

## *Breakfast (Available 24hours)*

### *Continental Breakfast* ¥5,280

*Juice selection*  
*Fresh orange, fresh grapefruit, apple, mixed vegetable or tomato*  
*Bakery basket*  
*Homemade yogurt, seasonal fruits*  
*Salad and vegetable shavings*  
*Charcuterie selection*  
*Coffee, tea or hot chocolate, please choose from our Coffee & Tea selection*

### *American Breakfast* ¥6,600

*Juice selection*  
*Fresh orange, fresh grapefruit, apple, mixed vegetable or tomato*  
*Bakery basket*  
*Homemade yogurt, seasonal fruits*  
*Salad and vegetable shavings*  
*Charcuterie selection*  
*Two Eggs any style served with your choice of pork sausage, bacon or ham*  
*Scrambled, fried, poached or boiled*  
*Omelet - Ham, cheese, bell pepper, onion, tomato or mushroom*  
*Coffee, tea or hot chocolate, please choose from our Coffee & Tea selection*

### *Kozue Breakfast (7:00 a.m. ~ 11:00 a.m.)* ¥6,600

*Juice selection*  
*Fresh orange, fresh grapefruit, apple, mixed vegetable or tomato*  
*Locally sourced, authentic Japanese breakfast served with traditional seasonal appetizers*  
*Grilled fish, simmered vegetables, egg, tofu, miso soup, rice, pickled vegetables*  
*Fresh fruits*  
*"Yamato-cha" Green Tea from Inokura, Nara, Japan*

### *Kids American Breakfast* ¥3,300

*Juice selection*  
*Fresh orange, fresh grapefruit, apple*  
*Omelet, pork sausage, hash brown*  
*Pancakes, blueberry compote, vanilla whipped cream*  
*Fresh fruits*

### *Kids Japanese Breakfast (7:00 a.m. ~ 11:00 a.m.)* ¥3,300

*Juice selection*  
*Fresh orange, fresh grapefruit, apple*  
*Grilled fish, simmered vegetables, egg*  
*Miso soup, rice*  
*Fresh fruits*

Please let us know if you have any food allergies, special dietary requirements, or inquiries about our rice-based items.  
Prices are tax inclusive and subject to 15% service charge

## Eggs

<i>Two Eggs any Style</i>	¥2,200
<i>Served with choice of pork sausage, bacon or ham</i>	
<i>Scrambled, fried, poached or boiled</i>	
<i>Omelet - Ham, cheese, bell pepper, onion, tomato or mushroom</i>	
<i>Eggs Benedict</i>	¥2,420
<i>Served with pork ham or smoked salmon, hollandaise sauce</i>	
※ <i>All the eggs are sourced from free range hens that roam freely in the clean air near Mt. Fuji.</i>	

## Specialties

<i>Park Hyatt Tokyo Signature Poached Eggs</i>	¥2,420
<i>Miso ponzu truffle hollandaise sauce</i>	
<i>Japanese mushroom, seasonal vegetables</i>	
<i>Egg Cookpot</i>	¥2,420
<i>Mushroom, toasted sourdough</i>	
<i>Avocado Toast</i>	¥2,420
<i>Avocado, tomato, pine nut, olive oil, toasted sourdough</i>	

## Favorite Sweets

<i>Pancake</i>	¥2,200
<i>Strawberry compote, vanilla whipped cream</i>	
<i>French Toast</i>	¥2,200
<i>Blueberry compote, vanilla whipped cream</i>	

## Sides

<i>Pork Sausage, Bacon or Ham</i>	¥660
<i>Sautéed Mushrooms</i>	¥660
<i>Grilled Vegetables</i>	¥660

## *Savory*

<i>Salad and Vegetable Shavings</i>	¥1,540
<i>Leek Mimosa</i>	¥1,540
<i>Charcuterie Selection</i>	¥1,760
<i>Avocado, Salmon, Pickled Onion</i>	¥1,760
<i>Smoked Salmon, Kristal Caviar, Crème Fraîche</i>	¥2,200
<i>Lobster, Potato Salad, Lobster Vinaigrette</i>	¥2,200
<i>Fresh Cheese, Herbs, Walnut</i>	¥1,540
<i>Goat Cheese, Cherry Tomato, Fennel</i>	¥1,760
<i>Cheese Selection</i>	¥1,760

## *Cereals*

<i>Homemade Granola, All Bran, Corn Flakes or Chocolate Rice Crispy</i> <i>Served with milk, low fat milk, non-fat milk or soy milk</i>	¥1,540
--	--------

## *Sweet*

<i>Chocolate Mousse from Alain Ducasse Manufacture in Tokyo</i>	¥1,760
<i>Crème Caramel</i>	¥1,540
<i>Strawberry Vanilla Cream</i>	¥1,540
<i>Citrus Fontainebleau</i>	¥1,540
<i>Homemade Yogurt or Homemade Yogurt with Seasonal Fruits</i>	¥1,540
<i>Seasonal Fruits</i>	¥1,540

