

## 牛フィレステーキ 旬の野菜添え

Beef fillet steak with seasonal vegetables, salad, rice or bread

サラダ・ライスまたはパン付

¥ 3,509



## ランチセット **FAVORITE**

Lunch Only 11:30a.m. ~ 2:00p.m. (L.O.)



とろとろオムライスとビーフシチュー  
Stewed Beef with Omelette Rice



シェフ特製ゴロゴロビーフカレー  
Beef Curry



ミックスサンドイッチ  
Mixed Sandwich



オイルサーディン蕪のペペロンチーノ  
Oil sardine and turnip peperoncino pasta



渡り蟹のトマトクリームパスタ  
Tomato cream pasta with swimming crab



広島県産牡蠣と春菊のクリームパスタ  
Creamy pasta with oysters from Hiroshima Prefecture and chrysanthemum greens.

サラダ付 各 ¥ 2,541 (税・サービス料込)

※プラス 300 円 (税込) でコーヒーまたは紅茶もご用意できます。  
※Coffee or Tea may be added to your order of the above specialties for an extra ¥ 300  
※ 料金には、税金・サービス料を含んでおります。  
The prices listed above include service charge and tax.

# The Lounge Menu

## Coffee / Cocoa

コーヒー / ココア

ANA クラウンプラザホテル広島 ザ・ラウンジオリジナルブレンド豆

ホットコーヒー  
Hot Coffee

アイスコーヒー  
Ice Coffee

アメリカンコーヒー  
American Coffee

カフェオレ (ホット / アイス)  
Café au Lait (Hot / Ice)

シナモンコーヒー  
Cinnamon Coffee

エスプレッソ  
Espresso

カプチーノ  
Cappuccino

カフェラテ (ホット / アイス)  
Café Latte (Hot / Ice)

ウィンナーコーヒー<sup>1</sup>  
Viennna Coffee

カフェインレスコーヒー  
Decaf Coffee

ココア  
Cocoa



## Ronnefeldt Tea

ロンネフェルトは1823年創業の歴史のあるドイツの紅茶ブランド。厳選された茶葉を使用したロンネフェルトの至福の一杯をぜひご賞味ください。  
Ronnefeldt is a German tea brand with a long history, founded in 1823. Please enjoy a cup of Ronnefeldt bliss made with carefully selected tea leaves.

Tea / ティー

ダージリン サマーゴールド  
Darjeeling Summer Gold

アッサムバリ  
Assam Bari

セイロン オレンジペコー  
Ceylon Orange Pekoe

アイリッシュウイスキークリーム  
Irish Whiskey Cream

スペシャルアールグレイ  
Special Earl Gray

クイーン オブ チェリー  
Queen of Cherry

ライト&レイトセイロン (デカフェティー)  
Light & Late Ceylon (Decaffeinated Tea)

Harb Tea / ハーブティー

ソフトピーチ  
Soft Peach

グリューワインティー  
Thé Glühwein Tea

ラベンダードリーム  
Lavender Dream

アーユルヴェーダ ハーブ & ジンジャー  
Ayurveda Herb&Ginger

Rooibos Tea / ルイボスティー

バニラルイボス  
Vanilla Rooibos

チルアウトウィズハーブ  
Chill out With Herbs

ルイボスキルシュブリューテ  
Rooibos Kirschblüte

各¥968

各¥968

各¥968

各¥1,089

## Other Drinks

その他のお飲み物

### Other Alcohol / その他のアルコール

焼酎 (麦・芋)  
Shochu (Wheat / Potato)

¥1,089

日本酒  
Sake

¥1,331

グラスワイン (白ワイン・赤ワイン)  
Grass Wine (White / Red)

