



WELSH MENU



ラグビー強豪国として有名な英国 ウェールズ。

未知なる美食の国ウェールズの魅力あふれる味わいをお楽しみください。

Wales is a country that is part of the United Kingdom,
well known as a rugby powerhouse.
Please enjoy the taste of Wales with selected ingredients.

ウェールズ産カウズ・ケナース チーズ

Caws Cenarth Welsh Cheese

ゴールデン・ケナース Golden Cenarth (Washed Cheese)	¥800
パールラス Perl Las (Blue Cheese)	800
カウズ・クリフ Caws Cryf (Hard Cheese)	800
チーズ3種盛り合わせ ドライフルーツ添え	2,200
Assorted Welsh Cheeses with Dry Fruits	

北海道産小麦100%天然酵母パン

ウェールズ産カロン・ウェンのバターを添えて 1,220
100% Hokkaido, Japan Natural Yeast Wheat Buns
with CALON WEN Welsh Butter

北海道産小麦100%天然酵母パンのウェルシュレアビット

〜ウェールズ産カロン・ウェンのバターと
ウェルシュレディのコンフィチュールを添えて〜 1,730
100% Hokkaido, Japan Natural Yeast Wheat Buns Welsh Plate
with Assorted Welsh Lady Confiture, Calon Wen Welsh Butter

熊本県産あか牛とウェールズ産カロン・ウェンの

エクストラチェダーチーズを使った贅沢チーズバーガー
〜北海道産小麦100%天然酵母パンで〜 2,950
KUMAMOTO Wagyu Beef Hamburger
with CALON WEN Welsh Extra Mature Cheddar Cheese
〜 with 100% Hokkaido, Japan Natural Yeast Wheat Buns ~

PENDERYN Welsh Spirits

スコッチでもアイリッシュでもない、ウェルシュウイスキー。

100年の眠りから覚めたウェールズ唯一の蒸留所。

一説には、スコッチウイスキーやアイリッシュウイスキーよりも歴史が古いと言われるウェールズ産ウイスキー。ウェールズでは約100年もの間、ウイスキーの生産が行われていませんでしたがペンダーリン蒸留所の誕生により、ウェルシュウイスキーは復活を遂げました。

ペンダーリン ミス ¥1,200

PENDERYN MYTH

マディラワインの空樽でフィニッシュしたウイスキーで、爽快な飲み口が楽しめます。MYTH is a single malt whisky matured in a range of specially selected ex-red wine and ex-bourbon casks.

ペンダーリン ケルト 1,400

PENDERYN CELT

バーボン樽でフィニッシュしており、はっきりした味わいからの余韻が広がります。CELT is a single malt whisky finished in ex-peated quarter casks.

ペンダーリン シェリーウッド 1,600

PENDERYN SHERRYWOOD

オロロソ・シェリー樽とバーボン樽にて熟成されており、芳醇な香りが長く感じられます。

This whisky has been aged in ex-bourbon barrels and ex-Oloroso sherry casks to bring out its rich fruity flavor.

ファイヴ ウォッカ 1,200

FIVE Vodka

名前の通り5回の蒸留を経た、ろ過処理が必要のないピュアなウォッカ。なめらかで柔らかく、優雅な味わいです。

FIVE Vodka is distilled 5 times to be as pure as can be.
It has a smooth, fruity twist.

ブレコン ボタニカルズ ジン 1,200

Brecon Botanicals Gin

独自の製法で、こだわりぬいて選んだボタニカルの組み合わせが、上品に仕上がっています。

Made from their own recipe, combining a specially selected range of botanical and the best pure grain spirit.

