

牛フィレスステーキ 旬の彩野菜添え

(サラダ＋ライスまたはパン付き)

Beef fillet steak. (With salad and rice or Bread)

平日 11:30a.m.～2:00p.m.(L/O)

土日祝 11:30a.m.～2:30p.m.(L/O)



¥ 3,509 (税サービス料込)

Image photo

ランチセット

FAVORITE

Lunch Set “FAVORITE”

【下記の中からメインメニューをおひとつお選びください。(サラダ付き)】

Please choose one main menu item from the following. (With salada)

※プラス 300 円 (税サ込) 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 speciallties for an extra ¥ 300



・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



・蛸いかとキャベツとアスパラの和風パスタ

Japanese pasta
with firefly squid Cabbage and asparagus.



・茄子とトマトのアラビアータ風

Arrabiata style of eggplant and the tomato



・もみじ豚と広島菜のペペロンチーノ

Peperoncino with Hiroshima Maple Pork
and Hiroshima greens

各 ¥ 2,541 (税サービス料込)

※表示価格には税金・サービス料が含まれております。
The price includes service charge and tax.

※当店のお米は、世羅産こしひかりを使用しております。
※Our restaurant serves Koshihikari brand rice from Sera region.

The Lounge Menu

コーヒー / ココア

ホットコーヒー
Hot Coffee

アメリカンコーヒー
American Coffee

シナモンコーヒー
Cinnamon Coffee

カプチーノ
Cappuccino

ウィンナーコーヒー
Vienna Coffee

ココア
Cocoa



TEA EXCELLENCE SINCE 1823

ロンネフェルトティー

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.

各 ¥1,089

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

The prices listed above include service charge and tax.

その他のお飲み物

ノンアルコールビール
Non-Alcoholic Beer

¥968

ノンアルコールスパークリング ¥1,089
Non-Alcoholic Sparkling



Hiroshima Craft Beers



Beer made with naturally grown lemons from Osakikamijima, Hiroshima Prefecture.
You can feel the peel and pulp of the lemon grown in the full blessing of the sun.



Milk Sour using raw milk[Akitohuyu] from Sagotani Farm Hiroshima.
You can enjoy the gentle aloma of milk,peaches and bananas.

各 ¥1,210

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 Sode

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 nete that it may take some time before yhe prpduct is availbe.

※ 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

<u>Gin Based / ジンベース</u> ¥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 ¥1,573 Gin Rickey	<u>Tequilas Based / テキーラベース</u> ¥1,452 ・マタドール Matador ・テキーラ サンライズ ¥1,573 Tequila Sunrise
<u>Vocka Based / ウォッカベース</u> ¥1,452 ・モスコミュール 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 ¥1,573 Sea Breeze ・ソルティドッグ ¥1,573 Salty dog	<u>Brandy Based / ブランデーベース</u> ¥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
<u>Wine Based / ワインベース</u> ¥1,452 ・ワインクーラー Wine cooler ・スプリッツァー Spritzer ・ミモザ ¥1,573 Mimosa	<u>Whisky Based / ウィスキーベース</u> ¥1,452 ・ゴッドファーザー Godfather ・オールドファッシュョンド Old Fashioned ・マミーテイラー Mommy Taylor
	<u>Liqueur Based / リキュールベース</u> ¥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

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
White Lady

Vocka Based / ウォッカベース ¥1,452

- ・バラライカ
Balaika
- ・ブルーラグーン
Blue Lagoon
- ・コスモポリタン
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
- ・ゴールド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

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

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
- ・シャーリーテンブル
Shirley Temple
- ・サラトガクーラー
Saratoga cooler

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

Harb Tea / ハーブティー

- 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



Green Tea
グリーンティー



抹茶 (和菓子添え)
Maccha Green Tea (with Japanese Cake)

¥968

アイスグリーンティー
Ice Green Tea

¥968

緑茶 (和菓子添え)
Green Tea (with Japanese Cake)

¥847

抹茶シェイク
Maccha Green Tea Shake

¥968

Drinks
ドリンク

ミックスジュース
Mixed Fruits Juice

¥1,089

ウーロン茶
Oolong Tea

¥726

トマトジュース
Tomato Juice

¥847

ペリエ
Perrier

¥847

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

¥847

トニックウォーター
Tonic Water

¥726

オレンジジュース
Orange Juice

¥726

ミネラルウォーター
Mineral Water

¥847

グレープフルーツジュース
Grapefruits Juice

¥726

ソーダ
Sparkling Water

¥726

コーラ
Coke

¥726

ダイエットコーラ
Diet Coke

¥726

ジンジャーエール
Ginger Ale

¥726

カルピス
Caipico

¥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.