¥1,089~

グラススパークリングワイン  
Grass Sparkling Wine

¥1,089~

シェリー酒  
Sherry

¥1,210

ノンアルコールスパークリング  
Non-Alcoholic Sparkling

¥1,089



### Beer / ビール

アサヒ マルエフ 生ビール  
Draft Beer

¥1,089

アサヒ 黒生ビール  
Black Draft Beer

¥1,089

ハーフ&ハーフ  
Half & Half

¥1,089

広島クラフトビール  
Hiroshima craft beer

¥1,210

ハイネケン  
Heineken

¥1,089

バドワイザー  
Budweiser

¥1,089

ギネス  
Guinness

¥1,089

ノンアルコルビール  
Non-Alcoholic Beer

¥968

各¥1,210

### 広島クラフトビール

Hiroshima Craft Beers



#### ◎ロックディスタウン

広島県大崎上島にある『柑橘系猫農園』さんの自然栽培レモンを丸ごとふんだんに使用したレモニーセゾンです。  
農薬を一切使用せず、太陽の恵みをたっぷり浴びて育ったレモンの皮や果肉をそのまま感じられる。  
ジューシーで瑞々しくバランスの良い仕上がりのビールです。

#### ◎Rock this town

This lemon saison is made with an abundance of whole, naturally grown lemons from Citrus Cat Farm on Osakikamijima Island in Hiroshima Prefecture. Grown without the use of any pesticides and bathed in the bounty of the sun, you can taste the natural peel and pulp of the lemons. This is a juicy, refreshing, and well-balanced beer.



#### ◎ウーピー

三原市大和町の「阿部農園」の白桃と烏龍茶を使った独創的なピーチピルスナーです。  
完熟した白桃の華やかで甘い香りが優しく立ちのぼり、その奥から烏龍茶由来の深みある香りを感じられます。

#### ◎Whoopi

This original Peach Pilsner is made with white peaches and oolong tea from Abe Farm in Yamato-cho, Mihara city. the gorgeous, sweet aroma of ripe white peaches gently rises, followed by the deep aroma of oolong tea.

※ 料金には、税金・サービス料を含んでおります。  
The prices listed above include service charge and tax.

※ 料金には、税金・サービス料を含んでおります。  
The prices listed above include service charge and tax.

## Cream Soda

クリームソーダ

カシスクリームソーダ  
Cassis Cream Soda

ピーチクリームソーダ  
Peach Cream Soda

メロンクリームソーダ  
Melon Cream Soda

ブルーハワイクリームソーダ  
Blue Hawaii Cream Soda

カルピスクリームソーダ  
Calpico Cream Soda



各¥968

## Desserts

デザート

ザ・ラウンジ オリジナル アフォガード

The Lounge Original Affogato



・アフォガード『クラシック』 Affogato『Classic』 ¥1,573  
特製バニラアイスにエスプレッソを注ぐ、定番スタイル

・アフォガード『抹茶』 Affogato『Green Tea』 ¥1,331  
特製抹茶アイスにエスプレッソを注ぐ、定番スタイル

・アフォガード『レディース & ジェントルマン』  
Affogato『Ladies & Gentleman』  
¥2,057  
特製バニラアイスにエスプレッソとコニャックまたはベイリーズを注ぐ、リッチなスタイル

ホテル特製ケーキ  
Special Hotel Cake ¥726

ホテル特製ケーキセット (コーヒー / 紅茶 / ハーブティー付き)  
Special Hotel Cake Set (Coffee, tea, herbal tea included) ¥1,331

ホテル特製ケーキセット (ロンネフェルトティー付き)  
Special Hotel Cake Set (Comes with Ronnefelt tea) ¥1,573

アイスクリーム (バニラ または 抹茶)  
Ice Creem (Vanilla or Green Tea) ¥847

フルーツの盛り合わせ  
Assorted Fruits ¥2,057

季節のラウンジ特製アフタヌーンティー ¥4,840  
※ご提供まで少しお時間がかかる場合がございます。

Seasonal The Lounge Special Afternoon Tea.  
Please note that it may take some time before the product is available.

※ 料金には、税金・サービス料を含んでおります。

The prices listed above include service charge and tax.

