

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、
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】

Hawaiian burger, loco moco style

ハワイアンバーガー ロコモコ風

Lomi-Lomi salmon and avocado, bruschetta

サーモンとアボカドのロミロミ ブルスケットタ

Smoked chicken, and grilled pineapple tortillas

スモークチキンとグリルパイン トルティーヤ

Garlic shrimp quiche

ガーリックシュリンプ キッシュ

【Sweet Delicacies】

Waikiki blue Hawaii

ワイキキブルーハワイ

Lion Coffee vanilla macadamia and banana cupcake

Lion Coffee(ライオンコーヒー)バニラマカデミアとバナナのカップケーキ

Pineapple and yogurt mousse

完熟パインとヨーグルトのムース

Hibiscus rare cheesecake

Aloalo(アロアロ) ハイビスカスのレアチーズケーキ

Pierre Hermé Paris macaron Mahogany (Mango and coconut)

ピエール・エルメ・パリ マカロン マホガニー (マンゴーとココナッツ)

Hawaiian Host almond roca

Hawaiian Host(ハワイアンホースト) アーモンドロカ

【Freshly Baked Scones】

Fermented butter scone, Fruit and cream cheese Hawaiian scone

国産発酵バターと果実とクリームチーズのハワイアンスコーン

with Seasonal jam, clotted cream

季節の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。

Travel World Sweet ～世界を旅するアフタヌーンティー～ 「ハワイ編」

Summer Fruits Afternoon Tea ～Travel in Hawaii～ ¥4,000
サマーフルーツ・アフタヌーンティー

with Hawaiian mocktail ¥5,000
ハワイアンモクテル付き

with one mini bottle of non-alcohol sparkling wine ¥6,200
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】

Hawaiian burger, loco moco style
ハワイアンバーガー ロコモコ風

Lomi-Lomi salmon and avocado, bruschetta
サーモンとアボカドのロミロミ ブルスケットタ

Smoked chicken, and grilled pineapple tortillas
スモークチキンとグリルパイン トルティーヤ

Garlic shrimp quiche
ガーリックシュリンプ キッシュ

【Sweet Delicacies】

Waikiki blue Hawaii
ワイキキブルーハワイ

Lion Coffee vanilla macadamia and banana cupcake
Lion Coffee(ライオンコーヒー)バニラマカデミアとバナナのカップケーキ

Pineapple and yogurt mousse
完熟パインとヨーグルトのムース

Hibiscus rare cheesecake
Aloalo(アロアロ) ハイビスカスのレアチーズケーキ

Pierre Hermé Paris macaron Mahogany (Mango and coconut)
ピエール・エルメ・パリ マカロン マホガニー (マンゴーとココナッツ)

Hawaiian Host almond roca
Hawaiian Host(ハワイアンホスト) アーモンドロカ

【Freshly Baked Scones】

Fermented butter scone, Fruit and cream cheese Hawaiian scone
国産発酵バターと果実とクリームチーズのハワイアンスコーン

with Seasonal jam, clotted cream
季節の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 fruits tart +¥100

季節のフルーツタルト「シトラスショコラ」

Honey lemon opera cake

「近藤養蜂場」監修 はちみつレモンのオペラ

Passion fruits coconut mousse

エキゾチック・パッション

Mango cream puff

「完熟マンゴー」シュークリーム

Dried fruits rare cheese cake

「ジュエル」ドライフルーツレアチーズケーキ

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, Fruit and cream cheese Hawaiian scone

国産発酵バターと果実とクリームチーズのハワイアンズコーン

with seasonal jam, clotted cream

季節の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】

Almond roca latte アーモンドロカ ラテ	¥980
Macadamia caramel macchiato マカデミアキャラメルマキアート	¥980



Coffee コーヒー	¥890
Decaffeinated coffee カフェインレス コーヒー	¥890
Espresso エスプレッソ	¥890
Short macchiato マキアート	¥890
Long macchiato ロング マキアート	¥890
Caramel macchiato キャラメル マキアート	¥940
Cappuccino カプチーノ	¥940
Caffè latte カフェ ラテ	¥940
Caffè mocha カフェ モカ	¥940
Hot chocolate ホット チョコレート	¥940



Vietnamese lychee honey milk latte “ベトナム産ライチ” ハニー ミルク ラテ	¥940
---	------

PERSONALIZE YOUR DRINK

Soy Milk 豆乳の変更	+¥80
Almond Milk アーモンドミルクの変更	+¥80

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】

Bergamot Royal milk tea ベルガモットロイヤルミルクティー	¥940
Alfonso Tea アルフォンソティー	¥890
Midnight Hour ミッドナイトアワー	¥890



