

Come Sail Away

ラグジュアリー・ガーデン By クラウディー・ベイ

5:00pm-10:00pm

※時間制限（2時間）を設けさせていただいております。



CLOUDY BAY
NEW ZEALAND

Come Sail Away

This summer, in collaboration with the New Zealand winery “Cloudy Bay”, we are proud to announce “The Bar -Come Sail Away-”. Take a seat on The Bar terrace and enjoy a spectacular view over Beppu Bay and the city of steam. Relax and refresh during hot summer nights with our carefully selected list of wine, beers and cocktails together with tasty bites skillfully prepared by our chefs.

ニュージーランドワインの世界的地位を高めた「クラウディー・ベイ」が捧げる、「Come Sail Away(カム・セイル・アウェイ)」というコンセプトのもと「自然と通じる」、「フォアージュ（食の探検）を楽しむ」、「旅を通じて人や場所を発見する」の3つのテーマをご体感ください。別府湾と市街の絶景を望みながら、心地の良い風を感じられる専用テラスで、大人のくつろぎの時間をお過ごしください。

CLOUDY BAY

NEW ZEALAND

Come Sail Away Luxury Garden by Cloudy Bay
ラグジュアリー・ガーデン by クラウディー ベイ

¥7,300

【Assorted appetizers】

Marinated olives

オリーブのマリネ

Prosciutto and melon with balsamic caviar

生ハムとメロン バルサミコキャビア

Smoked salmon on rye toast with dill

スモークサーモンのブルスケッタ デイルの香り

Roast beef, wasabi

ホテル特製 国産牛のローストビーフ 山葵添え

Oita toriten with matcha salt and citrus

とり天 抹茶塩と柑橘

【Cloudy Bay Wine】

2020 Sauvignon blanc

ソーヴィニヨン ブラン

2019 Pinot noir

ピノ ノワール

【Beer】

Asahi Super Dry

アサヒ スーパードライ (日本)

Pilsner Urquell

ピルスナーウルケル (チェコ)

Peroni

ペローニ (イタリア)

【Beer Cocktails】

Shandy gaff

(beer, ginger ale)

シャンディー・ガフ

Mint beer

(beer, GET31)

ミントビア

Spicy red eye

(beer, tomato juice, Tabasco,
Lea & Perrins)

スパイシー・レッドアイ

Prices are inclusive of taxes and exclusive of 15% service charge.

料金には消費税が含まれております。別途15%のサービス料を頂戴いたします。

Please advise us if you have any dietary restrictions, allergies or special considerations.

食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

【Cocktails】

Gin tonic

(gin, tonic water, lime)

ジントニック

Gin Buck

(gin, ginger ale, lemon)

ジンバック

Moscow mule

(vodka, ginger ale, lime)

モスコミュール

Cuba libre

(rum, Coca cola, lime)

キューバリブレ

Tequila sunrise

(tequila, orange juice, grenadine)

テキーラサンライズ

Cassis soda

(cassis, soda)

カシスソーダ

Cassis orange

(cassis, orange juice)

カシスオレンジ

Fuzzy Navel

(pêche, orange juice)

ファジーネーブル

Cynar soda

(Cynar, soda, lemon)

チナールソーダ

【Soft Drinks】

Orange juice

オレンジ ジュース

Apple juice

アップル ジュース

Cranberry juice

クランベリー ジュース

Mango juice

マンゴー ジュース

Pineapple juice

パイナップル ジュース

Coca cola

コカ・コーラ

Coca cola zero

コカ・コーラゼロ

Ginger ale

ジンジャーエール

Tonic water

トニック ウォーター

Oolong tea

ウーロン茶

【Whisky】

Canadian Club 12 years

カナディアンクラブ 12年

Beer Garden
ビア・ガーデン

¥5,800

【Assorted appetizers】

Marinated olives

オリーブのマリネ

Prosciutto and melon with balsamic caviar

生ハムとメロン バルサミコキャビア

Smoked salmon on rye toast with dill

スモークサーモンのブルスケッタ デイルの香り

Roast beef, wasabi

ホテル特製 国産牛のローストビーフ 山葵添え

Oita toriten with matcha salt and citrus

とり天 抹茶塩と柑橘

【Beer】

Asahi Super Dry

アサヒ スーパードライ (日本)

