



10:00 - 12:30

SOUTH COURT BRUNCH

サウスコートブランチ

¥2,300

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.

オレンジジュース / グレープフルーツジュース
トマトジュース / クランベリードリンク

Orange Juice / Grapefruit Juice
Tomato Juice / Cranberry Drink

スープ
SOUP

青森県蓬田村産福々たまごとベーコン、トマトの
米粉ワッフルサンドウィッチ
Rice Flour Waffles Sandwich
with Rich Tasting "Fuku-Fuku" Eggs, Bacon and Tomato

紅茶 または コーヒー
Tea or Coffee

上記価格にプラス¥500で、
スパークリングワインをお召し上がりいただけます。
Enjoy a glass of Sparkling Wine with your Brunch
for an additional charge of 500 yen to the price above.



11:30 - 14:00

SOUTH COURT LUNCH

サウスコートランチ

¥2,300

スープ
Soup

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

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 ~

仔牛の煮込み ココナッツカレーの香り
付け合わせはクスクススムールまたはライスよりお選びください。
Coconut Veal Curry
You have a choice of Couscous Semoule or Rice.

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 + ¥700
～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 ~

紅茶 または コーヒー
Tea or Coffee

上記価格にプラス¥600で、
季節のケーキまたはグラスデザートをお召し上がりいただけます。
Enjoy one of the Seasonal Dessert with your Lunch
for an additional charge of 600 yen to the prices above.



14:00 - 21:00

SPRING DESSERT COURSE

春のデザートコース

3品 ¥3,500 / アミューズ付4品 ¥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 Spring 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ロゼスパークリングワインを
お召し上がりいただけます。

Enjoy a glass of seasonal Rose Sparkling Wine with your Spring Dessert Course
for an additional charge of 700 yen to the price above.

写真はアミューズ付4品のイメージです。
Food images are for illustration purpose only.

DESSERT COURSE

アミューズ

苺のブランマンジェ レモンの香り

Amuse : Strawberry Blanc-Manger flavored with Lemon

アヴァンデセール

冷たい苺のスープとマスカルポーネクリーム

苺のチップ添え ミントの香り

Avant Dessert : Chilled Strawberry Soup with Mascarpone cream
with Strawberry and Mint

グランデセール

苺のシュー・ア・ラ・クレーム ブーケ仕立て “プランタニエール”

Grande Dessert : Strawberry Chou à la Crème

プティ・フル

パープルフラガンシア(オーガニックローズ)のマフィン、
抹茶チョコレート、苺のメレンゲ

Petit Four : Purple Frangia (Organic Rose) Muffin,
Green Tea Chocolate, Strawberry Meringue

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、マスカットフレーバー・ブルーベリーフレーバー)

Mono Bleu (Green Tea with Muscat 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

トロピカルオレンジ

Tropical Orange

アイスティー

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

DESSERTS



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

¥2,250

パンケーキ

Pancakes

¥1,750

フレッシュフルーツのクレープ
ジェラートを添えて

¥1,500

Fresh Fruit Crêpe with Gelato : PHOTO 1

好きなジェラートとソースをお選びください。

Please choose one gelato and one of the sauces which you like.

(Gelatos : Vanilla, the Daily Special) (Sauces : Honey, Chocolate, Raspberry)

フレッシュフルーツのパイ

バニラジェラートを添えて

1,550

Fresh Fruit Pie with Vanilla Gelato : PHOTO 2

クレーム・ド・ミロワール 苺のジェラートを添えて 1,600

Crème de Miroir with Strawberry Gelato : PHOTO 3

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

1,750

Fresh Fruit Parfait with Rice Granola : PHOTO 4

スコーン

800

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。

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



COFFEE

コーヒー Coffee	¥1,000
アイスコーヒー Iced Coffee	1,000
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	1,100