【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
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

Houyo Farm Kitsuki Orange Juice 豊予農場 杵築オレンジジュース	¥1,600
Freshly Squeezed Grapefruit Juice フレッシュグレープフルーツジュース	¥1,600
Peach Nectar (Alain Milliat) フランス産 葡萄畑のピーチネクター	¥1,500
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	¥950
Coca-Cola Zero コカ・コーラゼロ	¥950
Ginger Ale ジンジャーエール	¥950
Tonic Water トニック・ウォーター	¥950

NON-ALCOHOL SPARKLING WINE

10:00-17:30

Pierre Zero Sparkling, Pierre Chavin 200ml ピエール・ゼロ・スパークリング	¥2,200
---	--------

MINERAL WATER

10:00-17:30

Acqua Panna 1000ml アクアパンナ	¥1,300
Perrier 750ml ペリエ	¥1,280
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
ジュナール 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
Riesling Federspiel Terrassen	¥1,800
リースリング・フェーダーシュピール	Austria
Claredelle Blanc	¥1,900
クラレンドル・ブラン	France

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
Stonehorse Shiraz	¥1,800
ストーンホース・シラーズ	Australia
Claredelle Rouge	¥1,900
クラレンドル・ルージュ	France

BEER

10:00-17:30

Asahi Super Dry	¥1,350
アサヒ スーパードライ	
Suntory Premium Malts	¥1,400
サントリー プレミアムモルツ	
Guinness Extra Stout	¥1,450
ギネス エクストラスタウト	Ireland
Heineken	¥1,450
ハイネケン	Netherlands
Asahi Dry Zero	¥1,100
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

【Burgers and Sandwiches】

*All burgers and sandwiches are served with a small salad and french fries.

※全てのバーガーとサンドウィッチには、スモールサラダとフライドポテトが付いています。

Wagyu beef burger ¥3,500

180g Wagyu beef patty, sesame bun, cheddar cheese, grilled bacon, onion, lettuce, tomato, pickles

ELEMENTS 和牛バーガー

和牛ビーフパティ 180g、胡麻パンズ、チェダーチーズ、グリルベーコン、オニオン、レタス、トマト、ピクルス

Spicy vegan burger ¥2,600

soy meat patty, sesame bun, vegan cheese, avocado, lettuce, tomato, spicy chili sauce

スパイシー・ヴィーガン・バーガー

大豆ミートパティ、胡麻パンズ、ヴィーガンチーズ、アボカド、レタス、トマト、スパイシーチリソース

Club house sandwich ¥2,800

smoked chicken, grilled bacon, fried egg, lettuce, tomato, mayonnaise sauce

クラブハウスサンドイッチ

スモークチキン、グリルベーコン、目玉焼き、レタス、トマト、マヨネーズソース

Vegetarian burrito ¥2,600

falafel, chili beans, avocado, mushrooms, seasonal vegetables, vegan cheese, salsa rosa

ベジタリアン・ブリトー

ひよこ豆コロッケ、チリビーンズ、アボカド、きのこ、季節野菜、カクテルソース

【Soup】

Soup of the season ¥1,200

ELEMENTS 季節野菜のスープ

Sweet corn soup ¥1,000

スイートコーン スープ

French onion soup au gratin ¥1,400

オニオングラタン スープ

【Sides Dish】

Parmesan cheese French fries ¥1,000

パルメザンチーズ・フライドポテト

Truffle wedge fries ¥1,200

トリュフ薫るウェッジポテト

Sautéed spinach and mushroom ¥700

ほうれん草ときのこのソテー

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。

【Appetizers】

Market fresh seafood carpaccio	¥2,500
tomato vinaigrette sauce 愛海の恵み 豊後水道産 鮮魚のカルパッチョ トマトビネグレットソース	
Smoked salmon	¥1,900
onion, Kubota Farm herbs, capers, lemon スモークサーモン オニオン、久保田農園のハーブ、ケッパー、レモン	
Roast Oita Bungo beef	¥2,600
local vegetable salad おおいた豊後牛ローストビーフ 地元野菜のサラダ	
Locally-grown tomato caprese	¥2,400
Stracciatella, Hita pepper 大分県産トマトのカプレーゼ ストラッチャテッラ、日田山椒	
“Megumi” salad honey lemon dressing	¥2,000
Oita organic leaves, quinoa, chia seeds, wolfberries, almond 大地の恵みサラダ 葉味探求 院内産オーガニックリーフ、キヌア、チアシード、クコの実、 アーモンド、ハニーレモンドレッシング	
Vegetable stick salad Bagna cauda	¥1,700
野菜スティックサラダ バーニャカウダ	
Caesar salad	¥2,100
onsen-style egg, croutons, crisp bacon, Caesar dressing シーザーサラダ 久住高原 平飼いたまご の温玉、クルトン、クリスピーベーコン、シ ーザードレッシング	
with a Grilled Oita Kanmuriijidori chicken	¥2,600
おおいた冠地どりのグリル 添え	
with a Smoked salmon	¥2,400
スモークサーモン 添え	
with a Himeshima shrimp	¥2,600
姫島産 車海老 添え	