## Cocktails

カクテル

### Long Cocktails / ロングカクテル

#### Gin Based / ジンベース

¥1,452

- ・ジントニック  
Gin and tonic
- ・ジンフィズ  
Gin Fizz
- ・ジンバック  
Ginback
- ・トムコリンズ  
Tom Collins
- ・シンガポールスリング  
Singapore Sling
- ・ジンリッキー  
Gin Rickey

#### Vodka Based / ワオッカベース

¥1,452

- ・モスキュール  
Moscow Mule
- ・スクリュードライバー  
Screwdriver
- ・ブラッディマリー  
Bloody Mary
- ・ブラックルシアン  
Black Lucian
- ・ゴッドマザー  
Godmother
- ・カミカゼ  
Kamikaze
- ・シーブリーズ  
Sea Breeze
- ・ソルティドッグ  
Salty dog

#### Wine Based / ワインベース

¥1,452

- ・ワインクーラー  
Wine cooler
- ・スプリッター  
Spritzer
- ・ミモザ  
Mimosa

#### Tequilas Based / テキーラベース

¥1,452

- ・マタドール  
Matador
- ・テキーラ サンライズ  
Tequila Sunrise

#### Rum Based / ラムベース

¥1,452

- ・ボストンクーラー  
Boston cooler
- ・キューバリブレ  
Cuba Libre
- ・モヒート  
Mojito

#### Brandy Based / ブランデーベース

¥1,694

- ・フレンチコネクション  
French Connection
- ・ブランデージンジャー  
Brandy ginger

#### Whisky Based / ウィスキーベース

¥1,452

- ・ゴッドファーザー  
Godfather
- ・オールドファッションド  
Old Fashioned
- ・マミーテイラー  
Mommy Taylor

#### Liqueur Based / リキュールベース

¥1,452

- ・チャーリーチャップリン  
Charlie Chaplin
- ・チャイナブルー  
China blue
- ・ファジーネーブル  
Fuzzy navel
- ・カルーアミルク  
Kahlua milk
- ・スプモーニ  
Spumoni
- ・ネグローニ  
Negroni

※ 料金には、税金・サービス料を含んでおります。

The prices listed above include service charge and tax.

# Cocktails

カクテル

## Short Cocktails / ショートカクテル

### Gin Based / ジンベース

¥1,452

- ・アラスカ  
Alaska
- ・ブルームーン  
Blue Moon
- ・ギムレット  
Gimlet
- ・ジンライム  
Gin lime
- ・マティーニ  
Martini
- ・ホワイトレディー<sup>White Lady</sup>

### Vodka Based / ウオッカベース

¥1,452

- ・バラライカ  
Balaika
- ・ブルーラグーン  
Blue Lagoon
- ・コスマポリタン  
Cosmopolitan
- ・雪国  
Snow country

### Liqueur Based / リキュールベース

¥1,452

- ・アフターディナー  
After dinner
- ・チェリーブロッサム  
Cherry Blossom
- ・ゴールデンキャディラック  
Golden Cadillac
- ・グラスホッパー  
Grasshopper
- ・バレンシア  
Valencia

### Non-Alcoholic Cocktails / ノンアルコールカクテル

¥1,331

- ・フロリダ  
Florida
- ・シンデレラ  
Cinderella
- ・シャーリーテンプル  
Shirley Temple
- ・サラトガクーラー<sup>Saratoga cooler</sup>