GWINLLAN CONWY Welsh Wine

ソラリス Bottle 18,000

Solaris 2018

2018年の暑い夏が、過去最高のワインを生み出しました。控えめのハーブ、青りんごや桃などの味わいを感じます。

ロンド Bottle 18,000

Rondo 2017

早熟のロンドを使用し、ブラックベリー風味のミディアムボディ。一年しか使用していないオーク樽が、やさしいオークの香りを与え酸味とマッチします。

Welsh Farmhouse Welsh Apple Juice

ブラムレイ アップルジュース 1,300

Brameley Apple Juice

英国を代表するリンゴ、ブラムレイを使用したジュースは、しっかりとした酸味が特徴でとてさわやかです。甘すぎないため、お食事にも合います。



写真は2名様用です



17:30 - 21:00

EVENING HIGH TEA

イブニングハイティー

¥4,000

ロブスターと蟹のサンドウィッチとカナッペ、
デザートをお楽しみください。
お飲み物は、右ページの中から2杯お選びください。

Enjoy your Evening High Tea with your choice of either
the KUMAMOTO Wagyu Beef Hamburger or
the Homard Lobster and Crab Sandwich,
with Canapés and Assorted Desserts.
Please Choose Two Drinks from Our Drink Menu
on the Right Page.

WINE

スパークリングワイン
Sparkling Wine

ハウスグラスワイン(白・赤)
Wine by the Glass (White or Red)

BEER

生ビール
Draft Beer

WHISKY

ハイボール
Whisky Highball

COCKTAILS

GIN BASE

ジントニック
Gin and Tonic

ネグローニ
Negroni

トムコリンズ
Tom Collins

ジンライム
Gin and Lime

ジンバック
Gin Buck

VODKA BASE

ブラックルシアン
Black Russian

モスコーミュール
Moscow Mule

ブラッディメアリー
Bloody Mary

ソルティドッグ
Salty Dog

ウォッカトニック
Vodka and Tonic

LIQUEUR BASE

マリブコーク
Malibu Coke

カンパリオソーダ
Campari and Soda

チャイナブルー
China Blue

スプモーニ
Spumoni

カシスソーダ
Cassis and Soda

カシスオレンジ
Cassis and Orange

カンパリオレンジ
Campari and Orange

ファジーネーブル
Fuzzy Navel

RUM BASE

キューバリバー
Cuba Libre

TEQUILA BASE

ブレイブブル
Brave Bull

BEER BASE

シャンディーガフ
Shandy Gaff

レッドアイ
Red Eye

WINE BASE

アメリカンレモネード
American Lemonade

キール
Kir

キティ
Kitty

WHISKY BASE

ゴッドファーザー
God Father

NON-ALCOHOLIC

サラトガクーラー
Saratoga Cooler

ヴァージンブリーズ
Virgin Breeze

SOFT DRINKS

コカ・コーラ
Coca Cola

ジンジャーエール
Ginger Ale

グレープフルーツジュース
Grapefruit Juice

トマトジュース
Tomato Juice

クランベリードリンク
Cranberry Drink

オレンジジュース
Orange Juice

COFFEE

コーヒー
Coffee

アイスコーヒー
Iced Coffee

ウィンナーコーヒー
Vienna Coffee

アイスウィナーコーヒー
Iced Vienna Coffee

カフェオレ
Café au Lait

アイスカフェオレ
Iced Café au Lait

エスプレッソ
Espresso

カフェラテ
Caffè Latte

アイスカフェラテ
Iced Caffè Latte

カプチーノ
Cappuccino

TEA

アッサム
Assam

ダーズリン
Darjeeling

セイロン
Ceylon

ルイボスティー
Rooibos

アールグレイ
Earl Grey

アイリッシュモルト
Irish Malt

ストロベリーガーデン
Strawberry Garden

アイスティー
Iced Tea

フルーツガーデン
Fruit Garden

カモミール
Chamomile

ペパーミント&レモングラス
Peppermint and Lemon Grass

ローズヒップ&ハイビスカス
Rose Hip and Hibiscus



SOUTH COURT SELECTION

サウスコートセレクション
¥2,500

料理7品、ドリンク6種の中から1品ずつお選びいただき
お好きな組み合わせを楽しんでいただけるセットです。
夜のひとときをサウスコートおすすめの料理とドリンクでお楽しみください。

Please choose any one dish and one drink you like.
Enjoy your night by South Court over light dishes and drinks.

