

The Terrace

Drink Recommendations

FREE-FLOWING DRINK PACKAGE 90 minutes ~~1000~~ **900**

9J Per Person ¥3,700

~~1000~~
~~3000~~
~~1000~~

Yebisu Draft Beer, Red, White and Sparkling Wine
 Whisky, Gin Tonic, Moscow Mule, Cassis Orange, Campari Soda
 Chilled Juice, Oolong Tea

UP Per Person ¥2,000

~~1000~~
~~1000~~
~~1000~~

Orange Juice, Grapefruit Juice, Cranberry Juice
 Apple Juice, Guava Juice, Lychee Juice, Pineapple Juice
 Oolong Tea, Cola, Ginger Ale

BEER ~~1000~~ **1000**

・N ^ Yebisu Draft Beer ¥1,750

・N# ^ Kohaku Yebisu Draft Beer ¥1,750



* All prices are inclusive of tax and service charge.

SPARKLING WINE スパークリングワイン

ミッシェル スパークリング ブリュット

Michelle Sparkling Brut (USA) Glass (125ml) ¥1,400 Bottle ¥7,500

CHAMPAGNE シャンパン

マム グラン コルドン ロゼ

Mumm Grand Cordon Rose (France) Glass (125ml) ¥1,400 Bottle ¥7,500

WHITE WINE 白ワイン

マトゥア ソーヴィニヨン ブラン

Matua Sauvignon Blanc (New Zealand) Glass (150ml) ¥1,500 Bottle ¥7,000

グラン アルデッシュ シャルドネ ルイ ラトゥール

Grand Ardeche Chardonnay (France) Glass (150ml) ¥1,800 Bottle ¥8,500

アルシミー テール ブランシュ ソーヴィニヨン ブラン

Alchimie Terres Blanches Sauvignon Blanc (France) Glass (150ml) ¥1,900 Bottle ¥9,000

RED WINE 赤ワイン

カステッロ ディ ガビアーノ キャンティ

Castello Di Gabbiano Chianti (Italy) Glass (150ml) ¥1,400 Bottle ¥6,300

マトゥア ピノ・ノワール

Matua Pinot Noir (New Zealand) Glass (150ml) ¥1,500 Bottle ¥7,000

レ オー ドゥ ラ ガフリエール ボルドー ルージュ

Les Hauts de la Gaffeliere Bordeaux Rouge (France) Glass (150ml) ¥1,700 Bottle ¥8,000

ブルゴーニュ ルージュ カンタン ジャノ

Bourgogne Rouge Quentin Jeantot (France) Glass (150ml) ¥1,800 Bottle ¥8,500

DESSERT WINE デザートワイン

デ ボルトリ ノーブル ワン

De Bortoli Noble One Botrytis Semillon (Australia) Glass (75ml) ¥2,200 Bottle (375ml) ¥10,000

※表示料金にはサービス料、税金が含まれております。

* All prices are inclusive of tax and service charge.

NON-ALCOHOL DRINK ノンアルコール ドリンク

デュク ドゥ モンターニ Duc de Montagne	¥1,400
サッポロ プレミアム アルコール フリー Sapporo Premium Alcohol Free	¥1,200

JUICE & SOFT DRINK ジュース&ソフトドリンク

コーラ / コーラ ゼロ Cola / Cola Zero	Each/各	¥900
ジンジャーエール Ginger Ale		¥900
ウーロン茶 Oolong Tea		¥900
黒ウーロン Black Oolong Tea		¥1,100
アップルタイザー / レッドグレープタイザー Appletiser / Redgrapetiser	Each/各	¥1,000
フレッシュオレンジジュース Fresh Orange Juice		¥1,400
アップルジュース / グレープフルーツジュース Apple Juice / Grapefruit Juice	Each/各	¥900
ライチジュース / パインアップルジュース Lychee Juice / Pineapple Juice		
クランベリージュース / グァバジュース Cranberry Juice / Guava Juice		

MINERAL WATER ミネラルウォーター

STILL

富士ミネラル (日本) Fuji Mineral Water (Japan)	(780ml)	¥1,000
エビアン(フランス) Evian (France)	(750ml)	¥1,300

SPARKLING

サン ペレグリノ (イタリア) San Pellegrino (Italy)	(750ml)	¥1,300
ペリエ (フランス) Perrier (France)	(750ml)	¥1,300

※表示料金にはサービス料、税金が含まれております。

*All prices are inclusive of tax and service charge.