### Tequilas Based / テキーラベース

¥1,452

- ・マルガリータ  
Margarita
- ・モッキンバード  
Mockingbird

### Ram Based / ラムベース

¥1,452

- ・ダイキリ  
Daiquiri
- ・スカイダイビング  
Sky diving
- ・X.Y.Z  
X.Y.Z

### Brandy Based / ブランデーベース

¥1,694

- ・アレキサンダー  
Alexander
- ・サイドカー  
Sidecar

### Whisky Based / ウィスキーベース

¥1,452

- ・マンハッタン  
Manhattan
- ・ニューヨーク  
New York

### Original Cocktails / オリジナルカクテル

¥1,452

- ・スターダスト  
Stardust
- ・ザ・ラウンジ  
The Lounge

# Tea / Harb Tea

紅茶 / ハーブティー

各¥968

## Tea / ティー

ダージリン  
Darjeeling

アッサム  
Assam

アールグレイ  
Earl Grey

イングリッシュブレックファースト  
English Breakfast

ウバ  
Uva

ジャスミン  
Jasmine

ロイヤルミルクティー  
Royal Milk Tea

カモミール  
Camomile

オレンジピール  
Orange Peel

ハイビスカス  
Hibiscus

ローズヒップ  
Rosehip

ペパーミント  
Peppermint



## Harb Tea / ハーブティー

¥968

## Green Tea

グリーンティー

アイスグリーンティー  
Ice Green Tea

抹茶シェイク  
Maccha Green Tea Shake

## Drinks

ドリンク

ウーロン茶  
Oolong Tea

ペリエ  
Perrier

トニックウォーター  
Tonic Water

ミネラルウォーター  
Mineral Water

ソーダ  
Sparkling Water

ミックスジュース  
Mixed Fruits Juice

トマトジュース  
Tomato Juice

ゆずティー (ホット / アイス)  
Yuzu Tea (Hot / Ice)

オレンジジュース  
Orange Juice

グレープフルーツジュース  
Grapefruits Juice

コーラ  
Coke

ダイエットコーラ  
Diet Coke

ジンジャーエール  
Ginger Ale

カルピス  
Caipico

¥968

¥847

¥847

¥726

¥726

¥726

¥726

¥726

¥726

¥726

¥726

¥968

¥968

¥726

¥847

¥726

¥847

¥726

¥726

¥726

¥726

※ 料金には、税金・サービス料を含んでおります。

The prices listed above include service charge and tax.

## Food Menu / フードメニュー

### Japanese Whiskey / ジャパニーズウィスキー

・山崎ノンヴィンテージ Yamazaki non-vintage	¥1,936	・響ブレンダーズチョイス Hibiki Blender's Choice	¥2,420
・山崎12年 Yamazaki 12 years	¥2,420	・ニッカセッション Nikka session	¥1,815
・白州ノンヴィンテージ Hakushu non-vintage	¥1,936	・竹鶴ピュアモルト Taketsuru Pure Malt	¥1,936
・知多 The Chita	¥1,815	・戸河内ブレンデッドプレミアム Togouchi Blended Premium	¥1,694
・富士山麓 Fujisanroku	¥1,694	・戸河内 Hiroshima Togouchi Hiroshima	¥1,573
・碧 Ao	¥2,057	・戸河内シングルモルト Togouchi single malt	¥1,936
・宮城峡ノンヴィンテージ Miyagi Gorge Non-vintage	¥1,573	・戸河内シングルモルト ミスティー Togouchi single malt Misty	¥2,904
・余市ノンヴィンテージ Yoichi non-vintage	¥1,573	・桜尾シングルモルト Sakuo single malt	¥2,057
		・桜尾シェリーカスク Sakuo Sherry Cask	¥2,662



### Brandy / ブランデー

#### Cognac / コニャック

・ヘネシー VSOP Hennessy VSOP	¥2,420
・ヘネシー XO Hennessy XO	¥2,904
・ヘネシー・パラディー Hennessy Paradis	¥7,018
・マーテル コルドンブルー Martell Cordon Bleu	¥2,662
・カミュ VSOP Camus VSOP	¥1,694
・レミーマルタン XO Remy Martin XO	¥2,783

#### Calvados / カルバドス

・ブラー グランソラージュ Blur Grand Solage	¥1,694
・ペールマグロワールフィーヌ Pale Magloir Fine	¥2,662

#### Grappa / グラッパ

・グラッパサッシカイア Grappa Sassicaia	¥2,783
---------------------------------	--------

### Finger Food / フィンガーフード

・桜咲く 花ソーセージと蒸し野菜 (地産地消) Flower Sausage and Steamed Vegetables ( Local product )	¥726	・ビーフジャーキー <sup>※</sup> Beef jerky	¥847
・瀬戸内じやこ天とがんす (地産地消) Jako Tempura and Gansu of SETO ( Local product )	¥847	・野菜スティック (ベジタリアン) Vegetables Stick ( Vegetarian )	¥968
・チーズプラッター Assorted Cheese	¥1,936	・レーズンバター <sup>※</sup> Raisin Butter	¥726
・フライドポテト Fried Potatos	¥847	・ミックスナッツ Mixed Nuts	¥605
・コーンチップのアボカドディップ添え Corn Chips and Avocado Dip	¥847	・チョコレート Chocolate	¥847
・いぶりがっこクリームチーズ クラッカー添え Daikon radish pickles and Cream cheese with Cracker	¥1,089		
		Salad / サラダ	
・グリーンサラダ Green Salad	¥1,089	・ちりめんじゃこのサラダ Chirimenjako (dried young sardines) Salad	¥1,331
・シーザーサラダ Ceasar Salad	¥1,210		

