

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 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】

Italian prosciutto and bamboo sprouts, sandwich

イタリア産生ハムと筍 サンドウィッチ

Basil chicken and caprese, ciabatta burger

ジェノバ風チキンとカプレーゼ チャバタサンド

Peperonata, bruschetta

パプリカのペペロナータ ブルスケットタ

Strawberry and gorgonzola quiche

ストロベリーとゴルゴンゾーラチーズのキッシュ

【Sweet Delicacies】

Strawberry panna cotta

ストロベリー・パンナコッタ

illy classic tiramisu

illy(イリー) ティラミス・クラシコ

Strawberry pistachio mousse

ストロベリーピスタチオのムース

Meringa con frutta (Strawberry meringue cake)

メリンガ・コン・フルッタ (ストロベリーのメレンゲケーキ)

Baci di dama (Strawberry)

バーチ・デイ・ダーマ (ストロベリー)

Ferrero Rocher

フェレロ ロシェ

【Freshly Baked Scones】

Fermented butter scone, Strawberry pistachio scone

国産発酵バターとストロベリーピスタチオのスコーン

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~
「イタリア編」

Strawberry Afternoon Tea ~Travel in Italy~ ¥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】

Italian prosciutto and bamboo sprouts, sandwich
イタリア産生ハムと筍 サンドウィッチ

Basil chicken and caprese, ciabatta burger
ジェノバ風チキンとカプレーゼ チャバタサンド

Peperonata, bruschetta
パプリカのペペロナータ ブルスケッタ

Strawberry and gorgonzola quiche
ストロベリーとゴルゴンゾーラチーズのキッシュ

【Sweet Delicacies】

Strawberry panna cotta
ストロベリー・パンナコッタ

illy classic tiramisu
illy(イリー) ティラミス・クラシコ

Strawberry pistachio mousse
ストロベリーピスタチオのムース

Meringa con frutta (Strawberry meringue cake)
メリンガ・コン・フルッタ (ストロベリーのメレンゲケーキ)

Baci di dama (Strawberry)
バーチ・ディ・ダーマ (ストロベリー)

Ferrero Rocher
フェレロ ロシェ

【Freshly Baked Scones】

Fermented butter scone, Strawberry pistachio scone
国産発酵バターとストロベリーピスタチオのスコーン

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

Matcha and Strawberry Opera Cake

京都・宇治「茶園清水屋」監修 抹茶ストロベリー・オペラ

Strawberry and Rhubarb

ストロベリー・ルバーブ

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

Fermented butter scone, Strawberry pistachio scone

国産発酵バターとストロベリーピスタチオのスコーン

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】

Gianduja latte ¥980
ジャンドゥーヤ ラテ

Strawberry tiramisu latte ¥980
ストロベリー ティラミス 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】

Silver Moon シルバームーン	¥890
Sakura! Sakura! サクラ! サクラ!	¥890
Royal Milk Tea ロイヤルミルクティー	¥940



【Classic Tea】

Royal Darjeeling ロイヤルダーズリン	¥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・ウォーター	¥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

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
Avant Unoaked Chardonnay	¥1,800
アヴァント・アンオークト・シャルドネ	California
Claredelle Blanc	¥1,900
クラレンドル・ブラン	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
カベルネ ソーヴィニヨン	France
	Glass 120ml
Kaiken Ultra Pinot Noir	¥1,800
カイケン・ウルトラ ピノ・ノワール	Argentina
Claredelle Rouge	¥1,900
クラレンドル・ルージュ	France
Unfiltered Cabernet Sauvignon	¥3,500
ニュートン カベルネ ソーヴィニヨン	California

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】

Roasted Oita spanish mackerel spring vegetables, sea lettuce sauce 大分県産 鯖のロースト 春野菜のエチューベ あおさ海苔ソース	¥3,200
Oita fresh fish Bouillabaisse Taketa saffron 大分県産 鮮魚のブイヤベース 竹田サフラン	¥3,500
Grilled Oita Kanmurizidori chicken Usa mustard sherry vinegar sauce おおいた冠地どりのグリル 宇佐マスタードとシェリービネガーソース	¥3,500
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	¥4,900
* 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。	¥8,900
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】

Potage Parmentier seasonal Potatoes 新じゃがのポタージュ・パルマンティエ	¥ 1,000
Soup paysanne spring vegetable and barley 春野菜と大麦のペイザンヌ風スープ	¥ 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。