TEA

アッサム Assam 大葉種から作られる、クセがなく濃厚なコクとまろやかさを併せ持つ人気の紅茶です。特にミルクとの相性は絶妙です。	1,000
ダージリン Darjeeling 世界三大紅茶の一つで、マスカットフレーバーと称される充実した味わいと香りを持ちます。ストレートでゆっくりと味わいたい紅茶です。	1,000
セイロン Ceylon ディンブラをベースにした、コクと甘みのバランスがとれた紅茶です。マイルドで優しい味わいが楽しめます。	1,100

CAFFEINE FREE TEA

ルイボスティー Rooibos 南アフリカ原産の、他にはない香りが特徴のノンカフェインティー。カフェインを含まずミネラル分が豊富です。	1,000
---	-------

FLAVORED TEA

アールグレイ Earl Grey ブレンドした茶葉にベルガモットの香りをつけた、英国の伝統的なフレーバーティーです。	¥1,000
アイリッシュモルト (アッサム+ウイスキーフレーバー・カカオフレーバー) Irish Malt カカオの甘い香りをつけた、コクのある味わいのアッサムティーです。ほんのり香るアイリッシュウイスキーのアロマが魅力的です。	1,100
トロピカルオレンジ (セイロンティー + オレンジピール) Tropical Orange セイロンティーにオレンジのさわやかな香りをつけた、ほのかな甘みが特徴のフレーバーティーです。	1,100
アイスティー (アールグレイ) Iced Tea (Earl Grey)	1,000

HERBAL TEA

ソフトピーチ (ハイビスカス・アップル・アプリコット・マリーゴールド・ルイボス) Soft Peach 完熟したピーチの香りとハイビスカスの爽やかな酸味が特徴の、フルーツハーブティーです。	1,100
ペパーミント & レモングラス Peppermint and Lemon Grass さわやかな清涼感のあるハーブティーのブレンドです。すっきりとしたメントールの香りで、お食事前後のお茶として最適です。	1,100
フルーツガーデン (ハイビスカス・エルダーベリー・ローズヒップ・リコリス・マテ茶・ライチフレーバー) Fruit Garden ほのかな酸味のあるすっきりとした味わい、楊貴妃が愛したとされるライチの甘い香りをお楽しみいただけるハーブティーです。	1,150
カモミール Chamomile ギリシャ語で「大地のりんご」の意味を持つ、甘い香りが広がるハーブティー。欧米では万能薬としても人気です。	1,150
ローズヒップ & ハイビスカス Rose Hip and Hibiscus ローズヒップとハイビスカスの香り高いブレンドです。ルビーレッドの美しい色味とさわやかな酸味が特徴です。	1,150

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.

左右のページに掲載したお飲み物はすべてアフタヌーンティーやデザートセットなどのお飲み物としてお選びいただけます。

All drinks shown on the two facing pages are available for Afternoon Tea, Crêpe, Galette, Dessert, or Cake sets.

FLAVORED DRINKS

HOT

ココア Cocoa	¥1,150
カフェモカ Café Mocha	1,150
キャラメルカプチーノ Caramel Cappuccino	1,150
抹茶ラテ Green Tea Latte	1,200
ロイヤルミルクティー Hot Milk Tea	1,300

COLD

アイスココア Iced Cocoa	1,150
アイスカフェモカ Iced Café Mocha	1,150
黒蜜抹茶アイスラテ Iced Green Tea Latte	1,200
アイスロイヤルミルクティー Iced Milk Tea	1,300

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	1,100
フレッシュオレンジジュース Fresh Orange Juice	1,350



青森県蓬田村産福々たまご、
アスパラガス、生ハムのガレット
ジャーサラダとともに

Rich Tasting “Fuku-Fuku” Egg
Asparagus Raw Ham Galette
with Tossed Jar Salad

ガレットとシードルのセット

Galette and Cider Set

¥2,200

ガレットと紅茶 または コーヒーのセット

Galette and Tea or Coffee Set

¥2,000

ガレット

Galette

¥1,500

COLD APPETIZERS

- ジャーサラダ ¥1,200
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 1,500
Six kinds of Appetizers : Photo 5
- 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 1,600
Assorted Raw Ham and Salami with Fresh Fruit
- チーズとドライフルーツの盛り合わせ
ブレッドを添えて 1,900
Assorted Cheese and Dried Fruits with Bread
- フレッシュフルーツの盛り合わせ 2,500
Assorted Fresh Fruits

