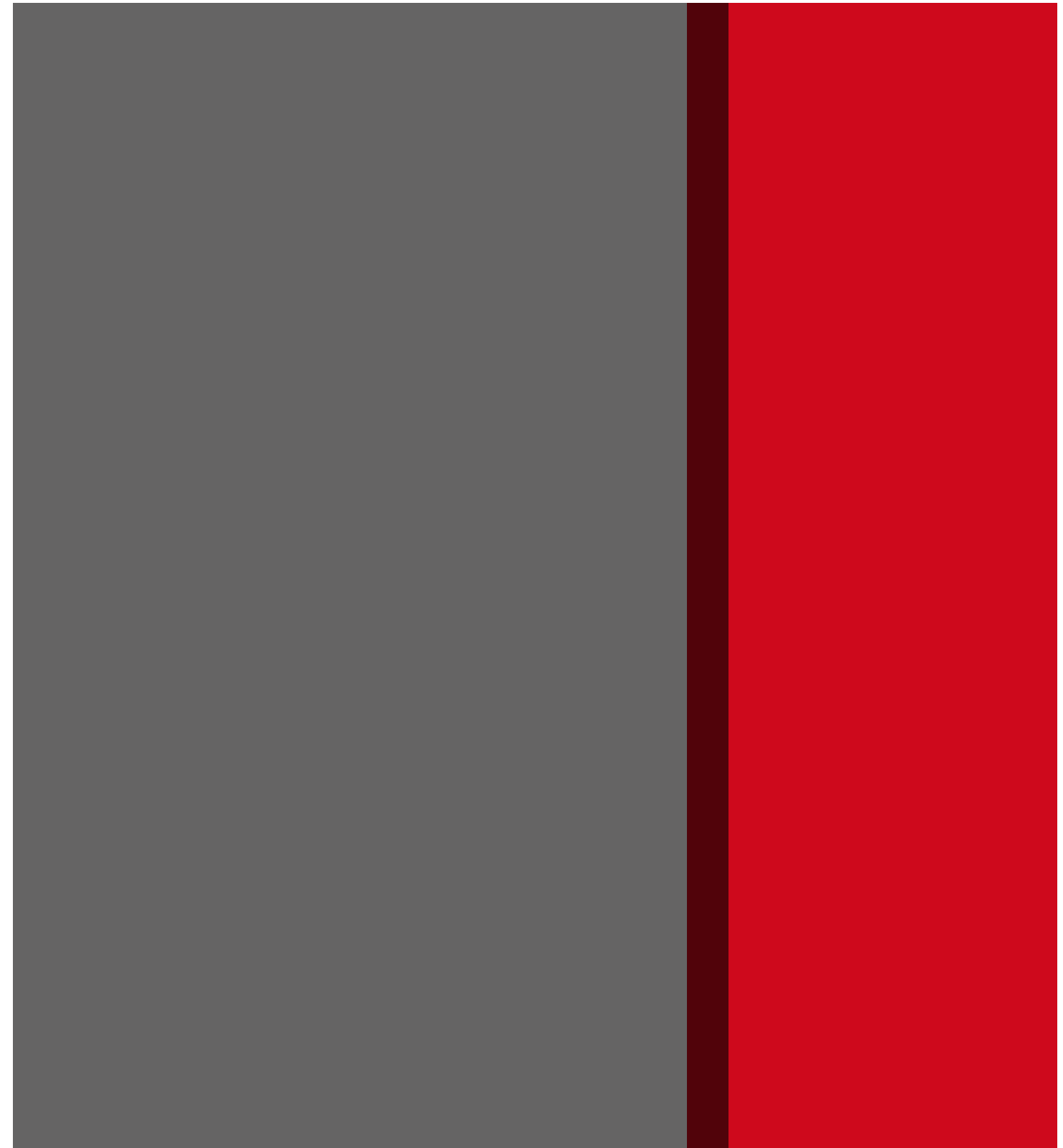


The Lounge

Menu



Seasonal Lunch Set Menu
おすすめランチセット

平日《Weekday》11:30a.m. ～ 2:00p.m. (L.O.)
土日祝《Weekends and holidays》11:30a.m. ～ 2:30p.m. (L.O.)



Beef fillet steak with seasonal vegetables
salad, rice or bread and coffee or tea

牛フィレステーキ 旬の野菜添え
サラダ・ライスまたはパン／コーヒーまたは紅茶 付き

¥ 3,900 (税・サービス料込)



Stewed Beef with Omelette Rice
とろとろオムライスとビーフシチュー
(追加+500円)



Beef Curry
シェフ特製ゴロゴロビーフカレー



Mixed Sandwich
ミックスサンドイッチ



Bacon and Mushroom Peperoncino
厚切りベーコンと茸 ペペロンチーノ



Tomato Pasta with Prosciutto
and Grilled Eggplant
生ハムと焼き茄子 トマトパスタ



Salmon and Spinach Pasta with
Hiroshima Lemon Cream Sauce
サーモンとほうれん草の
広島レモンクリームパスタ

Includes salad and coffee or tea.
サラダ／コーヒーまたは紅茶 付き

各 ¥ 2,900 (税・サービス料込)

※ 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.