## *Breads & Bakeries & Grains*

<i>Bakery Basket (Viennoiserie, Bread)</i>	¥1,650
<i>White or Whole Wheat Toast, Signature Sourdough or Baguette</i> ※ <i>Gluten free bread available upon request</i>	¥1,100
<i>Quinoa Porridge with Soy Milk, Dried Fruits, Roasted Nuts</i>	¥1,760
<i>Hot Oatmeal with Sliced Banana</i>	¥1,540

Please let us know if you have any food allergies, special dietary requirements, or inquiries about our rice-based items.  
Prices are tax inclusive and subject to 15% service charge

## Coffee & Tea Selection

### Coffee Selection

¥ 1,650

*Signature Blended Coffee*

*Espresso, Café au Lait, Café Latte, Cappuccino*

*※Decaffeinated coffee available upon request*

*Chocolate from Alain Ducasse Manufacture in Tokyo*

¥ 2,200

*Hot Chocolate*

### Tea Selection

¥ 1,650

*Black Tea*

*Girandole English Breakfast*

*Ceylon, Assam*

*Darjeeling*

*Seeyok estate, second flush 2025, India*

*Assam*

*Mangalam tea estate, 2022 India*

*Ishitobi Yamanami*

*Ishitobi district, Kumamoto, Japan*

*Kandy*

*Erin estate, 2024 Sri Lanka*

*Earl Grey*

*Darjeeling, Keemun, pure bergamot oil, yuzu*

*Decaffeinated Earl Grey*

*Decaffeinated Ceylon, pure bergamot oil*

*Yamato Cha from Tea Farm Inokura, Nara*

¥ 1,650

*Kabuse Cha*

*Baisen Karigane Cha*

### Herbal Infusion

¥ 1,650

*Exhale*

*Chamomile, lemon grass, orange peel, stevia*

*Calming*

*Rose pink, lavender, chamomile*

### Juice Selection

*Fresh*

*Orange, grapefruit, seasonal fruit*

¥ 1,760

*Chilled*

*Apple, mixed vegetable, tomato*

¥ 1,100

### Smoothie & Detox Juice

200ml ¥ 2,200

*Health Smoothie*

*Banana, orange, raspberry, soy milk, ground almonds*

*Balance Smoothie*

*Carrot, apple, orange, soy milk*

*Immune System Juice*

*Apple, celery, cucumber, ginger, coriander, spinach*

*Good Energy Juice*

*Beetroot, apple, carrot, cucumber, ginger*

Please let us know if you have any food allergies, special dietary requirements, or inquiries about our rice-based items.  
Prices are tax inclusive and subject to 15% service charge

## Dining Menu (10:30 a.m. ~ 10:00 p.m.)

### Appetizers

	<i>Smoked Salmon</i>	¥2,420
	<i>Lemon dill cream, marinated fennel, herb salad</i>	
	<i>Charcuterie Platter</i>	¥5,280
	<i>Jamón serrano, red pork ham, salami</i>	
	<i>Onion compote, dried fruits, grilled sourdough toast</i>	
	<i>Cheese Platter</i>	¥5,280
	<i>Brie, Comté, Fourme d'Ambert</i>	
	<i>Dried fruits, quince jelly, grilled sourdough toast</i>	
~Vegetarian~	<i>Burrata Salad</i>	¥4,950
	<i>Hokkaido burrata, tomato, basil, olive oil</i>	
	<i>Caesar Salad</i>	¥3,190
	<i>Baby romaine lettuce, grilled chicken breast, bacon, parmesan shavings, croutons</i>	
	※ Vegetarian option is available upon request	
	<i>Niçoise Salad</i>	¥5,400
	<i>Bluefin tuna, baby lettuce, tomato, green beans, potato</i>	
	<i>olives, anchovy, soft boiled egg</i>	
~Healthy~	<i>Quinoa Salad</i>	¥2,750
	<i>Quinoa, poached egg, féta cheese, rocket leaves, fennel, tomato, cucumber</i>	
	<i>bell pepper, pumpkin seed</i>	

### Soup

	<i>Onion Gratin Soup</i>	¥2,750
	<i>Caramelized onions, crouton, Gruyère cheese</i>	
~Vegan~	<i>Minestrone Soup</i>	¥1,540
~Healthy~	<i>Tomato, onion, carrot, celery, paprika, zucchini, pumpkin, cabbage, leek, spinach</i>	

Please let us know if you have any food allergies, special dietary requirements, or inquiries about our rice-based items.  
Prices are tax inclusive and subject to 15% service charge