HOT APPETIZERS

- シューtring フライドポテト 1,200
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、豚肉のシュークルート 1,500
Sausage, Chorizo and Pork with Choucroute
- スーパーフードのライスボール 1,600
Superfood Rice Balls : PHOTO 6
- シーフードとチーズのフォカッチャ
ピッツァ仕立て バジルの香り 1,700
Seafood and Cheese Focaccia Pizza flavored with Basil : PHOTO 7
- フライドチキン 1,700
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



LIGHT SNACKS

- 乾き物の盛り合わせ ¥1,200
Assorted Dried Snack
- チョコレートの盛り合わせ 1,200
Assorted Chocolates
- ドライフルーツの盛り合わせ 1,300
Assorted Dried Fruits
- アンチョビ入りグリーンオリーブ 1,300
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 1,600
Ham and Vegetable Sandwich
- 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～ 1,700
Handmade Fresh Pasta
～Made with 100% Hokkaido, Japan Wheat and Rich Tasting "Fuku-Fuku" Eggs～
- ライ麦パンのアメリカンクラブハウスサンドウィッチ 1,800
American Clubhouse Rye Bread Sandwich : PHOTO 8
- 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 1,900
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～ 2,100
Aioli Mayonnaise Sauce Homard Lobster and Crab Sandwich
～ with 100% Hokkaido, Japan Natural Yeast Wheat Buns ～ : PHOTO 9
- 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～ 2,900
KUMAMOTO Wagyu Beef Hamburger
～ with 100% Hokkaido, Japan Natural Yeast Wheat Buns ～ : PHOTO 10



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) 1,250
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)

WHISKIES

JAPANESE

ニッカ竹鶴 21年 2,450
Nikka Taketsuru 21Y

SINGLE MALT

ラフロイグ 10年 1,500
Laphroaig 10Y

BLENDED SCOTCH

シーバスリーガル 12年 1,450
Chivas Regal 12Y

AMERICAN

I. W. ハーパー 12年 1,600
I. W. Harper 12Y

COCKTAILS

ジントニック (ジン) 1,200
Gin and Tonic

モスコームユール (ウォッカ) 1,200
Moscow Mule

キール (ワイン) 1,200
Kir

レッドアイ (ビール) 1,350
Red Eye

スクリュードライバー (ウォッカ) 1,600
Screw Driver

ミモザ (シャンパン) 1,900
Mimosa



DESSERTS

ジャスミンとフルーツのエクレア
Jasmine and Fruits Éclair

マンダリンオレンジとデコポンのムース
Orange Mousse

苺のティラミス
Strawberry Tiramisu

抹茶オペラ
Greentea Opéra

苺のショートケーキ
Strawberry Sponge Cake

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

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

¥1,600



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

¥1,900

デザート
Dessert

¥1,100



写真は2名様用です

12:00 - 17:30
AFTERNOON TEA
アフタヌーンティー

¥3,500

サンドウィッチやピンチョス、焼き菓子などを
右ページの紅茶、コーヒーと一緒に 즐기ください。
Enjoy your Afternoon Tea with Tasty Tea or Coffee.

AFTERNOON TEA
-CHAMPAGNE SET-

アフタヌーンティー シャンパン セット

¥4,900

グラスシャンパンもついたアフタヌーンティーで
ゆったりとした大人のひとときをどうぞ。
Enjoy your Afternoon Tea with a glass of Champagne
in a Relaxing Atmosphere.

アフタヌーンティーのご利用は2時間半とさせていただきます。
お飲み物は右ページの紅茶、コーヒーから
2時間ご自由にお好きなだけお召し上がりいただけます。
写真はイメージです。

Please be advised there is a two and a half hours seating limit for Afternoon Tea.
Unlimited drinks are available for 2 hours
from our drink menu on the right page.
Food images are for illustration purpose only.