### Soup / スープ

・本日のスープ Today's Soup	¥726
・ベジタブルスープ Vegetable Soup	¥726

### Hamburger & Sandwich / ハンバーガー & サンドwich

・アメリカンクラブハウスサンド Club Sandwich	¥1,815
・ミックスサンドウィッチ Mixed Sandwich	¥1,694
・瀬戸内怪獣レモンミンチカツバーガー <sup>※</sup> Monster Lemon Minced Cutlet Burger	¥1,573
・特製チーズハンバーガー <sup>※</sup> Special Cheese Hamburger	¥1,936

※アレルギー体質のお客様がおられましたら、お気軽に料理内容をスタッフにお尋ねください。

※料金には、税金・サービス料を含んでおります。

If you have allergies, please ask the staff about the ingredients. The prices listed above include service charge and tax.

## Food Menu / フードメニュー

### Light Meal / 軽食

・シーフードピラフ Seafood Pilaf	¥1,936
・とろとろオムライスとビーフシチュー Stewed Beef with Omelette Rice	¥2,178
・オイルサーディン蕪のペペロンチーノ Oil sardine and turnip peperoncino pasta	¥1,936
・渡り蟹のトマトクリームパスタ Tomato cream pasta with swimming crab	¥1,936
・広島県産牡蠣と春菊のクリームパスタ Creamy pasta with oysters from Hiroshima Prefecture and chrysanthemum greens.	¥1,936
・オードブルの盛り合わせ Assorted Hors-d'oeuvre	¥1,815
・ナポリ風ピッツア Neapolitan Pizza	¥2,057
・ソーセージ 野菜のピクルス添え Sausage with Pickled Vegetables	¥1,210
・季節の温野菜の盛り合わせ Assorted Seasonal Steamed Vegetable	¥1,331
・生ハムとサラミの盛り合わせ Assorted raw ham and sarami platter	¥1,815
・フィッシュ & チップス Fish & Chips	¥1,331
・国産鶏の唐揚げ 広島レモン添え (地産地消) Fried Chicken with Fried Potato ( Local product )	¥1,694
・牛フィレ肉のステーキ 旬の野菜添え Beef fillet steak with seasonal vegetables	¥3,872
・若鶏のグリルとローズマリー風味のポテト添え Grilled Chicken with Rosemary Potato	¥2,178
・もみじ豚ジンジャーステーキ Momiji Pork Ginger Steak	¥2,420
・旬のお魚のポワレ トマトバジルソース 野菜のマーマレード添え Today's Fish with Tomato Sauce	¥1,936

### Side / サイド

・ライス または パン Rice or Bread	¥484
・サラダ & スープ Salad & Soup	¥847

コーヒー または 紅茶セット ¥605  
上記のメニューに追加料金 605 円にて、コーヒーまたは紅茶をご用意いたします。  
Coffee or Tea may be added to your order of the above specialties for an extra ¥605

※ アレルギー体質のお客様がおられましたら、お気軽に料理内容をスタッフにお尋ねください。  
※ 料金には、税金・サービス料を含んでおります。  
※ 当店のお米は、世羅産こしひかりを使用しております。  
※ If you have allergies, please ask the staff about the ingredients. The prices listed above include service charge and tax.  
※ Our restaurant serves Koshihikari brand rice from Sera region.

