年 Royal Salute 21y	¥3,800

IRISH WHISKEY (1 shot – 37.5ml) アイリッシュウイスキー

ジョン ジェムソン John Jameson	¥1,200
------------------------	--------

COGNAC (1 shot – 37.5ml) コニャック

マーテル VSOP Martell VSOP	¥2,700
マーテル コルドンブルー Martell Cordon Bleu	¥3,900
マーテル XO Martell XO	¥5,600

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 300 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.

※表示料金にはサービス料、税金が含まれております。
* All prices are inclusive of tax and service charge.

VODKA（1 shot - 45ml）ウォッカ

アブソルート	Absolut	¥1,500
アブソルート マンダリン	Absolut Mandarin	¥1,600
アブソルート シトロン	Absolut Citron	¥1,600
アブソルート カラント	Absolut Kurant	¥1,600
アブソルート エリクス	Absolut Elyx	¥1,700
グレイ Goose	Grey Goose	¥1,700

GIN（1 shot - 45ml）ジン

ビーフィーター	Beefeater	¥1,400
プリマス	Plymouth	¥1,400
タンカレー	Tanqueray	¥1,500
ボンベイサファイア	Bombay Sapphire	¥1,500
モンキー47	Monkey 47	¥3,000

TEQUILA テキーラ

オルメカ ブランコ	Olmecca Blanco	¥1,400
オルメカ レポサド	Olmecca Reposado	¥1,400

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 300 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.

※表示料金にはサービス料、税金が含まれております。
* All prices are inclusive of tax and service charge.

BLACK TEA 紅茶

JING English Breakfast Tea イングリッシュブレイクファースト	¥1,400
JING Earl Grey Tea アールグレイ	¥1,400
JING Lychee Red Black Tea ライチ・レッド・ブラックティー	¥1,400
JING Darjeeling Second Flush ダージリン・セカンドフラッシュ	¥2,000

GREEN TEA 緑茶

Jade Sword Green Tea 毛尖緑茶	¥1,400
-----------------------------	--------

HERBAL TEA ハーブティー

Pepper Mint Tea ペパーミントティー	¥1,500
Chamomile Tea カモミールティー	¥1,500

CHINESE TEA 中国茶

Jasmine Pearl ジャスミンパール	¥2,000
--------------------------	--------

※表示料金にはサービス料、税金が含まれております。
*All prices are inclusive of tax and service charge.

COFFEE コーヒー

Coffee / Iced Coffee コーヒー／アイスコーヒー	¥1,000
Decaffeinated Coffee / Iced Decaffeinated Coffee ディ カフ ェ コー ヒー／アイスディ カフ ェ	¥1,000
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	¥1,000
Espresso エスプレッソ	¥1,000
Café au Lait / Iced Café au Lait カフ ェ オレ／アイスカフ ェ オレ	¥1,200
Cappuccino カプチャーノ	¥1,200
Café Mocha カフ ェ モカ	¥1,200
Café Latte / Iced Café Latte カフ ェ ラ テ／アイスカフ ェ ラ テ	¥1,200
Café Choccolaccino カフ ェ チ ョ コ ラ チ ー ノ	¥1,200
Maple Latte メ ー プ ル ラ テ	¥1,200

※表示料金にはサービス料、税金が含まれております。

* All prices are inclusive of tax and service charge.

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

Green Herb salad (V)	¥1,800
グリーンハーブサラダ	
Smoked salmon and onion-herb salad with lemon dressing	¥2,300
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	
Assorted cheese platter	¥2,700
チーズの盛り合わせ	
Roasted cauliflower Hummus with grilled pita and vegetables (V)	¥2,900
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	
Fish and chips with tartar sauce, malt vinegar and lemon	¥3,000
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	
Lemon garlic shrimp with avocado	¥3,200
ガーリックシュリンプ レモン風味 アボカド添え	
Chicken Cobb salad with avocado, blue cheese and boiled egg	¥3,300
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	
Prosciutto and mozzarella cheese with arugula and balsamic vinegar	¥3,500
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	

SOUP スープ

Cream soup of the day	¥1,500
本日のクリームスープ	
Bouillon soup of the day	¥1,500
本日のブイヨンスープ	
Cream corn soup	¥1,500
クリームコーンスープ	
Vegetable minestrone (V)	¥1,500
ベジタブル ミネストローネ	