FOODS

お好きな料理を一品お選びください。
Please choose one from the following dishes.

生ハムとサラミの盛り合わせ フレッシュフルーツを添えて
Assorted Raw Ham and Salami with Fresh Fruit

ソーセージ、チョリソ、豚肉とシュークルート
Sausage, Chorizo and Pork with Choucroute

クワトロチーズの焼き立てフォカッチャ ピッツァ仕立て
ブラックペッパーの香り ハチミツを添えて
Quattro Cheese Focaccia Pizza flavored with Black Pepper

フライドチキン 醤油風味
Fried Chiken with Soy Sauce Flavor

自家製ゆであげ生パスタ
～北海道産小麦100%の小麦粉と青森県蓬田村産福々たまごのパスタ～
Handmade Fresh Pasta
～made with 100% Hokkaido, Japan Wheat and Rich Tasting "Fuku-Fuku" Eggs～

ロブスターと蟹のサンドウィッチ アイヨリマヨネーズソース
～北海道産小麦100%天然酵母パンで～
Aioli Mayonnaise Sauce Homard Lobster and Crab Sandwich
～ with 100% Hokkaido, Japan Natural Yeast Wheat Buns ～

熊本県産あか牛の贅沢バーガー + ¥750
～北海道産小麦100%天然酵母パンで～
KUMAMOTO Wagyu Beef Hamburger
～ with 100% Hokkaido, Japan Natural Yeast Wheat Buns ～

DRINKS

お好きなドリンクを一種お選びください。
Please choose one from the following drinks.

生ビール (サントリー ザ・プレミアムモルツ)
Draft Beer (Suntory The Premium Malts)

スパークリングワイン
Sparkling Wine

赤ワイン
Red Wine

白ワイン
White Wine

スパモーニ
Spumoni

ノンアルコールカクテル または ソフトドリンク
詳細は係にお尋ねください。

Non-Alcoholic Cocktail or Soft Drink
Please ask us about the details.



14:00 - 21:00

AUTUMN DESSERT COURSE

秋のデザートコース

¥4,000

女性パティシエ特製デザートをコーススタイルにて
右ページのお飲み物2杯と一緒に楽しみください。

Enjoy our Pastry Chef's recommended Autumn Dessert Course
and a choice of Two Drinks from our Drink Menu on the right.

上記価格にプラス¥700で、
期間限定おすすめのサングリアカクテルを
お召し上がりいただけます。

Enjoy a glass of seasonal Sangria Cocktail with your Autumn Dessert Course
for an additional charge of 700 yen to the price above.

写真はイメージです。
Food images are for illustration purpose only.

DESSERT COURSE

アミューズ

イチジクとフロマージュ バケットを添えて
Amuse : Fig Compote and Fromage Blanc with Buguette

アヴァンデセール

洋梨とリンゴのマリアージュ クランブルとともに
Avant Dessert : Pear and Apple Compote with Cookies

グランデセール

モンブラン “ア・ラ・ミニユイト”
Grande Dessert : Mont Blanc -à la minute-

プチ・フール

チョコレートクランチ、紫芋のマカロン、
青森県蓬田村産福々たまごのマドレーヌ
Petit Four : Chocolate Crunch, Purple Sweet Potato Macaron,
Rich Tasting “Fuku-Fuku” Egg Madeleine

DRINKS

JAPANESE FLAVORED TEA from MIYAGI ONAGAWA

OCHACCO ~宮城県女川町で生まれた日本茶フレーバーティー“オチャッコ”~

モノブルー (緑茶、ブドウフレーバー・ブルーベリーフレーバー)
Mono Bleu (Green Tea with Grape Flavor and Blueberry Flavor)

モノルージュ (緑茶、ラズベリーフレーバー・さくらんぼフレーバー)
Mono Rouge (Green Tea with Raspberry Flavor and Cherry Flavor)