Pilsner Urquell

ピルスナーウルケル (チェコ)

Peroni

ペローニ (イタリア)

【Soft Drinks】

Orange juice

オレンジ ジュース

Apple juice

アップル ジュース

Cranberry juice

クランベリー ジュース

Mango juice

マンゴー ジュース

Pineapple juice

パイナップル ジュース

【Beer Cocktails】

Shandy gaff (beer, ginger ale)

シャンディー・ガフ

Mint beer (beer, GET31)

ミントビア

Coca cola

コカ・コーラ

Coca cola zero

コカ・コーラゼロ

Ginger ale

ジンジャーエール

Tonic water

トニック ウォーター

Oolong tea

ウーロン茶

Prices are inclusive of taxes and exclusive of 15% service charge.

料金には消費税が含まれております。別途15%のサービス料を頂戴いたします。

Please advise us if you have any dietary restrictions, allergies or special considerations.

食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

【with Salad】

Caesar salad	¥1,900
locally farmed romaine lettuce, house-made croutons, onsen-style egg, crisp bacon, Caesar dressing	
シーザーサラダ	
ロメインレタス、クルトン、温泉卵、クリスピーベーコン、シーザードレッシング	
add grilled chicken	¥2,400
グリルチキン添え	
add smoked salmon	¥2,400
スモークサーモン添え	
add poached prawns	¥2,500
エビ添え	

【with Fries】

French fries	¥800
フレンチフライ	
British-style fish and chips	¥2,700
with Yufuin beer batter, Oita citrus tartare sauce	
英国風フィッシュアンドチップス	
大分県産シトラスのタルタルソース	

【with Pasta & Risotto】

Spaghetti with vegetables and pesto sauce	¥2,000
seasonal vegetables, pineseed, Parmesan	
スパゲッティ バジルソース	
季節野菜、松の実、パルメザンチーズ	
Oita mushroom and Taketa saffron risotto	¥2,200
mascarpone, Parmesan cheese, and porcini powder	
大分きのこと竹田サフランのリゾット	
マスカルポーネ、パルメザンチーズ、ポルチーニパウダー	

Prices are inclusive of taxes and exclusive of 15% service charge.

料金には消費税が含まれております。別途15%のサービス料を頂戴いたします。

Please advise us if you have any dietary restrictions, allergies or special considerations.

食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

【with Main】

Grilled Oita tuna cauliflower puree, local vegetables, fennel and citrus beurre blanc 大分県産マグロのグリル カリフラワーのビュレ、地元野菜、 フェネルと柑橘のブルーブランソース	¥3,800
“Hanamidori” chicken confit thigh and roasted breast, corn and pepper succotash, hazelnut jus 「華味鳥」チキン モモ肉のコンフィとムネ肉のロースト、 コーンとパプリカのサコタッシュ、ヘーゼルナッツのソース	¥2,900
“Kome no megumi” Oita pork chop polenta, semi-dry grapes, seasonal vegetables, pork jus 大分県産 ブランド豚 “米の恵み” ポレンタ、セミドライグレープ、季節野菜、ポークのジュ	¥3,000
*Oita beef sirloin (100g) whipped potato, Oita mushrooms, seasonal vegetables 大分県産 ビーフサーロイン(100g) マッシュポテト、大分県産きのこ、旬野菜	¥4,600
*Upgrade your beef selection to Oita Wagyu filet 別途追加料金にて、百年の恵み「おおいた和牛フィレ肉」に アップグレードが可能です。	+¥4,000

【with Dessrts】

Seasonal fruits selection 季節のフルーツ盛り合わせ	¥2,000
Hoji tea brûlée ほうじ茶のブリュレ	¥1,200
Baked cheese cake with seasonal fruits バイクドチーズケーキ 季節のフルーツ添え	¥1,400
Caramel chocolate cake キャラメルチョコレートケーキ	¥1,200

Prices are inclusive of taxes and exclusive of 15% service charge.

料金には消費税が含まれております。別途 15% のサービス料を頂戴いたします。

Please advise us if you have any dietary restrictions, allergies or special considerations.

食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。