【To Share Plates】

Assorted cold cuts platter	¥2,500
olive, caperberry, Usa mustard Jamon serrano, mortadella, salami, pastrami duck コールドミートの盛り合わせ オリーブ、ケッパーベリー、宇佐マスタード ハモンセラーノ、モルタデッラ、サラミ、パストラミダック	
Assorted international cheese platter	¥2,600
Yufuin seasonal jam, dry fruits Yufuin cheese “Moe”, brie cheese, Gorgonzola, mimolette 4種類のチーズ盛り合わせ 湯布院ジャム、ドライフルーツ 由布院チーズ“萌(もえ)”, ブリー、ゴルゴンゾーラ、ミモレット	

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】

Roasted Oita market fish ¥3,100

Champagne sauce

愛海の恵み 豊後水道産 鮮魚のグリル

シャンパンソース

Grilled salmon steak ¥3,000

Oita shiso leaves tartar sauce

サーモンのグリルステーキ

おおいた大葉 タルタルソース

Grilled Canadian lobster with herb butter ¥4,000

cajun potato fries

カナダ産ロブスターの香草バター焼き

ケイジャン ポテトフライ

Roasted Oita Bungo-dori chicken ¥3,300

black garlic sauce

おおいた豊後どりのロースト

黒にんにくのソース

Grilled Kome no megumi pork tomahawk ¥4,000

Oita condiments

大分県産 米の恵み豚のトマホーク グリル

大分コンディメント

Grilled Kyushu beef striploin 120g ¥5,000

red wine sauce

九州産 ビーフサーロインのグリル 120 g

赤ワインソース

Grilled Oita Bungo beef fillet 100g ¥8,300

shiitake chasseur sauce

おおいた豊後牛フィレ肉 のグリル 100 g

椎茸のシャスールソース

【Vegan Specialties】

Hummus garden salad ¥2,000

local vegetables, labosh

フムス・ガーデンサラダ

地元野菜、ラボッシュ

Vegan minestrone soup ¥1,300

ヴィーガン ミネストローネ

Penne with spicy tomato sauce ¥2,600

soy meatballs

ペンネ アラビアータ

大豆ミートボール

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。

【Fresh Pasta and Rice】

Kunisaki purple glutinous barley flat pasta

おおいた国東「らいむ工房」

むらさきもち麦の平打ちパスタ

Bolognese	¥2,500
ボロネーゼ	
Pescatore	¥2,100
ペスカトーレ	
Ortolana with ricotta cheese	¥2,100
オルトラーナ (野菜とリコッタチーズ)	

Oita mushroom and Taketa saffron cheese risotto

大分県産きのこと竹田サフランのリゾット

【Asian】

*All donburi are served with a small salad and miso soup, pickles.

※全ての丼物には、スモールサラダと味噌汁、香の物が付いています。

Oita seafood donburi

soy sauce marinated market-fresh fish

郷土料理 りゅうきゅう丼 カトレア醤油

安心院産 ひのひかり

Grilled Oita Kanmurijitori chicken donburi

onsen-style egg, seasonal vegetables, green onion sauce, citrus chili paste

おおいた冠地どりのグリル丼 柚子胡椒

久住高原 平飼いたまご の温玉、季節野菜、ジェノベーゼ風 葱ソース

Grilled Oita Beef steak donburi

大分県産 ビーフステーキ丼 季節野菜

*Upgrade your beef selection to Oita Bungo-beef fillet (+¥3,300)

※大分県産ビーフステーキ丼は、追加料金(+¥3,300)で

「おおいた豊後牛フィレ肉」へアップグレードいただけます。

【Desserts】

Assorted seasonal fruits

季節のフルーツの盛り合わせ

Baked cheesecake

バイクドチーズケーキ

Caramel chocolate cake

キャラメルチョコレートケーキ

Ice cream by the scoop

*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

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。