COFFEE

コーヒー Coffee	カフェオレ Café au Lait	カフェラテ Caffè Latte
アイスコーヒー Iced Coffee	アイスカフェオレ Iced Café au Lait	アイスカフェラテ Iced Caffè Latte
ウィンナーコーヒー Vienna Coffee	エスプレッソ Espresso	カプチーノ Cappuccino

TEA

アッサム Assam	ダージリン Darjeeling	セイロン Ceylon
---------------	---------------------	----------------

CAFFEINE FREE TEA

ルイボスティー
Rooibos

FLAVORED TEA

アールグレイ Earl Grey	アイリッシュモルト Irish Malt	ストロベリーガーデン Strawberry Garden
アイ스티ー Iced Tea		

HERBAL TEA

フルーツガーデン Fruit Garden	ペパーミント&レモングラス Peppermint and Lemon Grass	ローズヒップ&ハイビスカス Rose Hip and Hibiscus
カモミール Chamomile		

フェアビバレッジ

DRAFT BEER

生ビール (サントリー ザ・プレミアムモルツ) ¥1,200
Draft Beer (Suntory The Premium Malts)

BEER

キリンラガービール 1,100
Kirin Lager Beer

アサヒスーパードライ 1,100
Asahi Super Dry

ハイネケン 1,100
Heineken

ギネススタウト 1,200
Guinness Stout

ヒューガルデンホワイト (発泡酒) 1,300
Hoegaarden White

キリン 零 Ichi (ノンアルコールビールテイスト飲料) 1,100
Kirin Zero Ichi (Non-Alcoholic Beer Taste Beverage)

SAKE

純米吟醸酒「はるばる」90ml Glass 1,400
Junmai Ginjosyu "HARUBARU"

SHOCHU

富乃宝山 (鹿児島) 芋焼酎 1,200
Tomino-Houzan

一番札 (千葉) 麦焼酎 1,200
Ichibanfuda

UMESHU

加賀梅酒 (石川) 1,200
Kaga Umeshu

DRY SHERRY

ティオ・ペペ ゴンザレス 1,200
Tio Pepe González

CIDER

ヴァル・ド・ランス クリュ・ブルトン ブリュット 1,400
Val De Rance Cru Breton Brut

PORT WINE

サンデマン ルビーポート 1,200
Sandeman Ruby Port

WHISKIES

JAPANESE

サントリー白州 Suntory Hakushu	¥1,500
ニッカ余市 Nikka Yoichi	1,500
サントリー山崎 12年 Suntory Yamazaki 12Y	1,600
ニッカ竹鶴 21年 Nikka Taketsuru 21Y	2,400
サントリー山崎 18年 Suntory Yamazaki 18Y	3,000

SINGLE MALT

ラフロイグ 10年 <アイラ> Laphroaig 10Y [ISLAY]	1,500
グレンフィディック 12年 <スペイサイド> Glenfiddich 12Y [SPEYSIDE]	1,500
マッカラン 12年 <スペイサイド> The Macallan 12Y [SPEYSIDE]	1,600
ボウモア 18年 <アイラ> Bowmore 18Y [ISLAY]	2,000
マッカラン 18年 <スペイサイド> The Macallan 18Y [SPEYSIDE]	2,800

BLENDED SCOTCH

シーバスリーガル 12年 Chivas Regal 12Y	1,400
オールドパー 12年 Old Parr 12Y	1,600
バラントイン 17年 Ballantine's 17Y	2,000
ジョニーウォーカー ブルーラベル Johnnie Walker Blue Label	2,600

AMERICAN

ワイルドターキー 8年 Wild Turkey 8Y	1,400
メーカーズマーク レッドトップ Maker's Mark Red Top	1,400
ジャックダニエル Jack Daniel's	1,500
ブランソン Blanton's	1,600
I. W. ハーパー 12年 I. W. Harper 12Y	1,600