## American Whiskey / アメリカン ウィスキー

・ブラントン Blanton	¥2,057	・ワイルドターキー 12 年 Wild Turkey 12 years	¥2,057
・ブラントン ブラック Blanton Black	¥1,694	・ワイルドターキーライ Wild Turkey Rye	¥1,573
・メーカーーズマーク レッドトップ Maker's Mark Red Top	¥1,573	・ジャックダニエル ブラック Jack Daniels Black	¥1,573
・フォアローゼス ブラックラベル Four Roses Black Label	¥1,573	・ジャックダニエル ハニー Jack Daniels Honey	¥1,573
・ティンカップ アメリカン ウィスキー Tin Cup American Whiskey	¥1,573		
・ウェストランド アメリカン シングルモルト Westland American Single Malt	¥1,815		

## Blended Whiskey / ブレンデッド ウィスキー

・バランタイン 17 年 Ballantine 17 years	¥2,299
・バランタイン 21 年 Ballantine 21 years	¥3,509
・シーバスリーガル ミズナラ Chivas Regal Mizunara	¥1,573
・シーバスリーガル 12 年 Chivas Regal 12 years	¥1,573
・シーバスリーガル 18 年 Chivas Regal 18 years	¥2,178
・オールドパー 12 年 Old Parr 12 years	¥1,573
・オールドパー スーペリア Old Parr Superior	¥2,057
・ジョニーウォーカー ダブルブラック Johnnie Walker Double Black	¥1,573
・ジョニーウォーカー 18 年 Johnnie Walker 18 years	¥2,178
・ロイヤルサルート 21 年 Royal Salute 21 years	¥2,783
・ロイヤルハウスホールド Royal Household	¥3,509

※ 料金には、税金・サービス料を含んでおります。  
The prices listed above include service charge and tax.

## Scotch Whisky / スコッチウィスキー

### Speyside Malt / スペイサイドモルト

・グレンフィディック 12 年 Glenfiddich 12 years	¥1,573
・グレンフィディック 18 年 Glenfiddich 18 years old	¥2,420
・グレンリベット 12 年 Glenlivet 12 years	¥1,573
・グレンリベット 18 年 Glenlivet 18 years	¥2,420
・マッカラン 12 年 Macallan 12 years old	¥1,694
・マッカラン 18 年 Macallan 18 years old	¥3,509

### Highland Malt / ハイランドモルト

・トマーティン 12 年 Tomartin 12 years	¥1,815
・トマーティン 18 年 Tomatin 18 years	¥2,783
・オーバン 14 年 Oban 14 years	¥2,057



### 桜尾オリジナル ジン フェア

SAKURAO Original Gin Fair

Produced by SAKURAO DISTILLERY



桜尾ジン オリジナル      ¥1,452  
SAKURAO GIN ORIGINAL

広島産のフレッシュな柑橘類など 9 種類のボタニカルとジュニパーベリー、コリアンダーシードなど計 14 種類の原料を使用し、スティーピングとヴェイパー製法で製造したジン。柑橘の香りと伝統的なジンの風味が融合したアロマが特徴です。  
Fresh Hiroshima citrus and more 9 botanicals and juniper berries, coriander seeds, and 14 other ingredients. This gin is made using the steeping and vaping process. The aroma is a fusion of citrus and traditional gin flavors.

### Islay Malt / アイラモルト

・アードベック 10 年 Ardbeck 10 years	¥1,815
・ラガブーリン 16 年 Lagavulin 16 years	¥2,178
・ボウモア 12 年 Bowmore 12 years	¥1,573
・ラフロイグ 10 年 Laphroaig 10 years	¥1,815
・ラフロイグ セレクト Lafroaig Select	¥1,573

### Irish Whiskey / アイリッシュウィスキー

・ジョンジェムソン John Jameson	¥1,573
・ブッシュミルズ Bushmills	¥1,573

桜尾ジン ハマゴウ      ¥1,573  
SAKURAO GIN HAMAGOU

真夏の浜辺に、鮮やかな紫色の花を咲かせるハマゴウ。平安時代からアロマとして親しまれてきた海浜植物をボタニカルに使用したジン。ハマゴウが持つ清涼感のあるハーバルな香りと、フローラルな香りを持つボタニカルの華やかさが際立つ、味わい深いジンをお楽しみください。  
Hamagou, a bright purple flower, blooms on the beach in midsummer. The beach plant has been popular as an aroma since the Heian period (794-1192). This gin uses this botanical as a botanical. The cool, herbal aroma of the hamagou and the floral botanicals stand out for their gorgeousness. Enjoy this deeply flavored gin.

