

NIGHT CABANA PARTY

「ナイト・カバナ・パーティー」

18:00 - 21:00

Enjoy an incomparable view over Beppu bay and indulge in a vast array of luxurious refreshments.

Bring your friends and family to experience the comfort of our cabana plan.

We have prepared a selection of poolside delicacies for you to enjoy the best spot of our Aqua pool lounge.

別府湾と市街を一望できる開放的な空間を生かし、非日常的でラグジュアリーな雰囲気を味わえるインフィニティプール。フランスのシャンパーニュメゾン「ルイ・ロデレール」とコラボレーションし、大人の心をくすぐる艶やかな世界が広がります。大切な方と一緒にゆったりと流れる非日常感溢れる大人の時間をお過ごしください。

AQUA



「Seafood Platter」

French caviar, lobster, Himeshima shrimp, fish and shellfish

フランス産キャビア、ロブスター、姫島車エビ、本日の鮮魚、魚貝類

+

「Grill Plate」

Oita beef sirloin (100g), “Kome no megumi” Oita pork (100g), Oita Kanmuri Jidori chicken (100g), Today's fresh fish and seasonal vegetables grill

大分県産ビーフサーロイン、米の恵みポーク、おおいた冠地どり、本日の鮮魚、季節の地元野菜

¥ 40,000

「with Salads」

Aqua wellness salad アクア・ウェルネスサラダ +¥ 1,900

Oita organic leaves and locally farmed lettuce, tomato, cucumber, avocado, orange, sunflower seeds and candied almonds
(your choice of one: sesame dressing, Italian dressing)

院内産オーガニックリーフ、トマト、きゅうり、アボカド、オレンジ、向日葵の種、アーモンド
(胡麻ドレッシング、イタリアンドレッシングの中からおひとつお選びください)

Locally-grown tomato panzanella 大分県産トマトのパンツァネッラ +¥ 1,900

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 シーザーサラダ +¥ 1,900

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

「with Desserts」

Seasonal fruits selection 季節のフルーツ盛り合わせ +¥ 2,000

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 consumption tax and subject to 15% service charge.

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



MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

「Standard Champagne」

“N.V. Brut Premier”

“ブリュット・プルミエ”

Go deluxe and upgrade your bottle of Champagne with sommelier recommendation from our wine list.

別途追加料金にて、プランに含まれるスタンダードボトルシャンパーニュを
下記のスペシャルやプレスティージュ・シャンパーニュにアップグレードが可能です。
ルイ・ロデレール社が希求する希少性、完璧さ、気品の象徴から誕生する芸術作品は、
完璧な美味しさと飲むたびに感動を与えてくれます。

SPECIAL OPTION

PRESTIGE OPTION

2013	Brut Vintage ブリュット ヴィンテージ	+¥ 10,000
2013	Brut Vintage Rosé ブリュット ヴィンテージ ロゼ	+¥ 10,000
2012	Brut Nature ブリュット ヴィンテージ ナチュラル	+¥ 20,000

2013	"Cristal" Brut Vintage "クリスタル" ブリュット ヴィンテージ	+¥ 60,000
2008	"Cristal" Brut Vintage "クリスタル" ブリュット ヴィンテージ	+¥ 85,000

WINE

Glass (100ml)

【 White 】

Cellar selection Pinot Gris (Sileni Estates) セラー セレクション ピノ・グリ	¥ 1,500
Sommelier selected Jean Leon Chardonnay ソムリエセレクト ジャンレオン シャルドネ	¥ 1,600

【 Red 】

Cellar selection Pinot Noir (Sileni Estates) セラー セレクション ピノ・ノワール	¥ 1,500
Sommelier selected Tempranillo ソムリエセレクト テンプラニーリョ	¥ 1,600

SOFT DRINKS

Kabosu and honey juice 近藤養蜂所 はちみつジュース かぼす	¥ 1,000
Coca cola / Coca cola zero コカ・コーラ / コカ・コーラゼロ	¥ 900
Ginger ale / Tonic water ジンジャーエール / トニック ウォーター	¥ 900
Oolong tea ウーロン茶	¥ 900

NON-ALCOHOL SPARKLING WINE

Mini Bottle (200ml)

Pierre Zero Blanc de Blancs (Pierre Chavin) ピエール・ゼロ・ブラン・ド・ブラン	¥ 1,900
---	---------

BEER

Asahi Super Dry Draft アサヒ スーパードライ (生ビール)	¥ 1,200
Asahi Dry Zero アサヒ ドライゼロ	¥ 1,080

NATURAL MINERAL WATER

Acqua Panna 1000ml アクアパンナ (硬度 107mg/l)	¥ 1,000
San Pellegrino 1000ml サン ペレグリーノ (硬度 618 mg/l)	¥ 1,200

NATURAL SPRING WATER

Beppu sakura onsen water 500ml 別府桜温泉水 (硬度 170mg/l 炭酸水素イオン 340mg/l)	¥ 900
--	-------

Prices are inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.

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