

*the* LOUNGE



CHAMPAGNE  
  
Nicolas Feuillatte  
FRANCE

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】

Croque monsieur

クロック・ムッシュ

Snow crab and celery, Petit chou

ズワイ蟹とセロリ プティ・シュー

Pate de Campagne, Brioche burger

パテ・ド・カンパーニュ ブリオッシュバーガー

Quiche Lorraine

キッシュ・ロレーヌ

## 【Sweet Delicacies】

Croque monsieur

ヴェリーヌ・フレジエ

Strawberry opera cake

ストロベリー・オペラ

Strawberry flan

ストロベリー・フラン

Strawberry pate de fruit

パート・ド・フリユイ ストロベリー

Pierre Hermé Paris macaron (Strawberry)

ピエール・エルメ・パリ マカロン (エモーション (ストロベリー))

Canelais du Bordeaux

カヌレ・デュ・ボルドー

## 【Freshly Baked Scones】

Strawberry scone, TWG Tea French earl grey scone

ストロベリーと TWG Tea フレンチアールグレイのスコーン

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 2023

Travel World Sweet ~世界を旅するアフタヌーンティー~  
「フランス編」

Strawberrys Afternoon Tea ~Travel in France~ ¥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・ロゼスパークリングワイン

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】

Croque monsieur  
クロック・ムッシュ

Snow crab and celery, Petit chou  
ズワイ蟹とセロリ プティ・シュー

Pate de Campagne, Brioche burger  
パテ・ド・カンパーニュ ブリオッシュバーガー

Quiche Lorraine  
キッシュ・ロレーヌ

### 【Sweet Delicacies】

Croque monsieur  
ヴェリーヌ・フレジエ

Strawberry opera cake  
ストロベリー・オペラ

Strawberry flan  
ストロベリー・フラン

Strawberry pate de fruit  
パート・ド・フリユイ ストロベリー

Pierre Hermé Paris macaron (Strawberry)  
ピエール・エルメ・パリ マカロン (エモーション (ストロベリー))

Canelais du Bordeaux  
カヌレ・デュ・ボルドー

### 【Freshly Baked Scones】

Strawberry scone, TWG Tea French earl grey scone  
ストロベリーと TWG Tea フレンチアールグレイのスコーン

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。

**Seasonal Fruits Tart** +¥100

季節のフルーツタルト

**Strawberry Opera Cake**

ストロベリー・オペラ

**Yuzu and Hojicha Pavlova**

「柚子とほうじ茶」パブロヴァ風

**Sumo Mandarin and Chocolate Mousse**

ムース・オ・ショコラ「デコボン」

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

**Strawberry scone, TWG Tea French earl grey scone**

ストロベリーと TWG Tea フレンチアールグレイのスコーン

**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】

**Kouign amann latte** ¥980  
クイニーアマン ラテ

**Fraisier latte** ¥980  
フレジエ 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】

<b>Silver Moon</b> シルバームーン	¥890
<b>Winter Palace Tea</b> ウィンター パレス	¥890
<b>Winter Royal Milk Tea</b> ウィンター ロイヤルミルクティー	¥940



## 【Classic Tea】

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

## 【Flavored Tea】

<b>ANA InterContinental Beppu Original Blend</b> ANA インターコンチネンタル別府 オリジナルブレンド	¥890
<b>French Earl Grey</b> フレンチアールグレイ	¥890
<b>Moroccan Mint</b> モロカンミント	¥890
<b>Pink Flamingo</b> ピンクフラミンゴ	¥890
<b>Red Chai</b> レッドチャイ	¥890

## 【Infusion】

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

## 【Asian Tea】

<b>Jasmine Queen</b> 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 Rose Sparkling, Pierre Chavin 200ml ピエール・ゼロ ロゼ・スパークリング	¥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

<b>Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Brut 200ml</b>	¥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
<b>N.V. Belstar prosecco DOC.</b>	¥1,800
ベルスター・プロセッコ DOC.	Italy

## WHITE WINE

10:00-17:30

<b>Jenard Chardonnay I.G.P. Pays D'oc 200ml</b>	¥1,600
ジュナー シャルドネ	France
	Glass 120ml
<b>Avant Unoaked Chardonnay</b>	¥1,800
アヴァント・アンオークト・シャルドネ	California
<b>Claredelle Blanc</b>	¥1,900
クラレンドル・ブラン	France
<b>Cloudy Bay Sauvignon Blanc</b>	¥2,100
ソーヴィニヨン ブラン	New Zealand

## RED WINE

10:00-17:30

<b>Cabernet Sauvignon, Pierre Lamotte 200ml</b>	¥1,600
カベルネ ソーヴィニヨン	France
	Glass 120ml
<b>Kaiken Ultra Pinot Noir</b>	¥1,800
カイケン・ウルトラ ピノ・ノワール	Argentina
<b>Claredelle Rouge</b>	¥1,900
クラレンドル・ルージュ	France
<b>Unfiltered Cabernet Sauvignon</b>	¥3,500
ニュートン カベルネ ソーヴィニヨン	California

## BEER

10:00-17:30

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

<b>Oita white fish vol-au-vent</b> himeshima shrimp 大分県産 白身魚のヴォロヴァン 姫島車 海老添え	¥3,200
<b>Kyusyu beef cheek parmentier</b> seasonal vegetables 九州産 牛ほほ肉のパルマンティエ 冬野菜添え	¥3,500
<b>Kome no megumi pork tomahawk</b> 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
<b>Grilled Oita beef steak donburi</b> 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
<b>Tempura prawn and vegetables</b> 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】

<b>Turnip soup</b> becon crabs 蕪のスープ ベーコン・クランプル添え	¥1,000
<b>Clam Chowder</b> 濃厚クラムチャウダー	¥1,000

## 【Desserts】

<b>Seasonal fruits selection</b> 季節のフルーツの盛り合わせ	¥ 2,000
<b>Baked cheesecake with seasonal fruits</b> ベイクドチーズケーキ 季節のフルーツ添え	¥ 1,400
<b>Caramel chocolate cake</b> キャラメルチョコレートケーキ	¥ 1,200
<b>Ice cream</b> *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。