

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 ー

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 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。



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。

CAKE SET

10:00-17:30

Cake set

ケーキセット

¥1,620

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 Short cake Melon



季節のショートケーキ メロン

Mango Tart



宮崎県産マンゴータルト

White Peach& Earl Grey Tea Mousse



ホワイトピーチと紅茶のムース

Flan Vanilla



フラン・バニージュ

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。

SCONE SET

Scone set

スコーンセット

¥1,300

Yuzu and Honey scones



柚子とはちみつのスコーン

with Yuzu jam, Honey and clotted cream

柚子ジャム・はちみつ・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 抹茶ラテ | ¥1,300 |
| Ho-ji cha Latte ほうじ茶ラテ | ¥1,300 |
| Affogato アフオガード | ¥1,140 |
| Golden Fizz ゴールドデン フィズ | ¥2,200 |



ILLY COFFEE SELECTION

| | |
|---|--------|
| Coffee コーヒー | ¥1,200 |
| Decaffeinated coffee カフェインレス コーヒー | |
| Espresso エスプレッソ | |
| macchiato マキアート | |
| Caramel latte / Caffè mocha / White Mocha キャラメル ラテ / カフェ モカ / ホワイトモカ | ¥1,280 |
| Cappuccino / Caffè latte カプチーノ / カフェ ラテ | ¥1,260 |
| Vietnamese lychee honey milk latte “ベトナム産ライチ” ハニー ミルク ラテ | ¥1,280 |

PERSONALIZE YOUR DRINK

| | |
|---|-------|
| Soy Milk/ Almond Milk 豆乳/アーモンドミルクの変更 | +¥100 |
|---|-------|

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】

Melon Royal Milk Tea ¥1,400
メロンロイヤルミルクティー

【Classic Tea】

Royal Darjeeling ¥1,200
ロイヤルダーズリン

English Breakfast
イングリッシュブレックファスト

Uva Highlands
ウバハイランド

Nuwara Eliya
ヌワラエリヤ

【Flavored Tea】

**ANA InterContinental Beppu
Original Blend (Hot or Ice)** ¥1,260
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 (Hot or Ice)
フレンチアールグレイ

Moroccan Mint
モロカンミント

Cream Caramel Tea ¥1,280
クリームキャラメルティー

【Infusion】

Vanilla Bourbon ¥1,260
バニラブルボン

Chamomile
カモミール

【Asian Tea】

Jasmine Queen
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/Merlot) (ソーヴィニヨン ブラン種/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

Santa Digna Reserva Sauvignon Blanc Chile, Miguel Torres Glass ¥1,900
サンタディグナ リゼルバ ソーヴィニヨンブラン BTL ¥10,000

Kaiken Estate Chardonnay Argentina, Kaiken Glass ¥1,900
カイケンエステート 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

Kaiken Cabernet Sauvignon Argentina, Kaiken Glass ¥1,900
カイケン カベルネ・ソーヴィニヨン 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。