## Main

	<i>Club Sandwich</i> <i>Chicken breast, bacon, fried eggs, lettuce, tomato</i>	¥3,300
	<i>Japanese Beef Cheeseburger</i> <i>Homemade buns, Comté cheese, bacon, spicy onion compote</i>	¥4,700
	※ <i>Club sandwich and Cheeseburger are served with French fries and mixed lettuce leaves</i>	
~Vegetarian~	<i>Mushroom Edamame and Okara Burger</i> <i>Homemade buns, mushroom edamame and okara patty, baby lettuce, paprika, carrot</i> <i>Served with French fries</i>	¥3,080
	※ <i>Gluten free bread is available upon request</i>	
	<i>Pasta Bolognese, Arrabbiata or Carbonara</i>	¥2,750
	※ <i>Choice of Spaghetti or Penne</i>	
	※ <i>Gluten free pasta is available upon request</i>	
~Healthy~	<i>Grilled Daily Fish</i> <i>Seasonal vegetables, ratatouille, tomato and pine nut riviera</i>	¥5,500
	<i>Roasted Chicken Breast</i> <i>Mashed potato, seasonal vegetables, mushrooms, vin jaune cream sauce</i>	¥5,280
	<i>Steak Frites (300g)</i> <i>Sautéed Australian beef sirloin, French fries, Café de Paris butter</i>	¥8,580

## Side Dish

	<i>Mashed Potatoes</i>	¥1,320
	<i>French Fries</i>	¥1,320
	<i>Grilled Vegetables</i>	¥1,430
	<i>Sautéed Spinach</i>	¥1,430
	<i>Sautéed Green Asparagus</i>	¥1,650
	<i>Sautéed Mushrooms</i>	¥1,650

## Japanese

	<i>Maki Sushi Roll</i> <i>Salmon, cucumber, Japanese rolled omelet, avocado, shiso, spiced mayonnaise</i> <i>Served with miso soup</i>	¥3,400
	<i>Pork Katsu Sando</i> <i>Deep fried pork cutlet sandwich, cabbage, pickles</i>	¥3,300
	<i>Japanese Beef Curry</i> <i>Mixed leaf salad, Japanese pickles</i>	¥4,180
	<i>Nabeyaki Udon</i> <i>Japanese noodles, light bonito soy broth, shrimp, duck breast</i> <i>pickled vegetables, fish cake</i>	¥3,300
	<i>Japanese Beef Sukiyaki Donburi</i> <i>Japanese rice bowl, beef Sukiyaki, soft boiled egg, miso soup, pickles</i>	¥6,380
~Vegan~	<i>Vegan Yakisoba</i> <i>Japanese mushrooms, cabbage, baby corn, carrot, tofu, bean sprout, pickled ginger</i>	¥2,750

Please let us know if you have any food allergies, special dietary requirements, or inquiries about our rice-based items.  
Prices are tax inclusive and subject to 15% service charge

## Kids Menu

<i>Sweet Corn Soup</i> <i>Sweet corn, chicken stock, croutons</i>	¥880
<i>Pasta Bolognese</i> <i>Beef and pork ragout, tomato sauce, Parmesan cheese</i> ※ <i>Choice of spaghetti, penne or letters pasta</i>	¥1,320
<i>Grilled Daily Fish</i> <i>Mashed potato, seasonal vegetables, tomato sauce</i>	¥1,320
<i>Roasted Chicken Breast</i> <i>Mashed potato, seasonal vegetables, cream jus</i>	¥1,650
<i>Hamburg Steak</i> <i>Mashed potato, seasonal vegetables</i>	¥2,200
<i>Vanilla Sundae</i> <i>Vanilla ice cream, berries, strawberry coulis</i>	¥1,100

## Dessert

<i>New York Cheesecake</i> <i>Mixed berries, raspberry coulis</i>	¥2,000
<i>Chocolate Hazelnut Tart</i> <i>Caramel sauce, roasted hazelnut</i>	¥2,000
<i>"Bob &amp; Charlotte" (to share)</i> <i>Bob - Chocolate, praline crunch, whisky ganache</i> <i>Charlotte - Raspberry, grapefruit, seasonal berries</i> ※ <i>Individual portion available</i>	¥4,000
~Healthy~ <i>Açaí Bowl</i> <i>Banana, berries, granola, chia seeds</i>	¥2,530
<i>Assorted Seasonal Fruit Platter</i>	¥4,400
<i>Ice Cream Selection</i>	¥990

Please let us know if you have any food allergies, special dietary requirements, or inquiries about our rice-based items.  
Prices are tax inclusive and subject to 15% service charge

## Night Dining Menu (10:00 p.m. ~ 10:30 a.m.)

### Appetizers

	Smoked Salmon	¥2,420
	Lemon dill cream, marinated fennel, herb salad	
	Charcuterie Platter	¥5,280
	Jamón serrano, red pork ham, salami	
	Onion compote, dried fruits, grilled sourdough toast	
	Cheese Platter	¥5,280
	Brie, Comté, Fourme d'Ambert	
	Dried fruits, quince jelly, grilled sourdough toast	
	Caesar Salad	¥3,190
	Baby romaine lettuce, grilled chicken breast, bacon, parmesan shavings, croutons	
	※ Vegetarian option is available upon request	
~Vegan ~	Minestrone Soup	¥1,540
~Healthy ~	Tomato, onion, carrot, celery, paprika, zucchini, pumpkin, cabbage, leek, spinach	