CANADIAN

カナディアンクラブ Canadian Club	1,200
----------------------------	-------

IRISH

ジェムソン Jameson	1,200
------------------	-------

BRANDIES

COGNAC

レミーマルタン V. S. O. P Remy Martin V.S.O.P	¥1,800
ヘネシー V. S. O. P Hennessy V.S.O.P	2,200

CALVADOS

クールドリヨン V. S. O. P Cœur de Lion V.S.O.P	1,800
--	-------

SPIRITS

GIN

ビーフィーター Beefeater	1,200
ボンベイサファイア Bombay Sapphire	1,400
タンカレー ナンバーテン Tanqueray No. Ten	1,400

VODKA

スカイ Skyy	1,200
ズブロッカ Zubrowka	1,200

RUM

バカルディホワイト Bacardi White	1,200
ロンサカパ 23年 Ron Zacapa 23Y	1,600

TEQUILA

オレー Ole	1,200
クエルボ 1800 Cuervo 1800	1,600

ウイスキー・スピリッツをお好みの飲み方でお楽しみいただけるよう、
ミネラルウォーター・ソーダなどをご用意しております。
Please order your favorite drink styles.

COCKTAILS

GIN BASE

ジントニック Gin and Tonic	¥1,200
ネグローニ Negroni	1,200
トムコリンズ Tom Collins	1,200
ロングアイランドアイスティー Long Island Iced Tea	1,200

VODKA BASE

ケープコッダー Cape Codder	1,200
モスコミュール Moscow Mule	1,200
スクリュードライバー Screw Driver	1,200

RUM BASE

ボストンクーラー Boston Cooler	1,200
キューバリバー Cuba Libre	1,200
モヒート Mojito	1,400

TEQUILA BASE

ブレイブブル Brave Bull	1,200
テキーラサンライズ Tequila Sunrise	1,200

WHISKY BASE

ゴッドファーザー God Father	1,350
オールドファッシュヨンド Old Fashioned	1,350

WINE BASE

アメリカンレモネード American Lemonade	1,200
キール Kir	1,300
ワインクーラー Wine Cooler	1,300

CHAMPAGNE BASE

ベリーニ Bellini	2,100
ミモザ Mimosa	2,100

BRANDY BASE

フレンチコネクション French Connection	1,800
---------------------------------	-------

LIQUEUR BASE

カンパリソーダ Campari and Soda	¥1,200
カルーアミルク Kahlua and Milk	1,200
チャイナブルー China Blue	1,200
スプモーニ Spumoni	1,200
カシスオレンジ Cassis and Orange	1,200
ファジーネーブル Fuzzy Navel	1,200

BEER BASE

シャンディーガフ Shandy Gaff	1,200
レッドアイ Red Eye	1,200

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

ヴァージンブリーズ Virgin Breeze	1,200
サラトガクーラー Saratoga Cooler	1,200

SOFT DRINKS

コカ・コーラ Coca Cola	950
コカ・コーラ ゼロ Coca Cola Zero	950
ジンジャーエール Ginger Ale	950
レモンスカッシュ Lemon Squash	1,000
ペリエ Perrier	1,000
グレープフルーツジュース Grapefruit Juice	1,000
トマトジュース Tomato Juice	1,000
クランベリードリンク Cranberry Drink	1,000
オレンジジュース Orange Juice	1,000
パイナップルジュース Pineapple Juice	1,000
ウェールズ産ブラムレイ アップルジュース Welsh Bramley Apple Juice	1,300

COLD APPETIZERS

- ジャーサラダ ¥1,220
 わさびドレッシング トマトドレッシング フレンチドレッシングのいずれかをお選びください。
 Tossed Jar Salad with your choice of Wasabi Dressing, Tomato Dressing or French Dressing
- 6種のオードブル盛り合わせ 1,520
 Six kinds of Appetizers
- 生ハムとサラミの盛り合わせ フレッシュフルーツを添えて 1,620
 Assorted Raw Ham and Salami with Fresh Fruit : **Photo 1**
- ウェールズ産カウズ・ケナース チーズ
 Caws Cenarth Welsh Cheese
- ゴールドデン・ケナース Golden Cenarth (Washed Cheese) 800
 - パールラス Perl Las (Blue Cheese) 800
 - カウズ・クリフ Caws Cryf (Hard Cheese) 800
 - チーズ3種盛り合わせ ドライフルーツ添え 2,200
 Assorted Welsh Cheeses with Dry Fruits : **Photo 2**
- フレッシュフルーツの盛り合わせ 2,540
 Assorted Fresh Fruits

