

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）を設けさせ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 and colcannon, Irish tortilla wrap

スモークサーモンとコルカノン アイルランド風トルティーヤ

Prosciutto and red cabbage, bamboo charcoal pullman

イタリアン産プロシュートと紫キャベツ 竹炭プルマン

Smoked duck and apples black burger

鴨肉の燻製と林檎 ブラックバーガー

Pumpkin and mushroom quiche

かぼちゃとキノコ キッシュ

【Sweet Delicacies】

Grape panna cotta

葡萄のパナコッタ

Black forest

ブラックフォレスト

Halloween caterpillar (pear mousse cake)

ハロウィーン・キャタピラー（洋梨のムース）

Forbidden gateau (fig and earl grey cake)

フォービドゥン・ガトー（無花果とアールグレイのケーキ）

Halloween macaron (Cassis)

ハロウィーン・マカロン（カシス）

Caramel chocolate bon bon

ボン・ボン・ショコラ キャラメル

【Freshly Baked Scones】

Maple and pecan nut scone, Pumpkin and bamboo charcoal scone

メープル&ピーカンとパンプキンの竹炭スコーン

with Kitsuki honey and blueberry jam, clotted cream

近藤養蜂場のブルーベリー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。

AUTUMN HARVEST PROMOTION 2022

秋の収穫祭・プロモーション

「森に潜む秋色果実」

Daek Afternoon Tea ¥4,000
ダーク・アフターヌーンティー

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 +¥1,000
コーヒーと紅茶のおかわり自由

【Savory】

Smoked salmon and colcannon, Irish tortilla wrap
スモークサーモンとコルカノン アイルランド風トルティーヤ

Prosciutto and red cabbage, bamboo charcoal pullman
イタリアン産プロシュートと紫キャベツ 竹炭プルマン

Smoked duck and apples black burger
鴨肉の燻製と林檎 ブラックバーガー

Pumpkin and mushroom quiche
かぼちゃとキノコ キッシュ

【Sweet Delicacies】

Grape panna cotta
葡萄のパナコッタ

Black forest
ブラックフォレスト

Halloween caterpillar (pear mousse cake)
ハロウィーン・キャタピラー (洋梨のムース)

Forbidden gateau (fig and earl grey cake)
フォービドゥン・ガトー (無花果とアールグレイのケーキ)

Halloween macaron (Cassis)
ハロウィーン・マカロン (カシス)

Caramel chocolate bon bon
ボン・ボン・ショコラ キャラメル

【Freshly Baked Scones】

Maple and pecan nut scone, Pumpkin and bamboo charcoal scone
メープル&ピーカンとパンプキンの竹炭スコーン

with Kitsuki honey and blueberry jam, clotted cream
近藤養蜂場のブルーベリー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 ¥1,620

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 Tart “Fig and Muscut” +¥100

季節のタルト「無花果とシャインマスカット」

Gorgonzola Cheesecake “Pear”

生 ブルーチーズケーキ「ポワール」

Caramel Pampkin Mousse

キャラメル・パンプキン

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 ¥1,320

スコーンセット

Maple and pecan nut scone, Pumpkin and bamboo charcoal scone

メープル&ピーカンとパンプキンの竹炭スコーン

with Kitsuki honey and blueberry jam, clotted cream

近藤養蜂場のブルーベリー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】

Tiramisu almond milk latte ¥980
ティラミス アーモンドミルク ラテ

Cheesecake white late ¥980
チーズケーキ ホワイト ラテ



Coffee ¥890
コーヒー

Decaffeinated coffee ¥890
カフェインレス コーヒー

Espresso ¥890
エスプレッソ

Short macchiato ¥890
マキアート

Long macchiato ¥890
ロング マキアート

Caramel macchiato ¥940
キャラメル マキアート

Cappuccino ¥940
カプチーノ

Caffè latte ¥940
カフェ ラテ

Caffè mocha ¥940
カフェ モカ

Hot chocolate ¥940
ホット チョコレート



Vietnamese lychee honey milk latte ¥940
“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 TEA SELECTION

10:00-17:30

【Seasonal Specialities】

Number 6 ナンバー 6	¥890
Napoleon ナポレオン	¥890
Autumn Royal Milk Tea 秋のロイヤルミルクティー	¥940



【Classic Tea】

Royal Darjeeling ロイヤルダージリン	¥890
English Breakfast イングリッシュブレックファスト	¥890
Uva Highlands ウバ ハイランド	¥890
Nuwara Eliya ヌワラエリヤ	¥890

【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	¥890
French Earl Grey フレンチアールグレイ	¥890
Moroccan Mint モロカンミント	¥890
Pink Flamingo ピンクフラミンゴ	¥890
Red Chai レッドチャイ	¥890

【Infusion】

Vanilla Bourbon バニラブルボン	¥890
Midnight Hour ミッドナイトアワー	¥890
Chamomile カモミール	¥890

【Asian Tea】

Jasmine Queen ジャスミンクイーン	¥890
----------------------------	------

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
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
Tonic water トニック・ウォーター	¥900
Perrier 330ml ペリエ 330ml	¥600
Beppu sakura onsen water 500ml 別府桜温泉水 (硬度 170mg/l 炭酸水素イオン 340mg/l)	¥1,000