### Main

	Pasta Bolognese, Arrabbiata or Carbonara	¥2,750
	※ Choice of Spaghetti or Penne	
	※ Gluten free pasta is available upon request	
~Healthy ~	Grilled Daily Fish	¥5,500
	Seasonal vegetables, ratatouille, tomato and pine nut riviera	
	Roasted Chicken Breast	¥5,280
	Mashed potato, seasonal vegetables, mushrooms, vin jaune cream sauce	
	Steak Frites (300g)	¥8,580
	Sautéed Australian beef sirloin, French fries, Café de Paris butter	
	Club Sandwich	¥3,300
	Chicken breast, bacon, fried eggs, lettuce, tomato	
	Japanese Beef Cheeseburger	¥4,700
	Homemade buns, Comté cheese, bacon, spicy onion compote	
	※ Club sandwich and Cheeseburger are served with French fries and mixed lettuce leaves	
	※ Gluten free bread is available upon request	

### Japanese

	Maki Sushi Roll	¥3,400
	Salmon, cucumber, Japanese rolled omelet, avocado, shiso, spiced mayonnaise	
	Served with miso soup	
	Pork Katsu Sando	¥3,300
	Deep fried pork cutlet sandwich, cabbage, pickles	
~Vegan ~	Vegan Yakisoba	¥2,750
	Japanese mushrooms, cabbage, baby corn, carrot, tofu, bean sprout, pickled ginger	

### Dessert

	Chocolate Hazelnut Tart	¥2,000
	Caramel sauce, roasted hazelnut	
	Assorted Seasonal Fruit Platter	¥4,400
	Ice Cream Selection	¥990

Please let us know if you have any food allergies, special dietary requirements, or inquiries about our rice-based items.  
Prices are tax inclusive and subject to 15% service charge



## *Wine by the glass*

### *Champagne*

	<i>Glass 150ml</i>	<i>Bottle 750ml</i>
<i>"R" de Ruinart Brut</i>	¥ 3,300	¥ 16,500
<i>Billecart Salmon Le Rosé</i>	¥ 5,500	¥ 27,500
<i>Dom Pérignon Vintage 2015</i>	<i>125ml</i> ¥ 6,600	¥ 39,600

### *White Wine*

	<i>Glass 150ml</i>	<i>Bottle 750ml</i>
<i>Grande Polaire Kosu Barrel Fermentation 2022 Yamanashi, Japan</i>	¥ 2,200	¥ 11,000
<i>Duckhorn Vineyards Sauvignon Blanc North Coast 2023 California, United States</i>	¥ 2,420	¥ 12,100
<i>Domaine Sylvain Morey Aligoté 2021 Bourgogne, France</i>	¥ 3,080	¥ 15,400

### *Rosé Wine*

	<i>Glass 150ml</i>	<i>Bottle 750ml</i>
<i>Kisvin Winery Syrah Rosé 2024 Yamanashi, Japan</i>	¥ 2,970	¥ 14,850

### *Red Wine*

	<i>Glass 150ml</i>	<i>Bottle 750ml</i>
<i>Takahata Barrique Merlot Cabernet Sauvignon 2020 Yamagata Japan</i>	¥ 2,750	¥ 13,750
<i>DeLille Métier Cabernet Sauvignon Columbia Valley 2021 Washington, United States</i>	¥ 2,970	¥ 14,850
<i>Louis Latour Savigny lès Beaune Rouge 2019 Bourgogne, France</i>	¥ 3,630	¥ 18,150

*Please find QR code for our variety of wine list.*



Please let us know if you have any food allergies, special dietary requirements, or inquiries about our rice-based items.  
Prices are tax inclusive and subject to 15% service charge

## *Beer*

<i>Draft Beer</i>	<i>Suntory The Premium Malts</i>	¥ 1,760
<i>Japanese Beer</i>	<i>Asahi, Kirin, Sapporo, Suntory or Asahi Karonama</i>	¥ 1,760
<i>Imported Beer</i>	<i>Corona</i>	¥ 1,760
<i>Non-Alcoholic Beer</i>	<i>Asahi Dry Zero</i>	¥ 1,320

## *Japanese Sake*

<i>Jikon Tokubetsu Junmai, Mie</i>	150ml	¥ 2,200
<i>Hiroki Junmai Daiginjo, Fukushima</i>		¥ 3,300

## *Umeshu*

<i>Yamazaki Baisentarujukei Umeshu Rich Amber</i>	60ml	¥ 1,980
---	------	---------

## *Non Alcoholic Sparkling Wine*

<i>French Bloom Le Rosé</i>	150ml	¥ 2,860
-----------------------------	-------	---------