HOT APPETIZERS

- シューストリング フライドポテト 1,220
 イタリア海塩、パルメザンチーズ風味、カレー風味からお選びください。
 Shoestring Potatoes with your choice of Italian Sea Salt, Parmesan Cheese or Curry Flavor
- ソーセージ、チョリソ、豚肉とシュークルード 1,520
 Sausage, Chorizo and Pork with Choucroute
- 北海道産小麦100%天然酵母パンのウェルシュレアビット
 ~ウェールズ産カロン・ウェンのバターとウェルシュレディのコンフィチュールを添えて~ 1,730
 100% Hokkaido, Japan Natural Yeast Wheat Buns Welsh Plate with Assorted Welsh Lady Confiture, Calon Wen Welsh Butter : **Photo 3**
- クワトロチーズの焼き立てフォカッチャ ピッツァ仕立て
 ブラックペッパーの香り ハチミツを添えて 1,730
 Quattro Cheese Focaccia Pizza flavored with Black Pepper : **Photo 4**
- フライドチキン 1,730
 醤油風味またはスパイシーアジア風味のいずれかをお選びください。
 Fried Chicken with your choice of Soy Sauce Flavor or Spicy Asian Flavor : **Photo 5**

LIGHT SNACKS

- 乾き物の盛り合わせ ¥1,220
 Assorted Dried Snack
- チョコレートの盛り合わせ 1,220
 Assorted Chocolates
- ドライフルーツの盛り合わせ 1,320
 Assorted Dried Fruits
- アンチョビ入りグリーンオリーブ 1,320
 Green Olives Stuffed with Anchovy

LIGHT MEALS

- ボンレスハムと野菜のミックスサンドウィッチ 1,620
 Ham and Vegetable Sandwich : **Photo 6**
- 自家製ゆであげ生パスタ
 ~北海道産小麦100%の小麦粉と青森県蓬田村産福々たまごのパスタ~ 1,730
 Handmade Fresh Pasta
 ~ made with 100% Hokkaido, Japan Wheat and Rich Tasting "Fuku-Fuku" Eggs ~ : **Photo 7**
- ライ麦パンのアメリカンクラブハウスサンドウィッチ 1,830
 American Clubhouse Rye Bread Sandwich
- 仔牛の煮込み ココナッツカレーの香り
 クスクススムールを添えて 1,930
 Coconut Veal Curry with Couscous Semoule
- ロブスターと蟹のサンドウィッチ アイヨリマヨネーズソース
 ~北海道産小麦100%天然酵母パンで~ 2,130
 Aioli Mayonnaise Sauce Homard Lobster and Crab Sandwich
 ~ with 100% Hokkaido, Japan Natural Yeast Wheat Buns ~ : **Photo 8**
- 熊本県産あか牛の贅沢バーガー
 ~北海道産小麦100%天然酵母パンで~ 2,950
 KUMAMOTO Wagyu Beef Hamburger
 ~ with 100% Hokkaido, Japan Natural Yeast Wheat Buns ~
- 熊本県産あか牛とウェールズ産カロン・ウェンの
 エクストラチェダーチーズを使った贅沢チーズバーガー
 ~北海道産小麦100%天然酵母パンで~ 2,950
 KUMAMOTO Wagyu Beef Hamburger
 with CALON WEN Welsh Extra Mature Cheddar Cheese
 ~ with 100% Hokkaido, Japan Natural Yeast Wheat Buns ~ : **Photo 9**