RUM (1 shot - 45ml) ラム

バカルディ Bacardi ¥1,400

マイヤーズダーク Myers's Dark ¥1,400

LIQUEUR (1 shot - 45ml) リキュール

カンパリ Campari ¥1,400

ペルノ Pernod ¥1,400

SINGLE MALT SCOTCH WHISKEY (1 shot - 37.5ml) シングルモルトスコッチウイスキー

ザ・グレンリベット 12年 The Glenlivet 12y ¥1,900

ザ・グレンリベット 15年 The Glenlivet 15y ¥2,500

ザ・グレンリベット 18年 The Glenlivet 18y ¥3,500

ザ・グレンリベット 21年 The Glenlivet 21y ¥5,600

ザ・グレンリベット 25年 The Glenlivet 25y ¥11,700

BLENDED SCOTCH WHISKEY (1 shot - 37.5ml) ブレンドスコッチウイスキー

シーバスリーガル 12年 Chivas Regal 12y ¥1,700

シーバスリーガル 18年 Chivas Regal 18y ¥3,400

シーバスリーガル 25年 Chivas Regal 25y ¥5,600

ローヤルサルート 21年 Royal Salute 21y ¥3,800

IRISH WHISKEY (1 shot - 37.5ml) アイリッシュウイスキー

ジョン ジェムソン John Jameson ¥1,200

ミックスドリンクをご注文の場合、ミネラルウォーター、トニックウォーター、ソーダ類は300円加算させていただきます。

We offer choices of mixers for your drinks with mineral water, tonic water, soda water at ¥170 each.

※表示料金にはサービス料、税金が含まれております。

* All prices are inclusive of tax and service charge.

COGNAC (1 shot - 37.5ml) コニャック

マーテル VSOP Martell VSOP	¥2,700
マーテル コルドンブルー Martell Cordon Bleu	¥3,900
マーテル XO Martell XO	¥5,600

VODKA (1 shot - 45ml) ウォッカ

アブソルート Absolut	¥1,500
アブソルート マンダリン Absolut Mandarin	¥1,600
アブソルート シトロン Absolut Citron	¥1,600
アブソルート カラント Absolut Kurant	¥1,600
アブソルート エリクス Absolut Elyx	¥1,700
グレイグース Grey Goose	¥1,700

GIN (1 shot - 45ml) ジン

ビーフィーター Beefeater	¥1,400
プリマス Plymouth	¥1,400
タンカレー Tanqueray	¥1,500
ボンベイサファイア Bombay Sapphire	¥1,500
モンキー47 Monkey 47	¥3,000

TEQUILA テキーラ

オルメカ ブランコ Olmeca Blanco	¥1,400
オルメカ レポサド Olmeca Reposado	¥1,400

ミックスドリンクをご注文の場合、ミネラルウォーター、トニックウォーター、ソーダ類は300円加算させていただきます。

We offer choices of mixers for your drinks with mineral water, tonic water, soda water at ¥170 each.

※表示料金にはサービス料、税金が含まれております。

*All prices are inclusive of tax and service charge.

TEA ティー

BLACK TEA 紅茶

JING English Breakfast Tea イングリッシュブレックファースト ¥1,400

JING Earl Grey Tea アールグレイ ¥1,400

JING Lychee Red Black Tea ライチ・レッド・ブラックティー ¥1,400

JING Darjeeling Second Flush ダージリン・セカンドフラッシュ ¥2,000

GREEN TEA 緑茶

Jade Sword Green Tea 毛尖緑茶 ¥1,400

HERBAL TEA ハーブティー

Pepper Mint Tea ペパーミントティー ¥1,500

Chamomile Tea カモミールティー ¥1,500

CHINESE TEA 中国茶

Jasmine Pearl ジャスミンパール ¥2,000

※表示料金にはサービス料、税金が含まれております。

* All prices are inclusive of tax and service charge.