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	¥980
---	------

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」	¥980
Green tea 「Houkokuich i」 煎茶 「豊国一」	¥890
Green tea 「Kitsukijyo」 煎茶 「杵築城」	¥890
Hojicha 煎茶ほうじ茶	¥890

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 AND SPARKLING

10:00-17:30

Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Brut 200ml	¥4,700
ニコラ・フィアット	France
レゼルヴ・エクスクルーシヴ ブリュット	
	Glass 120ml
N.V. Belstar prosecco DOC.	¥1,800
ベルスター・プロセッコ DOC.	Italy

WHITE WINE

10:00-17:30

Jenard Chardonnay I.G.P. Pays D'oc 200ml	¥1,600
ジュナー シャルドネ	France
	Glass 120ml
Côtes du Rhône Les Beccs Fins Blanc	¥1,800
コート デュ ローヌ ブラン	France
Bourgogne Chardonnay, Henri	¥1,900
ブルゴーニュ シャルドネ	France
Cloudy Bay Sauvignon Blanc	¥2,100
ソーヴィニヨン ブラン	New Zealand

RED WINE

10:00-17:30

Cabernet Sauvignon, Pierre Lamotte 200ml	¥1,600
カベル ソーヴィニヨン	France
	Glass 120ml
Mouton Cadet Rouge Classique	¥1,800
ムートン カデ ルージュ クラシック	France
Bourgogne Pinot Noir	¥1,900
ブルゴーニュ ピノ ノワール	France
Cloudy Bay Pinot Noir	¥2,400
ピノ ノワール	New Zealand

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	
Guinness Extra Stout	¥1,350
ギネス エクストラスタウト	Ireland
Heineken	¥1,350
ハイネケン	Netherlands
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

180-gram premium Wagyu beef burger with charred bacon, crispy onion rings, tomato, mature Cheddar, homemade burger sauce

和牛バーガー

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

roasted turkey, bacon, fried egg, lettuce, tomato, mayonnaise

ターキークラブサンドイッチ

七面鳥、ベーコン、目玉焼き、レタス、トマト、マヨネーズ

with choice of fries or green salad
フライドポテト又はグリーンサラダ付き

Vegetarian burrito ¥2,800

roasted vegetables, lettuce, herb mayonnaise

ベジタリアンブリトー

季節野菜のロースト、レタス、ハーブマヨネーズ

Vegan burger ¥2,800

soy meat pâté, tomato, cucumber, lettuce,

*Choice of vegan BBQ sauce or home-made burger sauce

ヴィーガン・バーガー

大豆ミートパテ、トマト、きゅうり、大分リーフ・サニーレタス

*ヴィーガン BBQ ソース/自家製バーガーソース

の中からおひとつお選びください

with choice of cassava fries or green salad
キャッサバポテト又はグリーンサラダ付き

【Salads】

Locally-grown tomato panzanella ¥1,900

arugula, parmesan, caper, crouton, balsamic caviar

大分県産トマトのパンツァネッラサラダ

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

Seasonal greens salad ¥1,900

seasonal selection of vegetables and leaves, pumpkin seeds.

*Choice of lemon dressing, Italian dressing, or Japanese dressing

季節のグリーンサラダ

ミックスリーフ、旬野菜、カボチャの種

*レモンドレッシング/イタリアンドレッシング/和風ドレッシング

の中からおひとつお選びください

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

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。

【Main Dish Selection】

Paper-wrapped Oita sea bream ayu fish sause and consomme	¥3,200
大分県産 真鯛のパピヨット 鮎魚醬コンソメ	
Oita Bungo chicken ballotine seasonal vegetables	¥3,500
大分県産 豊後どりのバロティース 季節野菜添え	
Kome no megumi pork tomahawk Oita condiments	¥3,800
大分県産 米の恵み豚のトマホーク 大分コンディメント	
Grilled Oita beef steak donburi grilled steak over Ajimu rice. Served with miso soup, Japanese salad, and pickles.	¥4,600
大分県産 ビーフステーキ丼 大分県産安心院米のご飯、和風サラダ、味噌汁、香の物	
* Upgrade your beef selection to Oita Wagyu filet (+¥4,000) 追加料金(+¥4,000)で「おおいた和牛フィレ肉」へ アップグレードいただけます。	¥8,600
Tempura prawn and vegetables Japanese salad, miso soup, steamed Ajimu rice, fried tofu, tempura sauce, grated daikon, lemon, sea salt	¥3,300
海老と季節野菜の天ぷら 大分県産安心院米ご飯、和風サラダ、揚げ出し豆腐、味噌汁、 天つゆ、大根おろし、レモン、塩	

【Soup Selection】

Pumpkin soup かぼちゃのスープ	¥1,000
Oita Mushroom Chowder きのこのチャウダー	¥1,000

【Desserts】

Seasonal fruits selection 季節のフルーツの盛り合わせ	¥ 2,000
Baked cheesecake with seasonal fruits ベ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
Ice cream *Choice of vanilla, chocolate, yoghurt or sorbet of the season アイスクリーム *バニラ/チョコレート/ヨーグルト/季節のシャーベット の中からおひとつお選びください	¥ 700

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。