## *Mineral Water*

<i>Still</i>	<i>Evian</i>	750ml	¥ 1,980
	<i>Okuaizu Kaneyama</i>	500ml	
<i>Sparkling</i>	<i>San Pellegrino</i>	750ml	
	<i>Okuaizu Kaneyama</i>	500ml	

## *Soft Drinks*

<i>Coca Cola, Coca Cola Zero, Ginger Ale, Oolong Tea</i>		¥ 880
<i>Iyoshi Craft Cola</i>	<i>Tokyo</i>	¥ 1,100

Please let us know if you have any food allergies, special dietary requirements, or inquiries about our rice-based items.  
Prices are tax inclusive and subject to 15% service charge

## 朝食 (24 時間ご注文を承ります)

### コンチネンタル ブレックファースト

¥5,280

ジュース セレクション  
フレッシュオレンジ、フレッシュグレープフルーツ、アップル、ミックスベジタブル、トマト  
ベーカリーバスケット  
自家製ヨーグルト 季節のフルーツ  
サラダと季節野菜のクリュディテ  
シャルキュトリーセレクション  
コーヒー & ティーセレクションより食後のお飲み物

### アメリカン ブレックファースト

¥6,600

ジュース セレクション  
フレッシュオレンジ、フレッシュグレープフルーツ、アップル、ミックスベジタブル、トマト  
ベーカリーバスケット  
自家製ヨーグルト 季節のフルーツ  
サラダと季節野菜のクリュディテ  
シャルキュトリーセレクション  
お好みの卵料理 ポークソーセージ ベーコン または ボーンレスハムを添えて  
スクランブル フライ ポーチ または ボイル  
オムレツ - 具材を下記よりお選びいただけます  
ハム チーズ パプリカ オニオン トマト マッシュルーム  
コーヒー & ティーセレクションより食後のお飲み物

### 稍 和朝食 (午前 7 時 00 分～午前 11 時 00 分)

¥6,600

ジュース セレクション  
フレッシュオレンジ、フレッシュグレープフルーツ、アップル、ミックスベジタブル、トマト  
季節の前菜 焼き魚 煮物 出汁巻玉子  
寄せ豆腐 味噌汁 御飯 香の物 季節の果物  
かぶせ煎茶

### お子様 洋朝食

¥3,300

ジュース セレクション  
フレッシュオレンジ、フレッシュグレープフルーツ、アップル  
オムレツ ポークソーセージ ハッシュドポテト  
パンケーキ ブルーベリーコンポート バニラホイップクリーム  
季節のフルーツ

### お子様 和朝食 (午前 7 時 00 分～午前 11 時 00 分)

¥3,300

ジュース セレクション  
フレッシュオレンジ、フレッシュグレープフルーツ、アップル  
焼き魚 煮物 出汁巻玉子  
味噌汁 御飯  
季節の果物

アレルギー食材や食事制限についてのご要望、また、米飯類・米加工品の産地情報の提供につきましてはスタッフへお申しつけください。

税込料金に別途サービス料 (15%) を加算させていただきます。

## 卵料理

お好みの卵料理	¥2,200
ポークソーセージ ベーコン または ボーンレスハムを添えて スクランブル フライ ポーチ または ボイル オムレツ - 具材を下記よりお選びいただけます ハム チーズ パプリカ オニオン トマト マッシュルーム	
エッグベネディクト	¥2,420
ポークハム または スモークサーモン オランダーズソース	
※全ての卵料理には、富士山のふもとに広がる豊かな自然と澄みわたる空気のもと 自由に動きまわる放し飼いの環境で育てられた鶏の卵を使用しています	

## スペシヤリティー

パーク ハイアット 東京 シグネチャーポーチドエッグ	¥2,420
味噌 ポン酢 トリュフ オランダーズソース マッシュルーム 季節野菜	
クックポットエッグ	¥2,420
マッシュルーム サワードゥトースト	
アボカドトースト	¥2,420
アボカド トマト 松の実 オリーブオイル サワードゥトースト	

## スイーツ

パンケーキ ストロベリーコンポート バニラホイップクリーム	¥2,200
フレンチトースト ブルーベリーコンポート バニラホイップクリーム	¥2,200

## サイドディッシュ

ポークソーセージ ベーコン または ボーンレスハム	¥660
マッシュルームソテー	¥660
季節野菜のグリル	¥660

## セイボリー

サラダと季節野菜のクリュディテ	¥1,540
ポフローのミモザ風	¥1,540
シャルキュトリーセクション	¥1,760
アボカド サーモン オニオンのピクルス	¥1,760
スモークサーモン クリスタルキャビア クリームフレッシュ	¥2,200
ロブスター ポテトサラダ ロブスターヴィネグレット	¥2,200
フレッシュチーズ ハーブ クルミ	¥1,540
ゴートチーズ チェリートマト フェンネル	¥1,760
チーズセクション	¥1,760

