

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 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】

Yufuin salmon bruschetta with lomi lomi

湯布院サーモンのロミロミブルスケッタ

Oita fruit tomato and garlic shrimp tortilla pizza

大分県産フルーツトマトとガーリックシュリンプのトルティーヤピザ

Mango and ricotta cheese hamburger

マンゴーとリコッタチーズバーガー

Zucchini and olive quiche

ズッキーニとオリーブのキッシュ

【Sweet Delicacies】

Blood orange verrine

ブラッドオレンジのヴェリーヌ

Mango tart

マンゴーのタルト

Passion fruit financier

パッションフルーツのフィナンシェ

Lemon macaron

マカロン レモンクリーム

Pina colada mousse ball

パイナップルとココナッツのムースボール

Lime and ginger chocolate bonbon

ボンボンショコラ ライムとジンジャー

【Freshly Baked Scones】

Passion fruit & cream cheese Scone

パッションフルーツとクリームチーズのスコーン

with Kitsuki Vietnamese lychee honey, clotted cream and clotted cream

近藤養蜂場“ベトナム産ライチ”ハニー 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。

Summer Haute Couture サマー オートクチュール

Summer Fruit Afternoon Tea ¥4,000

サマー フルーツアフタヌーンティー

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

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

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 +¥1,100

コーヒーと紅茶のおかわり自由

【Savory】

Yufuin salmon bruschetta with lomi lomi

湯布院サーモンのロミロミブルスケッタ

Oita fruit tomato and garlic shrimp tortilla pizza

大分県産フルーツトマトとガーリックシュリンプのトルティーヤピザ

Mango and ricotta cheese hamburger

マンゴーとリコッタチーズバーガー

Zucchini and olive quiche

ズッキーニとオリーブのキッシュ

【Sweet Delicacies】

Blood orange verrine

ブラッドオレンジのヴェリーヌ

Mango tart

マンゴーのタルト

Passion fruit financier

パッションフルーツのフィナンシェ

Lemon macaron

マカロン レモンクリーム

Pina colada mousse ball

パイナップルとココナッツのムースボール

Lime and ginger chocolate bonbon

ボンボンショコラ ライムとジンジャー

【Freshly Baked Scones】

Passion fruit & cream cheese Scone

パッションフルーツとクリームチーズのスコーン

with Kitsuki Vietnamese lychee honey, clotted cream and clotted cream

近藤養蜂場 “ベトナム産ライチ” ハニー 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。

Mango cream puff

マンゴーシュークリーム

Melon short cake

メロンのショートケーキ

Lemon tart cake

レモンタルト

Summer fruits mousse

サマーフルーツムース

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

Passion fruit & Cream cheese Scone

パッションフルーツとクリームチーズのスコーン

with Kitsuki Vietnamese lychee honey, clotted cream and clotted cream

近藤養蜂場“ベトナム産ライチ”ハニー 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】

Affogato caffè Illy アフオガード	¥1,140
Coconuts sea latte ココナッツシーラテ	¥1,000



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】

Golden Royal Milk Tea ゴールドデン ロイヤルミルクティー	¥940
Eternal Summer エターナルサマー	¥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
1837 Black Tea 1837 ブラックティー	¥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

Freshly Squeezed Orange Juice フレッシュオレンジジュース	¥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
French Grape Juice Sauvignon Blanc (Alain Milliat) フランス産 ブドウジュース ソーヴィニヨンブラン種	¥1,400
French Grape Juice Merlot (Alain Milliat) フランス産 ブドウジュース メルロー種	¥1,400
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・ウオーター	¥950

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	¥2,200
---	--------

MINERAL WATER

10:00-17:30

Acqua Panna 1000ml アクアパナ	¥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

Rosso & Bianco ChardonnayFrancis	¥1,800
Ford Coppola Winery	
ロッソ&ビアンコ シャルドネ	France
	Glass 120ml
Bianco Maggiore, Rallo	¥1,800
ビアンコ マッジョーレ	Italy
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】

Vichyssoise aroma of perilla leaves ¥1,200

ヴィシソワーズ 大葉の香りを添えて

Minestrone summer vegetables and pancetta ¥1,200

ミネストローネ 夏野菜とパンチェッタ

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	
Roasted 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 Grilled Oita Kanmuriidori chicken	¥2,600
おおいた冠地どりのグリル 添え	
with Smoked salmon	¥2,400
スモークサーモン 添え	
with 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】

Oita spanish mackerel Inpadella ¥3,100
clam&''shungiku''sauce,spring vegetables
大分県産 鯖のインパデッラ
春野菜、蛤と春菊のソース

Cacchucco ¥3,000
oita fresh fish & himeshima prawn
カッチュッコ
大分県産鮮魚と姫島車海老

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

Grilled Kanmuriidori chicken ¥3,300
manganji chili pepper ripieno
おおいた冠地どりのグリル
万願寺唐辛子のリピエーノ添え

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

Tagliata Kyushu beef striploin 120g ¥5,000
red wine sauce
九州産 ビーフサーロインのタリアータ 120g
バルサミコソース

Grilled Oita Bungo beef fillet 100g ¥8,300
Oita 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。

【 Pasta and Risotto】

Oita spaghetti Wagyu Bolognese	¥2,500
スパゲッティ・ボロネーゼ おおいた和牛のラグー・アッラ・ボロネーゼ	
Himeshima prawns and vegetable tagliatelle	¥2,500
American sauce 姫島車海老と季節野菜のタリアテッレ アメリカソース	
Spaghetti pomodoro jamon serrano and stracciatella	¥2,100
スパゲッティ・ポモドーロ ハモンセラノとストラッチャテッラ	
Oita mushroom and Taketa saffron cheese risotto	¥2,200
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	¥2,800
soy sauce marinated market-fresh fish 郷土料理 りゅうぎゅう丼 カトリア醤油 安心院産 ひのひかり	
Grilled Oita Kanmurijidori chicken donburi	¥2,600
onsen-style egg, seasonal vegetables, green onion sauce おおいた冠地どりのグリル丼 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 seasonal vegetables	¥5,300
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。	¥8,600

【Desserts】

Assorted seasonal fruits	¥ 2,400
季節のフルーツの盛り合わせ	
Baked cheesecake	¥ 1,400
ベイクドチーズケーキ	
Caramel chocolate cake	¥ 1,200
キャラメルチョコレートケーキ	
Ice cream by the scoop	¥600
*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。