WINE LIST ワインリスト

CHAMPAGNE シャンパーニュ

POL ROGER BRUT RESERVE
●ポル ロジェブリュット レゼルヴ ----- BOTTLE ¥19,360
ぶどう品種：シャルドネ 33%、ムニエ 33%、ピノ・ノワール 33%
GRAPE VARIETIES: 33% CHARDONNAY, 33% MEUNIER, 33% PINOT NOIR

CHAMPAGNE PALMER & CO. LA RÉSERVE
●シャンパーニュ パルメ ラレゼルヴ NV ----- BOTTLE ¥18,150
ぶどう品種：シャルドネ 50%、ピノ・ノワール 40%、ピノ・ムニエ 10%
GRAPE VARIETY: 50% CHARDONNAY, 40% PINOT NOIR, 10% PINOT MEUNIER

SPARKLING WINE スパークリングワイン

COMTE DE CHAMBERI BRUT
●コント ド シャンペリブリュット ----- GLASS ¥1,089
BOTTLE ¥6,655
スペイン・カスティーリャ ラ・マンチャぶどう品種：ピノ・ノワール 60%、ムニエ 30%、シャルドネ 10%
SPAIN: CASTILLA-LA MANCHA GRAPE VARIETIES: 60% PINOT NOIR, 30% MEUNIER, 10% CHARDONNAY

WHITE WINE 白ワイン

GRANT BURGE BENCHMARK CHARDONNAY
●グラント バージ ベンチマーク シャルドネ ----- GLASS ¥1,210
BOTTLE ¥7,986
オーストラリア：南オーストラリア ぶどう品種：ビシャルドネ 100%
AUSTRALIA: SOUTH AUSTRALIA GRAPE VARIETY: 100% CHARDONNAY

INDOMITA GRAN RESERVA SAUVIGNON BLANC
●インドミタ グランレゼルバ ソーヴィニョン・ブラン ----- GLASS ¥1,210
BOTTLE ¥7,986
チリ：アコンカグア ぶどう品種：ソーヴィニョン・ブラン 100%
CHILE: ACONCAGUA GRAPE VARIETY: 100% SAUVIGNON BLANC

KLOOF STREET OLD VINE CHENIN BLANC
●クルーフ・ストリート オールド・ヴァイン シュナン・ブラン ----- GLASS ¥1,452
BOTTLE ¥9,680
アフリカ：南アフリカ ぶどう品種：シュナン・ブラン
AFRICA: SOUTH AFRICA GRAPE VARIETIES: CHENIN BLANC

BOGLE VINYARDS CHADONNAY
●ボーグル・ヴィンヤーズ シャルドネ ----- GLASS ¥1,452
BOTTLE ¥9,680
カリフォルニア ぶどう品種：シャルドネ
ARGENIINA: CALIFORNIA GRAPE VARIETIES: CHARDONNAY

RED WINE 赤ワイン

MONTESU RIMITEDDOSEREKUSHON PINOT NOIR
●モンテス リミテッド セレクション ピノ・ノワール ----- GLASS ¥1,452
BOTTLE ¥9,680
チリ：アコンカグア ぶどう品種：ピノ・ノワール 100%
CHILE: ACONCAGUA GRAPE VARIETY: 100% PINOT NOIR

GRANT BURGE BENCHMARK SHIRAZ
●グラント バージ ベンチマーク シラーズ ----- GLASS ¥1,210
BOTTLE ¥7,986
オーストラリア：南オーストラリア ぶどう品種：シラーズ 100%
AUSTRALIA: SOUTH AUSTRALIA GRAPE VARIETY: 100% SHIRAZ

CALIFORNIA TRADITIONS CABERNET SAUVIGNON
●カリフォルニア トラディションズ カベルネ・ソーヴィニョン ----- GLASS ¥1,210
BOTTLE ¥7,986
アメリカ：カリフォルニア ぶどう品種：ソーヴィニョン 100%
AMERICA: CALIFORNIA GRAPE VARIETIES: SAUVIGNON 100%

CHATEAU CANON LA FORET
●CH カノン ラ・フォレ ----- GLASS ¥1,210
BOTTLE ¥7,986
フランス：AOP ボルドー ぶどう品種：メルロー 85%、カベルネ・ソーヴィニョン & カベルネ・フラン各 15%
FRANCE: AOP BORDEAUX GRAPE VARIETY: 85% MERLOT, 15% CABERNET SAUVIGNON & 15% CABERNET FRANC

CHIVAS REGAL



シーバスリーガル
匠リザーブ 12年

Chivas Regal Takumi Reserve 12 Years

Glass 1,573

シーバスリーガル
ミズナラ12年

Chivas Regal Mizunara 12 Years

Glass 1,573

Food Menu

フードメニュー

Finger Food / フィンガーフード

Jako Tempura and Gansu of SETO (Local product) ・瀬戸内じゃこ天とがんす (地産地消)	¥847	Beef jerky ・ビーフジャーキー	¥847
Assorted Cheese ・チーズプラッター	¥1,936	Vegetables Stick (Vegetarian) ・野菜スティック (ベジタリアン)	¥968
Fried Potatos ・フライドポテト	¥847	Raisin Butter ・レーズンバター	¥726
Corn Chips and Avocado Dip ・コーンチップのアボカドディップ添え	¥847	Mixed Nuts ・ミックスナッツ	¥605
		Chocolate ・チョコレート	¥847

