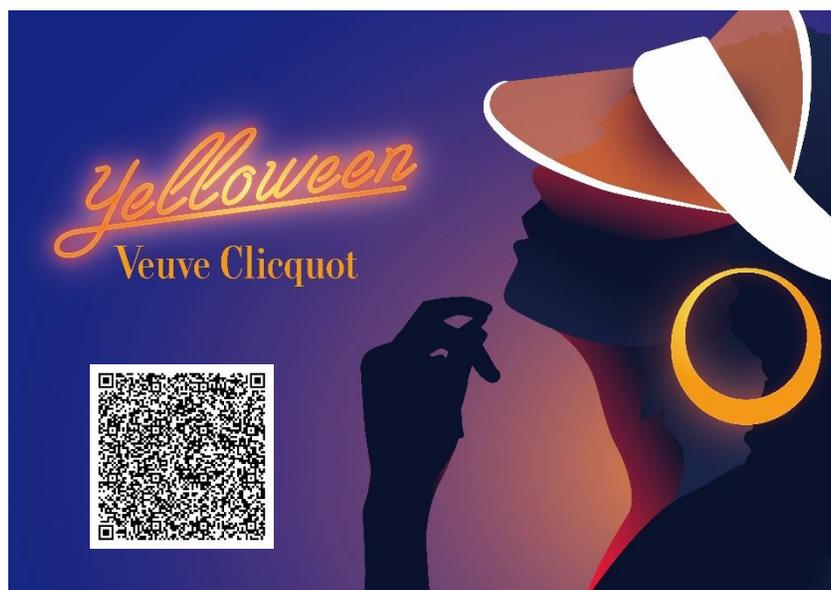


the LOUNGE



「 ヴーヴ・クリコ イエローウィン 」

ヴェーヴ・クリコがハロウィンシーズンをエレガントかつスタイリッシュに演出するイエローウィン。

今年のテーマは、「80's ELECTRIC NIGHT - 80年代の再来」。
大胆で陽気なモンスターたちがひとたびエレクトリックなイエローの輝きを放てば、パーティーの始まりです。



Veuve Clicquot

「 品質はただひとつ、最高級だけ 」

1772年にフランス、シャンパーニュ地方で創業した伝統あるシャンパーニュ・メゾン ヴーヴ・クリコ。

時を越えて、いつも愛される永遠のスタイルです。

きらめく泡の輝き、豊かな香り、爽やかな果実の味わいで、
楽しく幸せなひとときをもたらします。

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。

Food allergies and food intolerance.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

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。

ANA InterContinental Beppu SIGNATURE AFTERNOON TEA SET

13:00-15:00 / 13:30-15:30 / 15:30-17:30

※要事前予約（3部制）

※時間制限（2時間）を設けさせていただいております。

Yelloween Masquerade Luxury Afternoon Tea ¥7,900
イエローウィン・マスカレード
ラグジュアリーアフタヌーンティー

Enjoy with our selection of TWG fine teas or coffee
一緒にコーヒーまたはTWG ファインティーセレクションからお選びください。

【Glass of Champagne】

Veuve Clicquot Yellow Label Brut

ヴーヴ・クリコ イエローラベル ブリュット

【Savory】

Smoked duck and beets brioche sandwich

鴨の燻製とビーツ × ブリオッシュサンド

Prosciutto and pomegranate pizza

生ハムとザクロ × ピッツァ

Prawn and pumpkin crème fraiche, charcoal bread

海老と南瓜 × 竹炭パン

Yufuin cheese and apple quiche

由布院チーズと林檎 × キッシュ

【Sweet Delicacies】

Purple sweet potato brownie

紫芋 × ブラウニー

Redcurrant and dark cone

ダークコーン × 赤すぐり

Blackberry and milk panna cotta

マスカレード・パannaコッタ × 秋の果実

Mango and passion fruit cream puff

プティ・シュー × マンゴーとパッションフルーツ

Macaron cassis

マカロン × カシス

Chestnut chocolate bon bon

栗 × ボン・ボン・ショコラ

【Freshly Baked Scones】

Pumpkin and charcoal scone, Walnut and maple scone

南瓜と竹炭のスコーン × くるみとメープルのスコーン

with Yufuin jam and clotted cream

由布院 風曜日 人参りんごジャムとクロテッドクリーム添え

【Special Gift】

PIERRE HERMÉ PARIS 3 pieces Macarons

《ピエール・エルメ・パリ》 マカロン 3個詰め合わせ

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。

Food allergies and food intolerance.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