ワインリスト

青森県蓬田村産福々たまご、
ポルチーニ、キノコのガレット
ジャーサラダとともに

Rich Tasting "Fuku-Fuku" Egg
Porcini Mushroom Galette
with Tossed Jar Salad

ガレットとシードルのセット

Galette and Cider Set

¥2,370

ガレットと紅茶 または コーヒーのセット

Galette and Tea or Coffee Set

¥2,170

ガレット

Galette

¥1,670

COFFEE ☘

コーヒー Coffee	¥1,050
アイスコーヒー Iced Coffee	1,050
カフェオレ Café au Lait	1,050
アイスカフェオレ Iced Café au Lait	1,050
ウィンナーコーヒー Vienna Coffee	1,050
エスプレッソ Espresso	1,050
カプチーノ Cappuccino	1,050

TEA VARIATIONS ☘

アッサム Assam	1,100
ダージリン Darjeeling	1,100
アールグレイ Earl Grey	1,100
ルイボスティー Rooibos	1,100
セイロン Ceylon	1,100
アイスティー (アールグレイ) Iced Tea (Earl Grey)	1,100
ペパーミント & レモングラス Peppermint and Lemon Grass	1,200
カモミール Chamomile	1,200
ローズヒップ & ハイビスカス Rose Hip and Hibiscus	1,200

FLAVORED DRINKS

カフェモカ Café Mocha	1,200
アイスカフェモカ Iced Café Mocha	1,200
ロイヤルミルクティー Hot Milk Tea	1,200
アイスロイヤルミルクティー Iced Milk Tea	1,200

季節の小菓子

¥400

Petit Four

お飲み物と一緒にひとくち。

心がホッとする小さなスイーツをお楽しみください。

「季節の小菓子」のみのご注文はご遠慮ください。 Please order with drinks.



台湾式ふわふわかき氷
Taiwanese-styled Shaved Ice

¥1,470



JAPANESE FLAVORED TEA from MIYAGI ONAGAWA

OCCHACO

～おちゃっこ～

日本茶(煎茶、ほうじ茶など)にフルーツ、ハーブや野菜などをたっぷりブレンドした、香りも楽しめる、宮城県女川町で生まれた日本茶フレーバーティー。

東北地方では、お茶を飲みながら友人とおしゃべりを楽しむことを「おちゃっこ飲み」と言います。

天然の花で色づく、見た目にも美しい日本茶フレーバーティーをぜひお楽しみください。

モノブルー

Mono Bleu

緑茶、ブドウフレーバー・ブルーベリーフレーバー
Green Tea with Muscat Flavor and Blueberry Flavor

¥1,300

モノルージュ

Mono Rouge

緑茶、ラズベリーフレーバー・さくらんぼフレーバー
Green Tea with Raspberry Flavor and Cherry Flavor

¥1,300

DESSERTS

八王子から届いたパッションフルーツの
クレープシュゼット グラスバニークを添えて 1,620
TOKYO HACHIOJI Passion Fruit Crêpe Suzette
with Vanilla Ice Cream : PHOTO 10

ショコラキュイと静岡県産有東木わさびの
クレームグラッセ 1,670
Baked Chocolate
with a hint of SHIZUOKA UTOGI Wasabi Ice Cream : PHOTO 11

フランス産マロンのラム酒香る大人のモンブラン 1,670
French Chestnut Mont Blanc with Rum : PHOTO 12

フレッシュフルーツのパルフェ
お米のグラノーラとともに 1,780
Fresh Fruit Parfait with Rice Granola : PHOTO 13

スコーン 810
Scones

上記価格にプラス¥500で、紅茶またはコーヒーがついた「ドリンクセット」
にできます。

お飲み物は、☞印のついている紅茶、コーヒーよりお選びください。

Enjoy tea or coffee with your choice of dessert for an additional charge of
500 yen to the prices listed above.

Please choose tea or coffee with a symbol of ☞ from our drink page menu.



