

The Terrace

Drink Recommendations

GO LOCAL SPECIAL SELECTION

ソフトドリンク Soft Drink

高知県産	ゆずスカッシュ	YUZU Citrus Squash (Kochi)	¥1,100
	高知県産ゆず・シュガーシロップ・ソーダ	Yuzu Citrus・Soda・Sugar Syrup	
長野県産	信州ももジュース	Peach Juice (Nagano)	¥1,100

ワイン Wine

北海道産	グランポレール余市ツヴァイゲルトレーベ	Glass (150ml) ¥1,400	Bottle ¥6,300
	Grande Polaire YOICHI Zweigeltrebe (Hokkaido)		

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	

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

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) ¥3,000	Bottle ¥16,800

WHITE WINE 白ワイン

マトゥア ソーヴィニオン ブラン		
Matua Sauvignon Blanc (New Zealand)	Glass (150ml) ¥1,500	Bottle ¥6,900
リンデマンズ ジェントルマンズ コレクション シャルドネ		
Lindeman's Gentleman's Collection Chardonnay (Australia)	Glass (150ml) ¥1,900	Bottle ¥8,800
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) ¥1,900	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
リンデマンズ ジェントルマンズ コレクション カベルネソーヴィニオン		
Lindeman's Gentleman's Collection Cabernet Sauvignon (Australia)	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	Ginger Ale		¥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
グレイグース	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 served with truffle salt, lemon, and French fries ¥3,000
特製メンチカツサンドウィッチ ～トリュフ塩 レモン 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) プレーンオートミール	¥1,000
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	¥1,700
Japanese rice porridge with Japanese pickles (V) お粥と香の物	¥1,900
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	¥2,500
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	¥3,700

](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 スパゲティ ¥2,600

Peperoncino, Mediterranean vegetables, dried tomatoes, basil,
olives, herb breadcrumbs (V) df
地中海野菜とドライトマトのペペロンチーノ バジル風味
オリーブとハーブのパン粉 (V) df

Potato Gnocchi ポテトニョッキ ¥2,800

Prosciutto, figs, roasted walnuts, goat cheese and gorgonzola sauce (P)
生ハムと無花果、胡桃のロースト シェーブルとゴルゴンゾーラの
チーズソース(P)

Fettuccine フェットチーネ ¥3,300

Shrimp, squid, scallop, zucchini, anchovy-white wine sauce
海老とイカ、帆立貝とズッキーニのアンチョヴィ風味白ワインソース

Capellini 冷製カペリーニ ¥3,300

Conger eel, grilled eggplant, cherry tomatoes, sea urchin checca sauce
Myoga ginger, spike perilla
穴子と焼き茄子、チェリートマトの雲丹風味ケッカソース 茗荷と花穂紫蘇を添えて

(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,