(V) ベジタリアン Vegetarian Selection

※表示料金にはサービス料、税金が含まれております。

* All prices are inclusive of tax and 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

Vegetables and mashed avocado sandwich with French fries	¥1,900
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	¥2,500
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	

Clubhouse sandwich with French fries	¥2,700
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	¥2,700
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	

Beef burger with bacon and French fries	¥3,300
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 - ¥250

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

※表示料金にはサービス料、税金が含まれております。

* All prices are inclusive of tax and 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,

BREAKFAST ブレックファースト

Plain oatmeal (V)	¥1,000
プレーンオートミール	
Vegetable egg white omelet with mixed salad	¥1,700
野菜のホワイトエッグオムレツ ミックスサラダ添え	
Japanese rice porridge with Japanese pickles (V)	¥1,900
お粥と香の物	
Combination set - 2 eggs in any style served with salad, steamed vegetables and toast	¥2,500
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	
Japanese breakfast set	¥3,700
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	

](V) ベジタリアン Vegetarian Selection

※表示料金にはサービス料、税金が含まれております。

* All prices are inclusive of tax and 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	¥3,500
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	¥3,500
サーモンの味噌風味サバイヨン 野菜添え	
Garlic-roasted chicken thigh with potato	¥3,800
鶏モモ肉のガーリックロースト ポテト添え	
Grilled lamb chops with rosemary vegetables stew	¥5,000
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	
Roast beef tenderloin (150g) or sirloin (300g) with marsala sauce	¥6,000
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	

Hainanese chicken rice with soup	¥3,200
ハイナンチキンライス（スープ付き）	
Beef curry with steamed rice and condiments	¥3,200
ビーフカレー（スチームライス・コンディメント付き）	
Seafood curry with steamed rice and condiments	¥3,200
シーフードカレー（スチームライス・コンディメント付き）	
Rice bowl with minced beef cutlet, Japanese pickles and miso soup	¥3,400
特製ビーフメンチカツ丼（香の物・味噌汁付き）	

(V) ベジタリアン Vegetarian Selection

※表示料金にはサービス料、税金が含まれております。

* All prices are inclusive of tax and 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 パスタ

Spaghetti スパゲッティ ¥2,800

Broccoli, dried tomatoes, garlic, chili, olive oil, toasted bread crumbs, walnuts, almonds (V) df
ナッツを散りばめたブロッコリーとドライトマトのペペロンチーノ (V) df

Lasagna ラザニア ¥3,300

Pumpkin, sweet potato, ricotta cheese, meat sauce, lotus root chips
南瓜とサツマイモ リコッタチーズとミートソース 蓮根のチップ添え

Fettuccine フェットチーネ ¥3,500

Japanese red leek and duck ragu, cured duck, parmesan cheese, black pepper
鴨の生ハムを添えた赤ネギと鴨肉のラグー パルメザンチーズと黒胡椒風味

Linguine リングイーネ ¥3,800

Creamy sauce, shrimp, king crab meat, Brussels sprouts, herbs
海老とタラバ蟹、芽キャベツのクリームソース ハーブ添え

(V) ベジタリアン Vegetarian Selection

※表示料金にはサービス料、税金が含まれております。
* All prices are inclusive of tax and 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,

DESSERT デザート

Ice cream アイスクリーム 各種 Each/各 ¥1,100

Vanilla バニラ

Chocolate チョコレート

Green tea 抹茶

Sherbet シャーベット各種 Each/各 ¥1,100

Passionfruit パッションフルーツ

Mixed berry ミックスベリー

Lemonmilk レモンミルク

Cremia soft-serve ice cream ソフトクリーム 各種 Each/各 ¥1,100

Cremia クレミア

Chocolate Cremia チョコレートクレミア

Mix Cremia ミックスクレミア

Japanese French toast ¥2,000

和風フレンチトースト

Pancake with caramelized apples and cinnamon ¥2,100

パンケーキ シナモン風味のりんごのソテー添え

(V) ベジタリアン Vegetarian Selection

※表示料金にはサービス料、税金が含まれております。
* All prices are inclusive of tax and 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,