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。

AFTERNOON TEA SET

13:00-15:00 / 13:30-15:30 / 15:30-17:30

※要事前予約 (3 部制)

※時間制限 (2 時間) を設けさせていただいております。

AUTUMN HARVEST FESTIVAL PROMOTION 2021

秋の収穫祭・プロモーション

Masquerade Afternoon Tea ¥3,800

マスカレード・アフタヌーンティー

～ミステリアスな秋色果実～

with one mini bottle of non-alcohol sparkling wine ¥5,700

ノンアルコール・スパークリングワイン付き

Enjoy with our selection of TWG fine teas or coffee

一緒にコーヒーまたは TWG ファインティーセレクションからお選びください。

add free refill of tea or coffee +¥1,000

コーヒーと紅茶のおかわり自由

【Savory】

Smoked duck and beets brioche sandwich

鴨の燻製とビーツ × ブリオッシュサンド

Prosciutto and pomegranate pizza

生ハムとザクロ × ピッツァ

Prawn and pumpkin crème fraiche, charcoal bread

海老と南瓜 × 竹炭パン

Yufuin cheese and apple quiche

由布院チーズと林檎 × キッシュ

【Sweet Delicacies】

Purple potato brownie

紫芋 × ブラウニー

Redcurrant and dark cone

ダークコーン × 赤すぐり

Blackberry and milk panna cotta

マスカレード・パンナコッタ × 秋の果実

Mango and passion fruit cream puff

プティ・シュー × マンゴーとパッションフルーツ

Macaron cassis

マカロン × カシス

Chestnut chocolate bon bon

栗 × ポン・ボン・ショコラ

【Freshly Baked Scones】

Pumpkin and charcoal scone, Walnut and maple scone

南瓜と竹炭のスコーン × くるみとメープルのスコーン

with Yufuin jam and clotted cream

由布院 風曜日 人参りんごジャムとクロテッドクリーム添え

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。

Food allergies and food intolerance.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

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。

FRESHLY BAKED CROISSANT SET

10:00-13:00

Croissant set ¥1,000

クロワッサンセット

with Yoghurt

Your choice of Plain, Low-fat or Fruit flavored

ヨーグルト付き

(プレーン、低脂肪、フルーツ)の中から1種類お選びください。

Enjoy with our selection of TWG fine teas or coffee

一緒にコーヒーまたはTWG ファインティーセレクションからお選びください。

CAKE SET

10:00-17:30

Cake set ¥1,450

ケーキセット

Your choice of cake

お好みのケーキを下記から1種類お選びください。

Seasonal fruits tart “Figs and Cheyenne muscat” +¥200

季節のフルーツタルト “無花果とシャインマスカット”

Oita salt and chestnut cake

蒲江産 塩モンブラン

Apple and rum raisin mousse

林檎とラムレーズン

Banana and coffee mousse

バナナ・カフェ

Autumn chocolate cake

オータム・ショコラ

Enjoy with our selection of TWG fine teas or coffee

一緒にコーヒーまたはTWG ファインティーセレクションからお選びください。

SCONE SET

13:00-17:30

Scone set ¥1,200

スコーンセット

Pumpkin and charcoal scone, Walnut and maple scone

南瓜と竹炭のスコーン × くるみとメープルのスコーン

with Yufuin jam and clotted cream

由布院 風曜日 人参りんごジャムとクロテッドクリーム添え

Enjoy with our selection of TWG fine teas or coffee

一緒にコーヒーまたはTWG ファインティーセレクションからお選びください。

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。

Food allergies and food intolerance.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

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。

DALLMAYR COFFEE SELECTION

10:00-17:30

【Seasonal Specialities】

Hazelnut caramel macchiato ¥890

ヘーゼルナッツ キャラメル マキアート

Dark caffè mocha ¥890

ダーク カフェ モカ



Coffee ¥850

コーヒー

Decaffeinated coffee ¥850

カフェインレス コーヒー

Espresso ¥850

エスプレッソ

Short macchiato ¥850

マキアート

Long macchiato ¥850

ロング マキアート

Cappuccino ¥890

カプチーノ

Caffè latte ¥890

カフェ ラテ



“BEE my HONEY” milk latte ¥1,050

“BEE my HONEY” ミルク ラテ

Japanese honey

国産れんげ

Hungarian acacia honey ¥950

ハンガリー産アカシア

Vietnamese lychee honey ¥850

ベトナム産ライチ

Brazilian coffee honey ¥890

ブラジル産コーヒー

PERSONALIZE YOUR DRINK

Soy Milk +¥80

豆乳の変更

Almond Milk +¥80

アーモンドミルクの変更

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。

Food allergies and food intolerance.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