COFFEE コーヒー

Coffee / Iced Coffee	コーヒー／アイスコーヒー	¥1,000
Decaffeinated Coffee / Iced Decaffeinated Coffee	デカフェコーヒー／アイスデカフェ	¥1,000
American Coffee / Iced American Coffee	アメリカンコーヒー／アイスアメリカンコーヒー	¥1,000
Espresso	エスプレッソ	¥1,000
Café au Lait / Iced Café au Lait	カフェオレ／アイスカフェオレ	¥1,200
Cappuccino	カプチーノ	¥1,200
Café Mocha	カフェモカ	¥1,200
Café Latte / Iced Café Latte	カフェラテ／アイスカフェラテ	¥1,200
Café Choccolaccino	カフェチョコラチーノ	¥1,200
Maple Latte	メープルラテ	¥1,200

※表示料金にはサービス料、税金が含まれております。

* All prices are inclusive of tax and service charge.

APPETIZER, SALAD & SNACKS アペタイザーとサラダ、スナック

Green Herb salad (V) グリーンハーブサラダ	¥1,800
Smoked salmon and onion-herb salad with lemon dressing スモークサーモンとオニオンハーブサラダ レモンドレッシング	¥2,300
Assorted cheese platter チーズの盛り合わせ	¥2,700
Roasted cauliflower Hummus with grilled pita and vegetables (V) カリフラワーとヒヨコ豆、胡麻のフムス グリルピタと野菜添え	¥2,900
Deep-fried white fish and French fries with tartar sauce, malt vinegar and lemon 白身魚のフライとフレンチフライ タルタルソース、モルトヴィネガー、レモン添え	¥3,000
Lemon garlic shrimp with avocado ガーリックシュリンプ レモン風味 アボカド添え	¥3,200
Chicken Cobb salad with avocado, blue cheese and boiled egg チキン Cobb サラダ アボカドとブルーチーズ、ボイルドエッグ	¥3,300
Prosciutto and mozzarella cheese with arugula and balsamic vinegar 生ハムとモッツァレラチーズ ルーコラとバルサミコ添え	¥3,500

SOUP スープ

Cream soup of the day 本日のクリームスープ	¥1,500
Bouillon soup of the day 本日のブイヨンスープ	¥1,500
Cream corn soup クリームコーンスープ	¥1,500
Vegetable minestrone (V) ベジタブル ミネストローネ	¥1,500

(V) ベジタリアン Vegetarian Selection

※表示料金にはサービス料、税金が含まれております。

*All prices are inclusive of tax and service charge.

お食事制限やアレルギーなどがございましたらスタッフにお申し付けください。

Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us when you order.

SANDWICH サンドウィッチ

Vegetables and mashed avocado sandwich with French fries ¥1,900
野菜とアボカドペーストのサンドウィッチ フレンチフライ添え

Clubhouse sandwich with French fries ¥2,700
クラブハウスサンドウィッチ フレンチフライ添え

Fried shrimp and fish sandwich with salad ¥2,700
フライドシュリンプとフィッシュサンドウィッチ サラダ添え

Vegetable plant teriyaki burger with vegetable chips (V) ¥2,800
ベジタブルプラントベースの照り焼きバーガー ベジタブルチップス添え (V)

Minced beef cutlet sandwich with Truffle salt, lemon and French fries ¥3,000
特製メンチカツサンドウィッチ トリュフ塩、レモン、フレンチフライ添え

Beef burger with bacon and French fries ¥3,300
ビーフバーガー ビーフのグリル、ベーコン、フレンチフライ添え

with your choice of cheddar cheese or blue cheese

お好みのチーズをお選びください チェダーチーズ、ブルーチーズ

additional fried egg - ¥250

追加料金にて、フライドエッグもご用意出来ます。

(V) ベジタリアン Vegetarian Selection

※表示料金にはサービス料、税金が含まれております。

*All prices are inclusive of tax and service charge.

お食事制限やアレルギーなどがございましたらスタッフにお申し付けください。

Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us when you order.

BREAKFAST ブレックファースト

Plain oatmeal (V) プレーンオートミール	¥1,000
Vegetable egg white omelet with mixed salad 野菜のホワイトエッグオムレツ ミックスサラダ添え	¥1,700
Japanese rice porridge with Japanese pickles (V) お粥と香の物	¥1,900
Combination set - 2 eggs in any style served with salad, steamed vegetables and toast コンビネーションセット お好みの卵料理、サラダ、温野菜、トースト	¥2,500
Japanese breakfast set Rice, miso soup, grilled salmon, Japanese pickles, natto, tofu, fish cake, egg omelet, seaweed card, green tea, choice of fresh juice 和朝食セット ご飯、味噌汁、焼鮭、お新香、納豆、豆腐、かまぼこ 卵焼き、海苔、緑茶、フレッシュジュース	¥3,700

(V) ベジタリアン Vegetarian Selection

※表示料金にはサービス料、税金が含まれております。

*All prices are inclusive of tax and service charge.