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	・戸河内ブレンデット Togouchi blended	¥1,573
・富士山麓 Fujisanroku	¥1,694	・戸河内ブレンデットプレミアム Togouchi Blended Premium	¥1,694
・碧 Ao	¥2,057	・戸河内 Hiroshima Togouchi Hiroshima	¥1,573
・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 Togouchi single malt	¥1,936
・余市ノンヴィンテージ Yoichi 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
		・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

<u>Cognac / コニャック</u>		<u>Calvados / カルバドス</u>	
・ヘネシー VSOP Hennessy VSOP	¥2,420	・ブラー グランソラージュ Blur Grand Solage	¥1,694
・ヘネシー XO Hennessy XO	¥2,904	・パールマグロワールフィーヌ Pale Magloir Fine	¥2,662
・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	・グラッパサッシカイア Grappa Sassicaia	¥2,783

Grappa / グラッパ

Food Menu / フードメニュー

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 Beef	¥847
・瀬戸内じゃこ天とがんす (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 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&サンドウィッチ

・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 Monster Lemon Minced Cutlet Burger	¥1,573
・特製チーズハンバーガー 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
・茄子とトマトのスパゲティ（アラビアータ風） Spaghetti with Eggplant and Tomato (Arabbiata-style)	¥1,694
・季節のおすすめパスタ ※内容はスタッフへお尋ねください Seasonal pasta ※Please ask our staff.	¥2,057
・もみじ豚と広島菜のペペロンチーノ（地産地消） Peperoncino with Hiroshima Maple Pork and Hiroshima greens (Local product)	¥1,936
・オードブルの盛り合わせ Assorted Hors-d'œuvre	¥1,815
・ナポリ風ピッツァ 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
・旬のお魚のボワレ 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 par 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		Highland Malt / ハイランドモルト	
・グレンフィディック 12 年 Glenfiddich 12 years	¥1,573	・トマーティン 12 年 Tomartin 12 years	¥1,815
・グレンフィディック 18 年 Glenfiddich 18 years old	¥2,420	・トマーティン 18 年 Tomatin 18 years	¥2,783
・グレンリベット 12 年 Glenlivet 12 years	¥1,573	・オーバン 14 年 Oban 14 years	¥2,057
・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		

Islay Malt / アイラモルト		Irish Whiskey / アイリッシュウィスキー	
・アードベック 10 年 Ardbeck 10 years	¥1,815	・ジョンジェムソン John Jameson	¥1,573
・ラガブーリン 16 年 Lagavulin 16 years	¥2,178	・ブッシュミルズ Bushmills	¥1,573
・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		

Island Malt / アイランドモルト		Canadian Whiskey / カナディアンウィスキー	
・タリスカー 10 年 Talisker 10 years	¥1,694	・クラウンローヤル Crown Royal	¥1,573
・ハイランドパーク 12 年 Highland Park 12 years	¥1,694	・カナディアンクラブ クラシック 12 年 Canadian Club Classic 12 years	¥1,573



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.



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 of 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.

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.

The Lounge

Recommend Cocktails



Image photo

旬を迎えるアンズを使用した季節のカクテル

Seasonal cocktail with apricot

ボッチボール (左側)
Boccie Ball

アマレットをベースにオレンジジュースと炭酸で割った甘口カクテル。
炭酸を加えることでさっぱりとした口当たりが楽しめます。
Amaretto-based sweet cocktail with orange juice and soda.
You can enjoy a refreshing taste.

クランベリークーラー
Cranberry Cooler (右側)

アマレットの香りにクランベリーとオレンジの甘みが広がる
飲みやすい甘口カクテル
Amaretto-based cocktail with the sweetness of cranberry and orange.

メキシカンガール
Mexican girl (中央)

三島食品の赤紫蘇ドリンク『ゆかり』とテキーラを合わせた
爽やかなカクテル
Refreshing cocktail combining Mishima foods red shiso drink “Yukari” and tequila.
三島食品は広島市に本社を置く全国的にも有名な食品メーカーです。
Mishima foods is a nationally known food manufacturer headquartered in Hiroshima City .

各 ¥1,452

※表示価格には税金・サービス料が含まれております。
The price includes service charge and tax.



怪獣レモンミンチカツバーガー
Monster Lemon Mince 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