青森県蓬田村産福々たまごのパンケーキ
～愛知県ベルバラ園のオーガニックローズシロップのマリアージュ～

Rich Tasting “Fuku-Fuku” Egg Pancakes
with AICHI Organic Rose Syrup



パンケーキと紅茶 または コーヒーのセット

Pancakes and Tea or Coffee Set

¥2,280

パンケーキ

Pancakes

¥1,780



DESSERTS

イチジクのタルト
Fig Crumble Tart

パンプキンレアチーズケーキ
Pumpkin Rare Cheesecake

ブドウのサンデー
Grapes Sundae

栗のショートケーキ
Chestnut Sponge Cake

熊本県産和栗のモンブラン
KUMAMOTO Chestnut Mont Blanc

キャラメルポワールのグラスデザート
Caramel Poir Verrine

デザートと紅茶 または コーヒーのセット
Dessert Set with Tea or Coffee

¥1,630



デザート、アイスクリームと紅茶 または コーヒーのセット
Dessert Set with Ice Cream and Tea or Coffee

¥1,930

デザート
Dessert

¥1,120



写真は2名様用です

17:30 - 21:00

LADIES' SET

レディースセット

¥3,500

シェフ特製オードブルとデザートの盛り合わせを
右ページのお飲み物2杯とともにどうぞ。

Enjoy an Assortment of Appetizers and Desserts
and a Choice of Two Drinks
from Our Drink Menu on the Right Page.

女性とご一緒の男性のお客様もお召し上がりいただけます。
また、時期により内容が変更になる場合があります。

Males in the company of females may also order the Ladies' set.
Food Images are for illustration purposes only.

WINE

シャンパン
Champagne

ハウスグラスワイン (白・赤)
Wine by the Glass (White or Red)

BEER

生ビール
Draft Beer

WHISKY

ハイボール
Whisky Highball

UMESHU

加賀梅酒
Kaga Umeshu

CIDER

ヴァル・ド・ランス
Val de Rance Cru Breton Brut

COCKTAILS

GIN BASE

ジントニック
Gin and Tonic

ネグローニ
Negroni

トムコリンズ
Tom Collins

ジンライム
Gin and Lime

ジンバック
Gin Buck

VODKA BASE

ブラックルシアン
Black Russian

モスコミュール
Moscow Mule

ブラッディメアリー
Bloody Mary

ソルティドッグ
Salty Dog

ウォッカトニック
Vodka and Tonic

LIQUEUR BASE

マリブコーク
Malibu Coke

カンパリソーダ
Campari and Soda

チャイナブルー
China Blue

スプモーニ
Spumoni

カシスソーダ
Cassis and Soda

RUM BASE

キューバリバー
Cuba Libre

TEQUILA BASE

ブレイブブル
Brave Bull

CHAMPAGNE BASE

キールロワイヤル
Kir Royal

BEER BASE

シャンディーガフ
Shandy Gaff

レッドアイ
Red Eye

WINE BASE

アメリカンレモネード
American Lemonade

キール
Kir

NON-ALCOHOLIC

サラトガクーラー
Saratoga Cooler

ヴァージンブリーズ
Virgin Breeze

COFFEE

コーヒー
Coffee

アイスコーヒー
Iced Coffee

ウィンナーコーヒー
Vienna Coffee

カフェオレ
Café au Lait

アイスカフェオレ
Iced Café au Lait

エスプレッソ
Espresso

カフェラテ
Caffè Latte

アイスカフェラテ
Iced Caffè Latte

カプチーノ
Cappuccino

TEA

アッサム
Assam

ダージリン
Darjeeling

セイロン
Ceylon

ルイボスティー
Rooibos

アールグレイ
Earl Grey

アイリッシュモルト
Irish Malt

ストロベリーガーデン
Strawberry Garden

アイスティー
Iced Tea

フルーツガーデン
Fruit Garden

カモミール
Chamomile

ペパーミント&レモングラス
Peppermint and Lemon Grass

ローズヒップ&ハイビスカス
Rose Hip and Hibiscus