

*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。

## 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。

**Berry tart cake**

ベリーのタルト (卵・ナッツ・乳製品)

**Strawberry short cake**

苺のショートケーキ (卵・乳製品)

**Red berry & Rose moose**

ベリー&ローズのムース (卵・乳製品)

**Strawberry Cream puff**

苺のシュークリーム ¥1,240 (卵・ナッツ・乳製品)

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

Chamomile Scone

カモミールスコーン (小麦・卵・乳製品・はちみつ)

with Kondo Strawberry honey jam , and clotted cream

近藤養蜂場いちご蜂蜜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。

## 【Seasonal Specialties】

Strawberry vanilla float ストロベリー バニラ フロート	¥1,000
Chai tea latte チャイ ティー ラテ	¥890



## ILLY COFFEE SELECTION

10:00-17:30

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 latte キャラメル ラテ	¥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 Specialties】

**Spring Royal Milk Tea** ¥950  
スプリングロイヤルミルクティー



## 【Classic Tea】

**Royal Darjeeling** ¥890  
ロイヤルダーズリン

**English Breakfast** ¥890  
イングリッシュブレックファスト

**Uva Highlands** ¥890  
ウバ ハイランド

**Nuwara Eliya** ¥890  
ヌワラエリヤ

## 【Flavored Tea】

**ANA InterContinental Beppu  
Original Blend** ¥890  
ANA インターコンチネンタル別府  
オリジナルブレンド

**French Earl Grey** ¥890  
フレンチアールグレイ

**Moroccan Mint** ¥890  
モロカンミント

**Haute Couture Tea** ¥890  
オートクチュールティー

**1837 Black Tea** ¥890  
1837 ブラックティー

**Pomme Prestige** ¥890  
ポム プレステイージュ

**Silver Moon** ¥890  
シルバー ムーン

## 【Infusion】

**Vanilla Bourbon** ¥890  
バニラブルボン

**Chamomile** ¥890  
カモミール

## 【Asian Tea】

**Jasmine Queen** ¥890  
ジャスミンクイーン

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

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>Rosso &amp; Bianco ChardonnayFrancis</b>	¥1,800
Ford Coppola Winery	
ロッソ&ビアンコ シャルドネ	France
	Glass 120ml
<b>Bianco Maggiore, Rallo</b>	¥1,800
ビアンコ マッジョーレ	Italy
<b>Claredelle Blanc</b>	¥1,900
クラレンドル・ブラン	France

## 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>Barbera D'ALBA,Prunotto</b>	¥1,800
フュロット バルベラダステイ	Italy,Piemonte
<b>Claredelle Rouge</b>	¥1,900
クラレンドル・ルージュ	France

## BEER

10:00-17:30

<b>Asahi Super Dry</b>	¥1,350
アサヒ スーパードライ	
<b>Suntory Premium Malts</b>	¥1,400
サントリー プレミアムモルツ	
<b>Guinness Extra Stout</b>	¥1,450
ギネス エクストラスタウト	Ireland
<b>Heineken</b>	¥1,450
ハイネケン	Netherlands
<b>Asahi Dry Zero</b>	¥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 ¥3,800

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 ¥2,800

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 ¥2,900

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 ¥2,800

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】

### Green peas and Sour cream Soup ¥1,400

グリーンピースとサワークリームのスープ

### Clam and cabbage chowder soup ¥1,400

あさりとキャベツのチャウダースープ

### French onion soup au gratin ¥1,600

オニオングラタン スープ

## 【Sides Dish】

### French fries ¥800

フライドポテト

### Truffle French fries ¥1,100

トリュフ薫るフライドポテト

### 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】

<b>Market fresh seafood carpaccio</b>	¥2,600
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	
<b>Smoked salmon</b>	¥2,100
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	
<b>Roasted Oita Bungo beef</b>	¥2,700
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	
<b>Locally-grown tomato caprese</b>	¥2,200
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	
<b>“Megumi” salad</b> honey lemon dressing	¥2,100
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、キノア、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	
<b>Vegetable stick salad</b> Bagna cauda	¥1,800
野菜スティックサラダ バーニャカウダ	
<b>Caesar salad</b>	¥2,100
onsen-style egg, croutons, crisp bacon, Caesar dressing シーザーサラダ 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	

## 【To Share Plates】

<b>Assorted cold cuts platter</b>	¥2,400
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	
<b>Assorted international cheese platter</b>	¥2,600
Yufuin seasonal jam, dry fruits Yufuin cheese “Moe”, Camembert, 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)”, カマンベール、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】

**Bungo Spanish mackerel** ¥3,100  
saiki hiougi-scallop with Tomato checca sauce  
豊後水道鱈と佐伯産緋扇貝  
トマトのケッカソース

**Yufuin Salmon impadella** ¥3,100  
Spring vegetable gnocchi  
湯布院サーモンのインパデッラ  
春野菜のニョッキ

**Grilled Canadian lobster with herb butter** ¥4,500  
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 duck breast** ¥3,100  
Jigoku-mushi Agrodolce  
鴨胸肉のロースト  
地獄蒸しアグロドルチェ

**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** ¥6,600  
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** ¥8,800  
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** ¥1,400  
ヴィーガン ミネストローネ

**Penne with spicy tomato sauce** ¥2,300  
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】

<b>Oita Wagyu Tagliatelle Bolognese</b>	¥2,600
おおいた和牛のタリアテッレ・ボロネーゼ おおいた和牛のラグー・アッラ・ボロネーゼ	
<b>Himeshima prawns Spaghetti Pescatore</b>	¥2,800
姫島車海老のスパゲッティ・ペスカトーレ	
<b>Spaghetti pomodoro</b> jamon serrano and stracciatella	¥2,300
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	
<b>Oita mushroom and Taketa saffron cheese risotto</b>	¥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。

<b>Oita seafood donburi</b>	¥2,800
soy sauce marinated market-fresh fish 郷土料理 りゅうきゅう丼 カトリア醤油 安心院産 ひのひかり	
<b>Grilled Oita Bunngodori chicken donburi</b>	¥2,700
onsen-style egg, seasonal vegetables, green onion sauce おおいた豊後鶏のグリル丼 温玉、季節野菜、おおいた葱ソース	
<b>Grilled Oita beef steak donburi</b> seasonal vegetables	¥7,000
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 (+¥2,000) ※大分県産ビーフステーキ丼は、追加料金(+¥2,000)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。	¥9,000

## 【Desserts】

<b>Assorted seasonal fruits</b>	¥ 2,800
季節のフルーツの盛り合わせ	
<b>Baked cheesecake</b>	¥ 1,400
ベイクドチーズケーキ	
<b>Caramel chocolate cake</b>	¥ 1,300
キャラメルチョコレートケーキ	
<b>Ice cream by the scoop</b>	¥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。