## シリアル

自家製グラノラ オールブラン コーンフレーク または チョコレートライスクリスピー 牛乳 低脂肪乳 無脂肪乳 または 豆乳からお選びください	¥1,540
---	--------

## スイーツ

ル ショコラ アラン デュカスのチョコレートを使用した グランドマザーのチョコレートムース	¥1,760
クリームキャラメル	¥1,540
ストロベリー バニラクリーム	¥1,540
シトラス フォンテーヌブロー	¥1,540
自家製ヨーグルト プレーン または 自家製ヨーグルト 季節のフルーツを添えて 季節のフルーツ	¥1,540

## ブレッド & ベーカリー & シリアル

ベーカリーバスケット (ヴィエノワズリー ブレッド各種)	¥1,650
ホワイト または ホールウィートトースト シグネチャーサワードウ バゲット ※グルテンフリーブレッドのご用意もございます。	¥1,100
ソイキヌアポリッジとドライフルーツ ローストナッツ	¥1,760
オートミール バナナ添え	¥1,540

アレルギー食材や食事制限についてのご要望、また、米飯類・米加工品の産地情報の提供につきましてはスタッフへお申しつけください。

税込料金に別途サービス料（15%）を加算させていただきます。

## コーヒー & ティーセレクション

コーヒーセレクション ￥1,650  
シグネチャーブレンドコーヒー

エスプレッソ カフェオレ カフェラテ カプチーノ  
カフェインレスコーヒーをご希望の際は、スタッフにお申し付けください

チョコレート ル・ショコラ・アラン・デュカスより ￥2,200  
ホットチョコレート

ティーセレクション ￥1,650  
ブラックティー

ジランドール	セイロン アッサム
イングリッシュ ブレックファスト	
ダーズリン	シーヨック茶園 ヴィンテージ 夏摘み 2025 年 インド
アッサム	マンガラム茶園 2022 年 インド
石飛やまなみ紅茶	石飛 熊本 日本
キャンディ	エリン茶園 2024 年 スリランカ
アールグレイ	ダーズリン キームン ピュアベルガモットオイル 柚子
デカフェアールグレイ	カフェインレスセイロン ピュアベルガモットオイル

大和茶 ティーファーム井ノ倉 奈良 ￥1,650  
かぶせ煎茶  
焙煎かりがね茶

ハーバルインフュージョン ￥1,650  
エクスヘイル カモミール レモングラス オレンジピール ステビア  
カーミング ローズピンク ラベンダー カモミール

ジュースセレクション  
フレッシュジュース オレンジ グレープフルーツ 季節のフルーツ ￥1,760  
チルドジュース アップル ミックスベジタブル トマト ￥1,100

スムージー & ヘルシージュース 200ml ￥2,200  
ヘルス スムージー バナナ オレンジ ラズベリー 豆乳 アーモンドパウダー  
バランス スムージー 人参 林檎 オレンジ 豆乳  
免疫 システム ジュース 林檎 セロリ 胡瓜 生姜 コリアンダー ほうれん草  
エネルギー ジュース ビーツ 林檎 人参 胡瓜 生姜

アレルギー食材や食事制限についてのご要望、また、米飯類・米加工品の産地情報の提供につきましてはスタッフへお申しつけください。  
税込料金に別途サービス料（15%）を加算させていただきます。

## ダイニングメニュー (午前 10 時 30 分～午後 10 時 00 分)

### 前菜

	スモークサーモン レモンディルクリーム フェンネルのマリネ ハーブサラダ	¥2,420
	シャルキュトリプレート ハモン セラーノ ポークハム サラミ オニオンコンポート ドライフルーツ サワードットースト	¥5,280
	チーズプレート ブリー コンテ フルム ダンベール ドライフルーツ マルメロゼリー サワードットースト	¥5,280
～ベジタリアン～	ブッラータサラダ 北海道産ブッラータチーズ トマト バジル オリーブオイル	¥4,950
	シーザーサラダ ベビーロメインレタス 鶏胸肉のグリル ベーコン パルメザンチーズ クルトン ※ベジタリアンのご用意もございます。	¥3,190
	ニース風サラダ 本マグロ ベビーレタス トマト インゲン ポテト オリーブ アンチョビ 半熟卵	¥5,400
～ヘルシー～	キヌアサラダ ポーチドエッグ フェタチーズ キヌア ルッコラ フェンネル トマト 胡瓜 パプリカ パンプキンシード	¥2,750

### スープ

	オニオングラタンスープ 玉ねぎ クルトン グリュイエールチーズ	¥2,750
～ヴィーガン～ ～ヘルシー～	ミネストローネスープ トマト 玉ねぎ 人参 セロリ パプリカ ズッキーニ 南瓜 キャベツ リーク ほうれん草	¥1,540

