

the LOUNGE

A LA CARTE MENU | アラカルトメニュー

Prices are inclusive of taxes and subject to a 15% service charge.

料金には消費税が含まれております。なお、15%のサービス料が加算されます。

Food allergies and food intolerance. We welcome inquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

食材のアレルギーをお持ちのお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

All rice items are locally produced.

米を使用した商品は全て国産米を使用しております。

食品ピクトグラム（絵文字）のご案内 一

Food allergies and food intolerance. We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

食物アレルギーをお持ちのお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

特定原材料 7 品目				
egg／卵、 	milk／乳 	wheat／小麦 	shrimp／えび 	crab／かに 
soba／そば 	peanut／落花生 			
特定原材料に準ずるもの 21 品目				
almond／アーモンド 	abalone／あわび 	cuttlefish／いか 	Salmon roe いくら 	orange／オレンジ 
cashew nuts／カシューナッツ 	kiwi／キウイフルーツ 	beef／牛肉 	walnut／くるみ 	sesame／ごま 
salmon／さけ 	mackerel／さば 	soybean／大豆 	chicken／鶏肉 	banana／バナナ 
pork／豚肉 	matsutake／まつたけ 	peach／もも 	Japanese yam／やまいも 	apple／りんご 
gelatine／ゼラチン 	(はちみつ) 	(お酒) 		

Prices are inclusive of taxes and subject to a 15% service charge.

料金には消費税が含まれております。なお、15%のサービス料が加算されます。

Food allergies and food intolerance. We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

食材のアレルギーをお持ちのお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

All rice items are locally produced.

米を使用した商品は全て国産米を使用しております。



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 subject to a 15% service charge.

料金には消費税が含まれております。なお、15%のサービス料が加算されます。

Food allergies and food intolerance. We welcome inquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

食材のアレルギーをお持ちのお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

All rice items are locally produced.

米を使用した商品は全て国産米を使用しております。

FRESHLY BAKED CROISSANT SET

10:00-13:00

Parfait set

パフェセット



¥3,500

CAKE SET

10:00-17:30

Cake set

ケーキセット

¥1,620

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 Short cake Strawberry



季節のショートケーキ 莓

Strawberry Tart



苺のタルト

White Chocolate Mousse



ホワイトチョコレートムース

Flan Pistachio



フラン・ピスターシュ

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。

SCONE SET

13:00-17:30

Scone set

スconeセット

¥1,320

Pistachio scones



ピスタチオのスcone

(ピスタチオも含む)

with Strawberry jam, and clotted cream

いちごジャムとクロテッドクリーム添え

Prices are inclusive of taxes and subject to a 15% service charge.

料金には消費税が含まれております。なお、15%のサービス料が加算されます。

Food allergies and food intolerance. We welcome inquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

食材のアレルギーをお持ちのお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

All rice items are locally produced.

米を使用した商品は全て国産米を使用しております。

SEASONAL MENU

Matcha Latte ¥1,200

抹茶ラテ

Ho-ji cha Latte ¥1,140

ほうじ茶ラテ

Affogato ¥1,140

アフォガード

White Citrus Sparkle ¥1,500

ホワイトシトラススパークル



ILLY COFFEE SELECTION

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

macchiato ¥890

マキアート

Caramel latte / Caffè mocha ¥940

キャラメル ラテ / カフェ モカ

Cappuccino / Caffè latte ¥940

カプチーノ / カフェ ラテ

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/ Almond Milk +¥80

豆乳/アーモンドミルクの変更

Prices are inclusive of taxes and subject to a 15% service charge.

料金には消費税が含まれております。なお、15%のサービス料が加算されます。

Food allergies and food intolerance. We welcome inquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

食材のアレルギーをお持ちのお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

All rice items are locally produced.

米を使用した商品は全て国産米を使用しております。

TWG FINE TEA SELECTION

10:00-17:30

【Seasonal Specialties】

Winter Royal Milk Tea	¥1,100
ウィンターロイヤルミルクティー	

【Classic Tea】

Royal Darjeeling	¥890
ロイヤルダージリン	
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	
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	
Cream Caramel Tea	¥890
クリームキャラメルティー	

【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 subject to a 15% service charge.

料金には消費税が含まれております。なお、15%のサービス料が加算されます。

Food allergies and food intolerance. We welcome inquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

食材のアレルギーをお持ちのお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

All rice items are locally produced.

米を使用した商品は全て国産米を使用しております。

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 フランス産 ブドウジュース	¥ 1,400
	(Sauvignon Blanc/Cabernet Rosé/Merlot) (ソーヴィニヨン ブラン種/カベルネ種/メルロー種)
Kabosu and Honey Juice 近藤養蜂場はちみつジュース かぼす	¥ 1,000
Mango Juice マンゴー ジュース	¥ 950
Peach Juice 白桃 ジュース	¥ 950
Cranberry Juice クランベリー ジュース	¥ 950
Yufuin cider 330ml ゆふいんサイダー	330ml ¥ 1,200
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
Oolong Tea ウーロン茶	¥ 950

Prices are inclusive of taxes and subject to a 15% service charge.

料金には消費税が含まれております。なお、15%のサービス料が加算されます。

Food allergies and food intolerance. We welcome inquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

食材のアレルギーをお持ちのお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

All rice items are locally produced.

