

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、
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】

Cucumber sandwich

胡瓜 サンドウィッチ

Roast chicken and red berries, Brioche burger

ローストチキンと赤い果実 ブリオッシュバーガー

Scotch woodcock

スコッチ・ウッドコック（英国風オープンサンドイッチ）

Smoked salmon and pomegranate quiche

スモークサーモンとパルメザンチーズのキッシュ

【Sweet Delicacies】

Strawberry parfait

petit parfait Noël パルフェ ノエル

Pistachio cake and waffle tree

サバン・ド・ノエル ビスターシュ

Christmas chocolate mousse

ノエル・ショコラ・クリュ

Gingerbread biscuits

ジンジャー・ブレッド・クッキー

Pierre Hermé Paris macaron (Pistachio raspberry)

ピエール・エルメ・パリ マカロン（フランボワーズ ビスターシュ）

Strawberry Guimove

ストロベリー・ギモーブ

【Freshly Baked Scones】

Italian pistachio scone, Christmas spice scone

イタリア産ピスタチオとクリスマス・スパイスのスコーン

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。

CHRISTMAS PROMOTION 2022

クリスマス・プロモーション
「ウィンター・ワンダーランド」

Winter Wonderland Afternoon ¥4,000
クリスマス・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
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 +¥1,000
コーヒーと紅茶のおかわり自由

【Savory】

Cucumber sandwich
胡瓜 サンドウィッチ

Roast chicken and red berries, Brioche burger
ローストチキンと赤い果実 ブリオッシュバーガー

Scotch woodcock
スコッチ・ウッドコック (英国風オープンサンドイッチ)

Smoked salmon and pomegranate quiche
スモークサーモンとパルメザンチーズのキッシュ

【Sweet Delicacies】

Strawberry parfait
petit parfait Noël パルフェ ノエル

Pistachio cake and waffle tree
サバン・ド・ノエル ピスターシュ

Christmas chocolate mousse
ノエル・ショコラ・クリュ

Gingerbread biscuits
ジンジャー・ブレッド・クッキー

Pierre Hermé Paris macaron (Pistachio raspberry)
ピエール・エルメ・パリ マカロン (フランボワーズ ピスターシュ)

Strawberry Guimove
ストロベリー・ギモーブ

【Freshly Baked Scones】

Italian pistachio scone, Christmas spice scone
イタリア産ピスタチオとクリスマス・スパイスのスコーン

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 ¥1,620

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。

Pierre Hermé Paris “Chocolate Cake” +¥300

ピエール・エルメ・パリ「ショコラケーキ」

Seasonal Fruits Tart +¥100

季節のフルーツタルト

Gorgonzola Cheesecake “Pear”

生 ブルーチーズケーキ「ポワール」

Noël tree “Pistachio”

ノエル・ツリー「ピスタチオ」

Winter Chocolate Cake

ウィンター・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

Italian pistachio scone, Christmas spice scone

イタリア産ピスタチオとクリスマス・スパイスのスコーン

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】

Spicy chocolate latte ¥980
スパイシー ショコラ ラテ

Butterscotch late ¥980
バタースコッチ 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】

Red Christmas Tea レッド クリスマス	¥890
Winter Palace Tea ウィンター パレス	¥890
Christmas Royal Milk Tea クリスマス 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。

JUICE AND SOFT DRINK

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
Pear Nectar (Alain Milliat) フランス産 洋梨ネクター	¥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・ウオーター	¥900

NON-ALCOHOL SPARKLING WINE

10:00-17:30

Pierre Zero Blanc de Blancs 200ml ピエール ゼロ ブランド ブラン	¥1,900
---	--------

MINERAL WATER

10:00-17:30

Acqua Panna 1000ml アクアパンナ	¥1,000
Perrier 750ml ペリエ	¥1,200
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 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 WINE

10:00-17:30

Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Brut 200ml 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	¥4,700
France	
	Glass 120ml
N.V. Belstar prosecco DOC. ベルスター・プロセッコ DOC.	¥1,800
Italy	

WHITE WINE

10:00-17:30

Jenard Chardonnay I.G.P. Pays D'oc 200ml ジュナー シャルドネ	¥1,600
France	
	Glass 120ml
Côtes du Rhône Les Beccs Fins Blanc コート デュ ローヌ ブラン	¥1,800
France	
3055 Chardonnay, Jean Leon 3055 シャルドネ	¥1,900
Spain	
Cloudy Bay Sauvignon Blanc ソーヴィニヨン ブラン	¥2,100
New Zealand	

RED WINE

10:00-17:30

Cabernet Sauvignon, Pierre Lamotte 200ml カベルネ ソーヴィニヨン	¥1,600
France	
	Glass 120ml
Mouton Cadet Rouge Classique ムートン カデ ルージュ クラシック	¥1,800
France	
Cloudy Bay Pinot Noir ピノ ノワール	¥1,900
New Zealand	
Unfiltered Cabernet Sauvignon ニュートン カベルネ ソーヴィニン	¥3,500
California	

BEER

10:00-17:30

Asahi Super Dry アサヒ スーパードライ	¥1,300
Suntory Premium Malts サントリー プレミアムモルツ	¥1,300
Guinness Extra Stout ギネス エクストラスタウト	¥1,350
Ireland	
Heineken ハイネケン	¥1,350
Netherlands	
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) ¥3,500

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 大分県産 真鯛のパピヨット 鮎魚醬コンソメ	¥3,200
Oita Bungo chicken ballotine seasonal vegetables 大分県産 豊後どりのバロテイナーヌ 季節野菜添え	¥3,500
Kome no megumi pork tomahawk Oita condiments 大分県産 米の恵み豚のトマホーク 大分コンディメント	¥3,800
Grilled Oita beef steak donburi grilled steak over Ajimu rice. Served with miso soup, Japanese salad, and pickles. 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	¥4,600
* Upgrade your beef selection to Oita Wagyu filet (+¥4,000) 追加料金(+¥4,000)で「おおいと和牛フィレ肉」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 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	¥3,300

【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。