ドリンクバー ※2時間制

- ・アルコール類+ソフトドリンク 1名様 2,200
- ソフトドリンクのみ 1名様¥750





ストロベリー フィズ Strawberry Fizz

自家製いちごシロップと甘酸っぱいベリーのフルーツティーを炭酸で割った甘くて爽やかなドリンク

¥ 1,100





¥ 750

[Soft Drink] $\exists - \forall - (HOT \cdot ICE) \cdots Y 500$ 厳しい選別や焙煎基準をクリアした豆だけを使用した、インドネシア・スラウェシ島産の最高級豆。 紅茶 (HOT·ICE) · · · · · · ¥ 500 Ronnefeldt ロンネフェルトは歴史あるドイツの高級紅茶ブランドで、ヨーロッパの一流ホテルで広く愛用されています。 カフェラテ (HOT・ICE) · · · · · · · · ¥ 750 Cafe Latte $+ + \neg \lor \bot \bot \neg \neg$ (HOT·ICE) $+ + \neg \lor \bot \bot \neg$ (HOT·ICE) Caramel Latte \mathcal{F} + \mathcal{I} \mathcal{F} - \mathcal{I} (HOT·ICE) · · · · · · · · \mathcal{F} 700 抹茶ラテ (HOT・ICE) · · · · · · · ¥ 750 Matcha Latte ジンジャーエール · · · · · · ¥ 600 Ginger Ale □ - ラ ····· ¥ 600 ニューサマーオレンジドリンク ····· ¥ 650 New Summer Orange Drink $\exists \exists 7 \text{ (HOT \cdot ICE)} \cdots \forall 700$ Cocoa [Alcohol] 瓶 ビール (プレミアムモルツ)・・・・・・・ ¥850



抹茶ラテ (HOT)

[Non-Alcohol]

Bottled Beer (Premium malts)

Local Beer (Moon Road Beer)

ノンアルコールビール · · · · · · ¥650 Non-Alcoholic Beer

地 ビール(ムーンロードビール)・・・・・・ ¥1000

全品+¥100でアイスクリームをトッピング可能

[Lunch 11:00 - 14:00 L.O.]



ビーフシチュー

Beef Stew

¥ 2,360

牛肉を野菜と赤ワインでマリネし、 2日間かけて丁寧に仕込んだ クラシカルな作りのビーフシチュー。 カンパーニュと一緒にお召し上がりください。

アレルギー: 小麦 乳

ブラックカレー Black Curry ¥1,850

ナンおかわり ¥420

じっくり煮込んだやわらかな牛肉、スパイスを焙煎しコクと色の 濃さを出したホテルオリジナルの欧風ブラックカレー。 ナンと一緒にお召し上がりください。

アレルギー: 小麦 乳



[Lunch 11:00 - 14:00 L.O.]



リガトーニのボロネーゼ

Rigatoni Bolognese

¥ 1,900

国産牛肉と国産豚肉を使用じっくり煮込んだ自家製ミートソース。 パスタはイタリア、 カラブリア州発祥のリガトーニ。 ソースがたっぷり絡むショートパスタです。

アレルギー: 小麦 乳

スープサラダセット Soup&Salad ¥800

パンとスープとサラダのセット。 お好きなパンをお選びください。 ※パン料金は含まれていません

アレルギー: 小麦 乳



ソフトドリンクバー付き※2時間制 アルコール類追加 +¥1000



アシェットデセール Assiette Dessert

ケーキの表示価格 +¥500 ソフトドリンクバー +¥350

アイスクリームとデコレーションソースをお楽しみください。 お好きなケーキをショーケースの中からお選びください。



Deconation

生クリーム デコレーション

はちみつを加えたしっとりとしたスポンジに数種類ブレンドした生クリームと季節のフルーツの組合せ。

3号(9cm)¥2,750/4号(12cm)¥3,850 5号(15cm)¥4,950/6号(18cm)¥5,950

※ 詳しくはスタッフまでお気軽にお尋ねください