アレルギー食材や食事制限についてのご要望、また、米飯類・米加工品の産地情報の提供につきましてはスタッフへお申しつけください。

税込料金に別途サービス料 (15%) を加算させていただきます。

## メイン

	クラブサンドイッチ 鶏胸肉 ベーコン フライドエッグ レタス トマト	¥3,300
	国産牛チーズバーガー 自家製パンズ コンテチーズ ベーコン スパイシーオニオンコンボート ※クラブサンドイッチとチーズバーガーには フレンチフライとミックスリーフサラダが付きます。	¥4,700
～ベジタリアン～	茸 枝豆 おからのバーガー 自家製パンズ 茸、枝豆、おからのパティ ベビーレタス パプリカ 人参 フレンチフライ ※グルテンフリーブレッドのご用意もございます。	¥3,080
	パスタ ボロネーゼ、アラビアータまたはカルボナーラ ※スパゲッティ、ペンネから選んでください。 ※グルテンフリースパゲッティまたはペンネのご用意もございます。	¥2,750
～ヘルシー～	本日の鮮魚のグリル 季節の野菜 ラタトゥイユ トマトと松の実のリヴィエラ	¥5,500
	鶏胸肉のロースト マッシュドポテト 季節の野菜 マッシュルーム ヴァンジョーヌクリームソース	¥5,280
	ステーキフリット(300g) オーストラリア産牛サーロインのソテー フレンチフライ カフェ ド パリ	¥8,580

## サイドディッシュ

マッシュドポテト	¥1,320
フレンチフライ	¥1,320
季節野菜のグリル	¥1,430
ほうれん草のソテー	¥1,430
グリーンアスパラガスのソテー	¥1,650
マッシュルームのソテー	¥1,650

## アジアン

巻き寿司ロール サーモン 胡瓜 玉子 アボカド 紫蘇 スパイシーマヨネーズ 味噌汁	¥3,400
ボークカツサンド 豚カツ キャベツ ピクルス	¥3,300
国産牛カレー ミックスリーフサラダ 香物	¥4,180
鍋焼きうどん 鯉だし 海老 鴨肉 香物 鰻板	¥3,300
国産牛すき焼き丼 国産米 国産牛すき焼き 半熟卵 味噌汁 香物	¥6,380
～ヴィーガン～ 焼きそば 国産茸 キャベツ ヤングコーン 人参 豆腐 もやし 紅しょうが	¥2,750

アレルギー食材や食事制限についてのご要望、また、米飯類・米加工品の産地情報の提供につきましてはスタッフへお申しつけください。

税込料金に別途サービス料（15%）を加算させていただきます。



## キッズメニュー

スイートコーンスープ スイートコーン チキンブイヨン クルトン	¥880
パスタ ボロネーゼ 牛肉と豚肉のラグー トマトソース パルメザンチーズ ※スパゲッティ、ペンネ、レタースパスタからお選びください。	¥1,320
本日のグリルフィッシュ マッシュドポテト 季節の野菜 トマトソース	¥1,320
鶏胸肉のロースト マッシュドポテト 季節の野菜 クリームジュ	¥1,650
ハンバーグステーキ マッシュドポテト 季節の野菜	¥2,200
バニラサンデー バニラアイスクリーム ベリー ストロベリークーリ	¥1,100

## デザート

ニューヨーク チーズケーキ ミックスベリー ラズベリークーリ	¥2,000
チョコレートヘーゼルナッツタルト キャラメルソース ローストヘーゼルナッツ	¥2,000
“ボブ & シャーロット” (2名様用) ボブ - チョコレート ブラニネクランチ ウイスキーガナッシュ シャーロット - ラズベリー グレープフルーツ 季節のベリー ※ おひとつでのご提供も可能です。	¥4,000
アサイーボウル バナナ ベリー グラノラ チアシード	¥2,530
季節のフルーツ盛り合わせ アイスクリームセレクション	¥4,400 ¥990

アレルギー食材や食事制限についてのご要望、また、米飯類・米加工品の産地情報の提供につきましてはスタッフへお申しつけください。

税込料金に別途サービス料（15%）を加算させていただきます。

## ナイトダイニングメニュー（午後 10 時 00 分～午前 10 時 30 分）

### 前菜

	スモークサーモン レモンディルクリーム フェンネルのマリネ ハーブサラダ	¥2,420
	シャルキュトリプレート ハモン セラーノ ボークハム サラミ オニオンコンポート ドライフルーツ サワードットースト	¥5,280
	チーズプレート ブリーチーズ コンテチーズ フルム ダンボール ドライフルーツ クインズゼリー サワードットースト	¥5,280
	シーザーサラダ ベビーロメインレタス 鶏胸肉のグリル ベーコン パルメザンチーズ クルトン ※ベジタリアンのご用意もございます。	¥3,190
～ヴィーガン～ ～ヘルシー～	ミネストローネスープ トマト 玉ねぎ 人参 セロリ パプリカ ズッキーニ 南瓜 キャベツ リーク ほうれん草	¥1,540