桜尾ジン リミテッド      ¥1,694  
SAKURAO GIN LIMITED

山海の幸が豊富な広島の厳選した 17 種類のボタニカルを原料に、スティーピングとヴェイパー製法で製造したジン。創業の地の象徴、桜香のアクセントと柑橘系の香りの余韻が印象的です。  
This gin is made from 17 botanicals carefully selected in Hiroshima, a city rich in produce from the mountains and the sea, using the steeping and vaping process. It is accented with cherry blossom aroma, a symbol of the place where the company was founded, and has an impressive citrusy aftertaste and a lingering citrus aroma.

桜尾ジン ホワイト ハーブ      ¥1,573  
SAKURAO GIN WHITE HERBS

華やかな香りをもたらすボタニカルを、厳選された素材を原料に伝統的な製法で蒸留する「桜尾ジン オリジナル」に加えました。培ってきた香りを引き出す技術、蒸留技術を活かした、まるで目の前に花束があるかのようなフローラルな香りが広がる 5 周年記念限定「ホワイトハーブ」です。  
The botanicals that bring forth a gorgeous fragrance are added to SAKURAO GIN ORIGINAL, which is made from carefully selected ingredients and distilled using traditional methods. Utilizing our accumulated technology for extracting and distilling aromas, WHITE HERBS is a limited-edition gin with a floral aroma that is as if a bouquet of flowers were right in front of your eyes.



### Island Malt / アイランドモルト

・タリスカー 10 年 Talisker 10 years	¥1,694
・ハイランドパーク 12 年 Highland Park 12 years	¥1,694

### Canadian Whiskey / カナディアンウィスキー

・カナディアンクラブ クラシック 12 年 Canadian Club Classic 12 years	¥1,573
---	--------

上記すべて飲み方は自由でございます。お好みのカクテルをご用意いたします。

All of the above are free to drink. We will be happy to prepare a cocktail of your choice.

# 冬季限定

～Winter～

おすすめカクテル

Recommend Cocktails



## いちごと日本酒のフローズンカクテル

～Strawberry and sake frozen cocktail～

日本酒を飲みやすくアレンジした和の苺のフローズンカクテル

This is a Japanese sake and strawberry frozen cocktail that is an easy-to-drink version of sake.

## ミントジュレップ

～Mint Julep～

ミントジュレップは、ケンタッキーダービーの雰囲気を味わうのに欠かせないカクテル  
2026年の干支は午年です。午年を連想させるカクテルでお祝いをしましょう。

The Mint Julep is an essential cocktail for getting into the Kentucky Derby atmosphere.  
2026 is the Year of the Horse, so celebrate with a cocktail reminiscent of the Year of the Horse.



各 ¥1,573

※ 料金には、税金・サービス料を含んでおります。  
The prices listed above include service charge and tax.

The Lounge

## サプライズギフト ～Surprise Gift～

ワイングラスの中にわたあめを入れ、  
スパークリングワインを注ぐとわたあめが溶けて  
フルーツが出てくるカクテル

Put cotton candy in a wine glass and pour in sparkling wine  
to dissolve the cotton candy and release the fruit.



## 怪獣レモンミンチカツバーガー

Monster Lemon Minced Cutlet Burger

単品 ¥1,573

瀬戸内産「怪獣レモン」を使用した、さわやかな味わいのミンチカツ。

コーンフレーク入りの衣でザクザクとした食感に仕上げ、ザ・ラウンジオリジナルバーガーに仕上げました。



## ・怪獣レモンサワー

Monster Lemon Sour

## ・フローズンモンスター

Floason Monster

単品 ¥1,452

～ノンアルコールアレンジもできます～

Non-alcoholic arrangements can be made.

怪獣レモンミンチカツバーガーと  
怪獣レモンカクテルをセットでお得に！

セット価格 ¥2,738



カイジュウ  
怪獣レモン

株瀬戸内百姓