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。

TWG FINE TEAS SELECTION

10:00-17:30

【Seasonal Specialities】

Moon Fruit Black ムーンフルーツ ブラック	¥850
Napoleon ナポレオン	¥850
Autumn Royal Milk Tea 秋のロイヤルミルクティー	¥890

【Classic Tea】

Royal Darjeeling ロイヤルダーズリン	¥850
English Breakfast イングリッシュブレックファスト	¥850
Uva Highlands ウバ ハイランド	¥850
Nuwara Eliya ヌワラエリヤ	¥850

【Flavored Tea】

ANA InterContinental Beppu Original Blend ANA インターコンチネンタル別府 オリジナルブレンド	¥850
French Earl Grey フレンチアールグレイ	¥850
1837 Green Tea 1837 グリーンティー	¥850
Moroccan Mint モロカンミント	¥850
Pink Flamingo ピンクフラミンゴ	¥850
Red Chai レッドチャイ	¥850

【Infusion】

Vanilla Bourbon ヴァニラブルボン	¥850
Midnight Hour ミッドナイトアワー	¥850
Chamomile カモミール	¥850

【Asian Tea】

Jasmine Queen ジャスミンクイーン	¥850
Emperor Sencha エンペラーセンチャ	¥850

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。
Food allergies and food intolerance.
We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.
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。

SOFT DRINKS

10:00-17:30

Freshly squeezed orange juice フレッシュオレンジジュース	¥1,300
Freshly squeezed grapefruit juice フレッシュグレープフルーツジュース	¥1,300
Kabosu juice カボスジュース	¥900
Apple juice アップルジュース	¥900
Coca-Cola コカ・コーラ	¥900
Coca-Cola Zero コカ・コーラゼロ	¥900
Ginger ale ジンジャーエール	¥900
Oolong tea ウーロン茶	¥900

CHAMPAGNE

10:00-17:30

Champagne Moet et Chandon Mini bottle モエ・エ・シャンドン	¥2,500
---	--------

WINE

10:00-17:30

Jenard Chardonnay I.G.P. Pays D'oc ジュナール・シャルドネ	¥1,600
Cabernet Sauvignon, Pierre Lamotte カベルネソーヴィニヨン	¥1,600

BEER

10:00-17:30

Asahi Super Dry アサヒ スーパードライ	¥1,200
Suntory Premium Malts サントリー プレミアムモルツ	¥1,200
Sapporo Yebisu サッポロ エビス	¥1,200
Kirin Ichiban-Shibori キリン 一番搾り	¥1,200
Guinness Extra Stout ギネス エクストラスタウト	¥1,300
Heineken ハイネケン	¥1,200
Asahi Dry Zero アサヒ ドライゼロ	¥1,080

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。

Food allergies and food intolerance.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

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。

À LA CARTE

10:00-17:30

【Sandwiches】

Wagyu beef burger (180g) ¥3,200

和牛バーガー

180-gram premium Wagyu beef burger with charred bacon, crispy onion rings, tomato, mature Cheddar, homemade burger sauce
ベーコン、オニオンリング、トマト、チェダーチーズ、BBQソース

Turkey club sandwich ¥2,800

ターキークラブサンドイッチ

roasted turkey, bacon, fried egg, lettuce, tomato, mayonnaise
七面鳥、ベーコン、目玉焼き、レタス、トマト、マヨネーズ

Vegetarian burrito ¥2,800

ベジタリアンブリトー

roasted vegetables, lettuce, herb mayonnaise
季節野菜のロースト、レタス、ハーブマヨネーズ

with choice of shoestring fries or green salad

フライドポテト又はグリーンサラダ付き

お好みで1種類お選びください。

【Light Meals】

Locally-grown tomato panzanella ¥1,900

大分県産トマトのパンツァネッラサラダ

arugula, parmesan, caper, crouton, avocado oil, balsamic caviar
ルッコラ、パルメザンチーズ、ケッパー、クルトン、アボカドオイル、バルサミコキャビア

Caesar salad ¥1,900

シーザーサラダ

locally farmed romaine lettuce, house-made croutons, onsen-style egg, crisp bacon, caesar dressing
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

シーザーサラダ グリルチキン添え

add smoked salmon ¥2,400

シーザーサラダ スモークサーモン添え

add poached prawns ¥2,500

シーザーサラダ エビ添え

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。

Food allergies and food intolerance.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

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。