### メイン

	パスタ ポロネーゼ、アラビアータまたはカルボナーラ ※スパゲッティ、ペンネからお選びください。 ※グルテンフリースパゲッティまたはペンネのご用意もございます。	¥2,750
～ヘルシー～	本日の鮮魚のグリル 季節の野菜 ラタトゥイユ トマトと松の実のリヴィエラ	¥5,500
	鶏胸肉のロースト マッシュドポテト 季節の野菜 マッシュルーム ヴァンジョーヌクリームソース	¥5,280
	ステーキフリット(300g) オーストラリア産牛サーロインのソテー フレンチフライ カフェ ド バリ	¥8,580
	クラブサンドイッチ 鶏胸肉 ベーコン フライドエッグ レタス トマト	¥3,300
	国産牛チーズバーガー 自家製バンズ コンテチーズ ベーコン スパイシーオニオンコンポート ※クラブサンドウィッチとチーズバーガーには、 フレンチフライとミックスリーフサラダが付きます。 ※グルテンフリーブレッドのご用意もございます。	¥4,700

### アジア

	巻き寿司ロール サーモン 胡瓜 玉子 アボカド 紫蘇 スパイシーマヨネーズ 味噌汁	¥3,400
	ボークカツサンド 豚カツ キャベツ ピクルス	¥3,300
～ヴィーガン～	焼きそば 国産茸 キャベツ ヤングコーン 人参 豆腐 もやし 紅しょうが	¥2,750

### デザート

	チョコレートヘーゼルナッツタルト キャラメルソース ローストヘーゼルナッツ	¥2,000
	季節のフルーツ盛り合わせ	¥4,400
	アイスクリームセレクション	¥990

アレルギー食材や食事制限についてのご要望、また、米飯類・米加工品の産地情報の提供につきましてはスタッフへお申しつけください。

税込料金に別途サービス料（15%）を加算させていただきます。

## グラスワイン

### シャンパン

	グラス 150ml	ボトル 750ml
アール ド ルイナール ブリュット	¥ 3,300	¥ 16,500
ビルカール サルモン ル ロゼ	¥ 5,500	¥ 27,500
	125ml	
ドン ペリニヨン ヴィンテージ 2015	¥ 6,600	¥ 39,600

### 白ワイン

	グラス 150ml	ボトル 750ml
グランボレール 甲州 樽発酵 山梨 日本 2022	¥ 2,200	¥ 11,000
ダックホーン ヴィンヤーズ ソーヴィニヨン ブラン ノース コースト カリフォルニア アメリカ 2023	¥ 2,420	¥ 12,100
ドメーヌ シルヴァン モレ アリゴテ ブルゴーニュ フランス 2021	¥ 3,080	¥ 15,400

### ロゼワイン

	グラス 150ml	ボトル 750ml
キスヴィン ワイナリー シラー ロゼ 山梨 日本 2024	¥ 2,970	¥ 14,850

### 赤ワイン

	グラス 150ml	ボトル 750ml
高畠バリック メルロー カベルネ ソーヴィニヨン 山形 日本 2020	¥ 2,750	¥ 13,750
デリール メティエ カベルネ ソーヴィニヨン コロンビア バレー ワシントン アメリカ 2021	¥ 2,970	¥ 14,850
ルイ ラトゥール サヴィニー レ ボーヌ ルージュ ブルゴーニュ フランス 2019	¥ 3,630	¥ 18,150

ワインリストは QR コードよりご覧ください。



アレルギー食材や食事制限についてのご要望、また、米飯類・米加工品の産地情報の提供につきましてはスタッフへお申しつけください。

税込料金に別途サービス料（15%）を加算させていただきます。

## ビール

ドRAFTビール	サントリー ザ プレミアム モルツ	¥ 1,760
国産ビール	アサヒ、麒麟、サッポロ、サントリー、アサヒ 黒生	¥ 1,760
輸入ビール	コロナ	¥ 1,760
ノンアルコールビール	アサヒ ドライゼロ	¥ 1,320

## 日本酒

而今 特別純米 三重	150ml
	¥ 2,200
飛露喜 純米大吟醸 福島	¥ 3,300

## 梅酒

山崎蒸留所貯蔵 焙煎樽熟成梅酒 リッチアンバー	60ml
	¥ 1,980

## ノンアルコールスパークリングワイン

フレンチ ブルーム ル ロゼ	150ml
	¥ 2,860

## ミネラルウォーター

スティル	エビアン	750ml	
	奥会津 金山	500ml	
スパークリング	サンペレグリノ	750ml	
	奥会津 金山	500ml	

## ソフトドリンク

コカコーラ、コカコーラ ゼロ、ジンジャーエール、ウーロン茶	¥ 880	
伊良クラフトコーラ	東京	¥ 1,100

アレルギー食材や食事制限についてのご要望、また、米飯類・米加工品の産地情報の提供につきましてはスタッフへお申しつけください。

税込料金に別途サービス料（15%）を加算させていただきます。