米を使用した商品は全て国産米を使用しております。

CHAMPAGNE AND SPARKLING WINE

Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Brut 200ml

¥4,700

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

WHITE WINE

Corte Giara Soave

Italy, Allegrini Glass ¥1,800

コルテジヤーラ ソアヴェ

BTL ¥9,500

Ardeche Chardonnay

France, Louis Latour Glass ¥1,900

アルデッシュ シャルドネ

BTL ¥10,000

RED WINE

Valmoissine Pinot Noir

France, Louis Latour Glass ¥1,900

ヴァルモアシン ピノ・ノワール

BTL ¥10,000

Rosso & Bianco Cabernet Sauvignon

California, Francis Ford Glass ¥1,900

ロッソ&ビアンコ カベルネソーヴィニヨン

Coppola Winery

BTL ¥10,000

BEER

Guinness Beer

¥ 1,450

ギネス

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

Heineken

¥ 1,450

ハイネケン

Asahi Dry Zero

¥ 1,100

アサヒ ドライゼロ

NON-ALCOHOL SPARKLING WINE

Joyea Organic Sparkling Chardonnay

¥ 1,300

ジョエア オーガニック スパークリング シャルドネ

Prices are inclusive of taxes and subject to a 15% service charge.

料金には消費税が含まれております。なお、15%のサービス料が加算されます。

Food allergies and food intolerance. We welcome inquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

食材のアレルギーをお持ちのお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

All rice items are locally produced.

米を使用した商品は全て国産米を使用しております。

【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wich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

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 180 g、胡麻パンズ、chedar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

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

¥4,200



Club house sandwich

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

¥2,800

Vegetarian burrito

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

¥2,800



【Soup】

Cauliflower and Almond Zuppa

カリフラワーとアーモンドのズッパ

¥ 1,400



Roasted Garlic Soup

ローストガーリックのスープ

¥1,400



French onion soup au gratin

オニオングラタン スープ

¥2,000



Prices are inclusive of taxes and subject to a 15% service charge.

料金には消費税が含まれております。なお、15%のサービス料が加算されます。

Food allergies and food intolerance. We welcome inquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

食材のアレルギーをお持ちのお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

All rice items are locally produced.

米を使用した商品は全て国産米を使用しております。

【Appetizers】

Market fresh seafood carpaccio ￥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

Roasted Oita Bungo beef ￥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



Locally-grown tomato caprese ￥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



“Megumi” salad ￥2,100
honey lemon dressing
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 ￥1,800
Bagna cauda
野菜スティックサラダ バニーヤカウダ



Caesar salad ￥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】

Assorted cold cuts platter ￥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、ケッパーべリー、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”, 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 subject to a 15% service charge.
料金には消費税が含まれております。なお、15%のサービス料が加算されます。
Food allergies and food intolerance. We welcome inquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.
食材のアレルギーをお持ちのお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。
All rice items are locally produced.
米を使用した商品は全て国産米を使用しております。

【Main Dish】

Pan-roasted breaded local SeaBass Impanato ￥3,100

豊後水道サワラのソテーマントヴィソース



Saiki Red Snapper Marinated ￥3,100

in salt Koji Glatin Tiella Style

佐伯産真鯛の塩こうじティエッラ



Pan Roasted Bungo Chicken and Strudel Lombardy Style ￥3,100

豊後鶏ローストとシュトゥルーデル ロンバルディア風



Cassura with Kinunton Pork and Yufuin Sausage ￥4,000

錦雲豚と由布院ソーセージのカッスーラ



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



Prices are inclusive of taxes and subject to a 15% service charge.

料金には消費税が含まれております。なお、15%のサービス料が加算されます。

Food allergies and food intolerance. We welcome inquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

食材のアレルギーをお持ちのお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

All rice items are locally produced.

米を使用した商品は全て国産米を使用しております。

【Pasta and Risotto】

Oita Wagyu Tagliatelle Bolognese

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

¥3,500



Himeshima prawns Spaghetti Pescatore

姫島車海老のスパゲッティ・ペスカトーレ

¥3,500



Spaghetti pomodoro jamon serrano and stracciatella

スパゲッティ・ポモドーロ
ハモンセラーノとストラッチャテッラ

¥3,200



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

¥3,000



【Asian】

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

※全ての丼物には、スマ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

¥3,800



Grilled Oita Bunngodori chicken donburi

¥3,000

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



Grilled Oita beef steak donburi 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)

¥9,000

※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。



Prices are inclusive of taxes and subject to a 15% service charge.

料金には消費税が含まれております。なお、15%のサービス料が加算されます。

Food allergies and food intolerance. We welcome inquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

食材のアレルギーをお持ちのお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

All rice items are locally produced.

米を使用した商品は全て国産米を使用しております。

【Desserts】

Assorted seasonal fruits 季節のフルーツの盛り合わせ ※フルーツの種類はスタッフまでお問い合わせください	¥ 2,800	
Baked cheesecake ベイクドチーズケーキ	¥ 1,400	
Caramel chocolate cake キャラメルチョコレートケーキ	¥ 1,300	
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	¥800	

Prices are inclusive of taxes and subject to a 15% service charge.

料金には消費税が含まれております。なお、15%のサービス料が加算されます。

Food allergies and food intolerance. We welcome inquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

食材のアレルギーをお持ちのお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

All rice items are locally produced.

米を使用した商品は全て国産米を使用しております。