

the LOUNGE



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。

Luxury Afternoon Tea

¥7,300

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 as well as all-you-can-drink
と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、
お好きなものをお好きなだけお選びください。

【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】

Crab tortilla wrap, red radish

ズワイ蟹のトルティーヤ 紅芯大根

Prosciutto and strawberry cream cheese, beets loaf

生ハムとストロベリークリームチーズ ビーツローフ

Smoked duck and red onion, brioche sandwich

鴨の燻製とオニオンルージュ ブリオッシュサンド

Strawberry quiche, bacon

ストロベリーキッシュ ベーコン

【Sweet Delicacies】

「Elegance」 Strawberry Tart

「エレガント」ストロベリータルト

「Rouge」 Opéra cake

「ルージュ」オペラ

Almond milk and roses verrine

杏仁ミルクと薔薇のベリーヌ

Chocolat dip strawberry

ショコラディップ・ストロベリー

Raspberry pate de fruit

パテ・ド・フルーツ ラズベリー

Passion fruit chocolate bon bon

ボン・ボン・ショコラ パッションフルーツ

【Freshly Baked Scones】

Strawberry scone, Vanilla scone

ストロベリーとバニラのスコーン

with Kitsuki honey and strawberry jam, clotted cream

近藤養蜂場のいちご蜂蜜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。

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。

STRAWBERRY PROMOTION 2022

ストロベリー・プロモーション

「エレガントルージュ」

Elegant Rouge Strawberry Afternoon Tea ¥4,000
ストロベリー アフタヌーンティー

with one mini bottle of non-alcohol sparkling wine ¥5,900
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

と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 +¥800
コーヒーと紅茶のおかわり自由

【Savory】

Crab tortilla wrap, red radish

ズワイ蟹のトルティーヤ 紅芯大根

Prosciutto and strawberry cream cheese, beets loaf

生ハムとストロベリークリームチーズ ビーツローフ

Smoked duck and red onion, brioche sandwich

鴨の燻製とオニオンルージュ ブリオッシュサンド

Strawberry quiche, bacon

ストロベリーキッシュ ベーコン

【Sweet Delicacies】

「Elegance」 Strawberry Tart

「エレガント」ストロベリータルト

「Rouge」 Opéra cake

「ルージュ」オペラ

Almond milk and roses verrine

杏仁ミルクと薔薇のベリース

Chocolat dip strawberry

ショコラディップ・ストロベリー

Raspberry pate de fruit

パテ・ド・フルーツ ラズベリー

Passion fruit chocolate bon bon

ボン・ボン・ショコラ パッションフルーツ

【Freshly Baked Scones】

Strawberry scone, Vanilla scone

ストロベリーとバニラのスコーン

with Kitsuki honey and strawberry jam, clotted cream

近藤養蜂場のいちご蜂蜜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 ¥1,500

ケーキセット

Your choice of cake

好みのケーキを下記から1種類お選びください。

Seasonal fruits tart 「Berries」

+¥200

季節のフルーツタルト「贅沢ベリー」

Strawberry short cake

「ベリーツ」ショートケーキ

Lychee and Berries

ライチ&ベリー

Jasmine and chocolate mousse

ジャスミン・ショコラ

Tiramisu puff

シュークリーム「ティラミス」

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

Strawberry scone, Vanilla scone

ストロベリーとバニラのスコーン

with Kitsuki honey and strawberry jam, clotted cream

近藤養蜂場のいちご蜂蜜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】

Strawberry latte ストロベリー ラテ	¥950
Strawberry and chocolate mocha ストロベリー ショコラ モカ	¥950



Coffee コーヒー	¥850
Decaffeinated coffee カフェインレス コーヒー	¥850
Espresso エスプレッソ	¥850
Short macchiato マキアート	¥850
Long macchiato ロング マキアート	¥850
Caramel macchiato キャラメル マキアート	¥890
Cappuccino カプチーノ	¥890
Caffè latte カフェ ラテ	¥890
Caffè mocha カフェ モカ	¥890



Vietnamese lychee honey milk latte “ベトナム産ライチ” ハニー ミルク ラテ	¥890
---	------

PERSONALIZE YOUR DRINK

Soy Milk 豆乳の変更	+¥80
Almond Milk アーモンドミルクの変更	+¥80

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】

Silver Moon ¥850
シルバームーン

Billet Doux ¥850
ビエドゥー

Chocolate Royal Milk Tea ¥890
ショコラ ロイヤルミルクティー

【Classic Tea】

Royal Darjeeling ¥850
ロイヤルダーズリン

English Breakfast ¥850
イングリッシュブレックファスト

Uva Highlands ¥850
ウバ ハイランド

Nuwara Eliya ¥850
ヌワラエリヤ

【Flavored Tea】

**ANA InterContinental Beppu
Original Blend** ¥850
ANA インターコンチネンタル別府
オリジナルブレンド

French Earl Grey ¥850
フレンチアールグレイ

Napoleon ¥850
ナポレオン

Moroccan Mint ¥850
モロカンミント

Pink Flamingo ¥850
ピンクフラミンゴ

Red Chai ¥850
レッドチャイ

【Infusion】

Vanilla Bourbon ¥850
バニラブルボン

Midnight Hour ¥850
ミッドナイトアワー

Chamomile ¥850
カモミール

【Asian Tea】

Jasmine Queen ¥850
ジャスミンクイーン

Emperor Sencha ¥850
エンペラーセンチャ

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 and Honey Juice 近藤養蜂場 はちみつジュース かぼす	¥1,000
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

Veuve Clicquot Yellow Label Brut ヴーヴ・クリコ イエローラベル ブリュット	¥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
Yufuin Beer Stout ゆふいん麦酒 スタウト	¥1,400
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, balsamic caviar
ルッコラ、パルメザンチーズ、ケッパー、クルトン、
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

with grilled chicken ¥2,400

シーザーサラダ グリルチキン添え

with smoked salmon ¥2,400

シーザーサラダ スモークサーモン添え

with 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。