当ホテルにて提供しているお米の産地につきましては係の者にお尋ね下さい。

Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the hotel.

お食事制限やアレルギーなどがございましたらスタッフにお申し付けください。
Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us when you order.

MAIN DISH メインデッシュ

Grilled or steamed sea bream in herb and butter sauce with green vegetables 真鯛のグリル 又は、スチーム 緑の野菜とハーブバターソース	¥3,500
Pan-fried salmon with Miso savayon and vegetables サーモンの味噌風味サバイヨン 野菜添え	¥3,500
Garlic-roasted chicken thigh with potato 鶏モモ肉のガーリックロースト ポテト添え	¥3,800
Grilled lamb chops with rosemary vegetables stew 骨付きラムロースのグリル 野菜と豆のトマトシチュー ローズマリー風味	¥5,000
Roast beef tenderloin (150g) or sirloin (300g) with marsala sauce ビーフテンドーロイン(150g) 又は、サーロイン(300g)のロースト マルサラワインソース	¥6,000

Hainanese chicken rice with soup ハイナンチキンライス (スープ付き)	¥3,200
Beef curry with steamed rice and condiments ビーフカレー (スチームライス・コンディメント付き)	¥3,200
Seafood curry with steamed rice and condiments シーフードカレー (スチームライス・コンディメント付き)	¥3,200
Rice bowl with minced beef cutlet, Japanese pickles and miso soup 特製ビーフメンチカツ丼 (香の物・味噌汁付き)	¥3,400

(V) ベジタリアン Vegetarian Selection

※表示料金にはサービス料、税金が含まれております。

*All prices are inclusive of tax and service charge.

当ホテルにて提供しているお米の産地につきましては係の者にお尋ね下さい。

Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the hotel.

お食事制限やアレルギーなどがございましたらスタッフにお申し付けください。
Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us when you order.

PASTA パスタ

Orecchiette オレキエッテ ¥2,800

New onion, spring vegetable, soy milk sauce, olive, herb bread crumbs (V) df
新玉葱と春野菜の豆乳ソース オリーブとハーブパン粉添え(V) df

Spaghetti スパゲティ ¥3,000

Burrata cheese, prosciutto, canola flower paste (P)
ブッラータチーズと生ハムを添えた菜の花のペースト和え(P)

Linguine リングイーネ ¥3,100

Firefly squid, spring cabbage, light tomato sauce df
ホタルイカと春キャベツの軽いトマトソース df

Fettuccine フェットチーネ ¥3,200

Paradise prawns, broccoli, prawn butter sauce
天使の海老とブロッコリーの海老バターソース

(V) ベジタリアン Vegetarian Selection

※表示料金にはサービス料、税金が含まれております。

*All prices are inclusive of tax and service charge.

お食事制限やアレルギーなどがございましたらスタッフにお申し付けください。
Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us when you order

DESSERT デザート

Ice cream アイスクリーム 各種 Each/各 ¥1,100

Vanilla バニラ

Chocolate チョコレート

Green tea 抹茶

Sherbet シャーベット各種 Each/各 ¥1,100

Passion fruit パッションフルーツ

Tayberry タイベリー

Grapefruit Lychee グレープフルーツライチ

Cremia soft-serve ice cream ソフトクリーム 各種 Each/各 ¥1,100

Cremia クレミア

Chocolate Cremia チョコレートクレミア

Mix Cremia ミックスクレミア

Japanese French toast ¥2,000

和風フレンチトースト

Pancake with caramelized apples and cinnamon ¥2,100

パンケーキ シナモン風味のりんごのソテー添え

(V) ベジタリアン Vegetarian Selection

※表示料金にはサービス料、税金が含まれております。

*All prices are inclusive of tax and service charge.

お食事制限やアレルギーなどがございましたらスタッフにお申し付けください。
Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us when you order.