

the LOUNGE



パリの高級ホテルやレストランなど世界中で愛されるメゾン。

創始者の名前をそのままブランド名とし、「伝統」と「歴史」の深いシャンパーニュメーカーが多く存在する中で、近年まで創始者が現存したブランドでもあります。創始者ニコラ・フィアット氏は18歳の若さで渡米し、コーヒー豆の輸入で大成功を収め、企業家として名を馳せます。その後1976年、ニコラ・フィアットを創設し、上質なシャンパーニュを造る事に情熱を注ぎ込みました。

創設からわずか40年余りで世界でもトップクラスの販売量を誇るメゾンとなり、現在ではパリの高級ホテルやレストラン、多くの航空会社でニコラ・フィアットが採用されています。

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) を設けていただいております。

Luxury Afternoon Tea ¥8,000
ラグジュアリー アフタヌーンティー

Enjoy with our selection of TWG fine teas and barista's 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、
お好きなものをお好きなだけお選びください。

【Mini Bottle of Champagne】

Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Brut

ニコラ・フィアット レゼルヴ・エクスクルーシヴ ブリュット

【Savory】

Smoked salmon tortilla wrap, salsa verde

スモークサーモンのトルティーヤ サルサヴェルデ

Prosciutto and strawberry cream cheese, matcha pullman

生ハムとストロベリークリームチーズ 抹茶ブルマン

Boiled pork Chinese burger, Japanese flavor sauce

蒸し豚の割包 香味ソース

Matcha quiche, shrimp and broccoli

抹茶キッシュ 海老とブロッコリー

【Sweet Delicacies】

Matcha and mint tiramisu

抹茶とミントのティラミス

Matcha strawberry tart

抹茶ストロベリータルト

Matcha and strawberry opéra cake

抹茶ストロベリーのオペラ

Matcha brownie

抹茶ブラウニー

Japanese traditional Monaka

とまやの最中

Matcha chocolate bon bon

ボン・ボン・ショコラ 抹茶

【Freshly Baked Scones】

Matcha scone, strawberry rose scone

抹茶と薔薇ストロベリーのスコーン

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

「スプリンググリーン」

Spring Green Matcha Strawberry Afternoon Tea ¥4,000
抹茶ストロベリー 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

ご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】

Smoked salmon tortilla wrap, salsa verde

スモークサーモンのトルティーヤ サルサヴェルデ

Prosciutto and strawberry cream cheese, matcha pullman

生ハムとストロベリークリームチーズ 抹茶プルマン

Boiled pork Chinese burger, Japanese flavor sauce

蒸し豚の割包 香味ソース

Matcha quiche, shrimp and broccoli

抹茶キッシュ 海老とブロッコリー

【Sweet Delicacies】

Matcha and mint tiramisu

抹茶とミントのティラミス

Matcha strawberry tart

抹茶ストロベリータルト

Matcha and strawberry opéra cake

抹茶ストロベリーのオペラ

Matcha brownie

抹茶ブラウニー

Japanese traditional Monaka

とまやの最中

Matcha chocolate bon bon

ボン・ボン・ショコラ 抹茶

【Freshly Baked Scones】

Matcha scone, strawberry rose scone

抹茶と薔薇ストロベリーのスコーン

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

Summer mikan and Pistachio mousse

甘夏ピスターシュ

Peach and chocolate mousse

ピーチ・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

Matcha scone, strawberry rose scone

抹茶と薔薇ストロベリーのスコーン

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。

ILLY COFFEE SELECTION

10:00-17:30

【Seasonal Specialties】

Strawberry latte ¥950
ストロベリー ラテ



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

Caramel macchiato ¥890
キャラメル マキアート

Cappuccino ¥890
カプチーノ

Caffè latte ¥890
カフェ ラテ

Caffè mocha ¥890
カフェ モカ



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

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】

Silver Moon ¥850
シルバームーン



【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。

LOCAL JAPANESE TEAS SELECTION

10:00-17:30

【Seasonal Specialities】

Yame matcha latte 福岡県産 八女抹茶「星の昔」抹茶ラテ	¥950
Hojicha latte ほうじ茶ラテ	¥850

お茶のどまや

Kitsuki with a tradition going back to centuries ago since the Edo period
城下町杵築で江戸時代より伝統の心と技を受け継ぐお茶の老舗

Yame matcha 「Hoshi no Mukashi」 福岡県産 八女抹茶「星の昔」	¥950
Green tea 「Houkokuich i」 煎茶 「豊国一」	¥850
Green tea 「Kitsukijyo」 煎茶 「杵築城」	¥850
Hojicha 煎茶ほうじ茶	¥850
Buckwheat tea そばの実白折茶	¥850



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

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。

CHAMPAGNE

10:00-17:30

Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Brut 200ml	¥4,700
ニコラ・フィアット	
レゼルヴ・エクスクルーシヴ ブリュット	

WINE

10:00-17:30

Jenard Chardonnay I.G.P. Pays D'oc 200ml	¥1,600
ジュナール・シャルドネ	
Cabernet Sauvignon, Pierre Lamotte 200ml	¥1,600
カベルネ・ソーヴィニヨン	

BEER

10:00-17:30

Asahi Super Dry	¥1,300
アサヒ スーパードライ	
Suntory Premium Malts	¥1,300
サントリー プレミアムモルツ	
Sapporo Yebisu	¥1,300
サッポロ エビス	
Kirin Ichiban-Shibori	¥1,300
キリン 一番搾り	
Guinness Extra Stout	¥1,350
ギネス エクストラスタウト	
Heineken	¥1,350
ハイネケン	
Asahi Dry Zero	¥1,080
アサヒ ドライゼロ	

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) ¥3,500

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。