Salad / サラダ

Green Salad ・グリーンサラダ	¥1,089	Cesar Salad ・シーザーサラダ	¥1,210
-------------------------	--------	-------------------------	--------

Soup / スープ

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

Hamburger & Sandwich / ハンバーガー & サンドウィッチ

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

Seafood Pilaf	
・シーフードピラフ	¥1,936
Stewed Beef with Omelette Rice	
・とろとろオムライスとビーフシチュー	¥2,178
Bacon and Mushroom Peperoncino	
・厚切りベーコンと茸のペペロンチーノ	¥1,936
Tomato Pasta with Prosciutto and Grilled Eggplant	
・生ハムと焼き茄子のトマトパスタ	¥1,936
Salmon and Spinach Pasta with Hiroshima Lemon Cream Sauce	
・サーモンとほうれん草の広島レモンクリームパスタ	¥1,936
Neapolitan-style pizza	
・ナポリ風ピッツァ	¥2,057
Quattro Formaggi	
・クアトロフォルマッジ	¥2,057
Assorted Seasonal Steamed Vegetable	
・季節の温野菜の盛り合わせ	¥1,331
Assorted raw ham and sarami platter	
・生ハムとサラミの盛り合わせ	¥1,815
Fish & Chips	
・フィッシュ & チップス	¥1,331
Fried Chicken with Fried Potato (Local product)	
・国産鶏の唐揚げ 広島レモン添え（地産地消）	¥1,694
Beef fillet steak with seasonal vegetables	
・牛フィレ肉のステーキ 旬の野菜添え	¥3,872
Grilled Chicken with Rosemary Potato	
・若鶏のグリルとローズマリー風味のポテト添え	¥2,178
Momiji Pork Ginger Steak	
・もみじ豚ジンジャーステーキ	¥2,420
Today's Fish with Tomato Sauce	
・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	¥1,936

Side / サイド

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



Japanese Whiskey

ジャパニーズウィスキー

Yamazaki non-vintage		Hibiki 100th Anniversary Blend	
・山崎ノンヴィンテージ	¥2,299	・響 100 周年	¥7,260
Yamazaki 12 years		Hibiki Blender's Choice	
・山崎12 年	¥4,356	・響ブレンダーズチョイス	¥2,420
Hakushu non-vintage		Nikka session	
・白州ノンヴィンテージ	¥2,299	・ニッカセッション	¥1,936
The Chita		Taketsuru Pure Malt	
・知多	¥2,057	・竹鶴ピュアモルト	¥2,057
Fujisanroku		Togouchi Blended Premium	
・富士山麓	¥2,057	・戸河内ブレンデッドプレミアム	¥1,694
Ao		Togouchi single malt	
・碧	¥2,057	・戸河内シングルモルト	¥1,936
Miyagi Gorge Non-vintage		Togouchi single malt Misty	
・宮城峡ノンヴィンテージ	¥2,057	・戸河内シングルモルト ミスティー	¥3,630
Miyagi Gorge 10 years		Sakuo single malt	
・宮城峡 10 年	¥3,509	・桜尾シングルモルト	¥2,057
Yoichi non-vintage		Sakuo Sherry Cask	
・余市ノンヴィンテージ	¥1573	・桜尾シェリーカスク	¥2,904
Yoichi 10 years		Sakurao Spanish Oak	
・余市 10 年	¥3,509	・桜尾スパニッシュオーク	¥3,267

Brandy

ブランデー

Cognac

コニャック

Hennessy VSOP	
・ヘネシー VSOP	¥2,420
Hennessy XO	
・ヘネシー XO	¥2,904
Hennessy Paradis	
・ヘネシーパラディール	¥7,986
Martell Cordon Bleu	
・マーテル コルドンブルー	¥2,662
Camus VSOP	
・カミュ VSOP	¥1,694
Remy Martin XO	
・レミーマルタン XO	¥2,783

Calvados

カルバドス

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

Grappa

グラッパ

Grappa Sassicaia	
・グラッパサッシカイア	¥2,783

American Whiskey
アメリカン ウィスキー

Blanton	Wild Turkey 12 years		
・ブラントン	・ワイルドターキー 12 年	¥2,299	¥2,057
Blanton Black	Wild Turkey Rye		
・ブラントン ブラック	・ワイルドターキーライ	¥1,694	¥1,573
Maker's Mark Red Top	Jack Daniels Black		
・メーカーズマーク レッドトップ	・ジャックダニエル ブラック	¥1,573	¥1,573
Four Roses Black Label			
・フォアローゼス ブラックラベル		¥1,573	
Tin Cup American Whiskey			
・ティンカップ アメリカン ウィスキー		¥1,573	
Westland American Single Malt			
・ウェストランド アメリカン シングルモルト		¥1,815	

Irish Whiskey
アイリッシュウィスキー

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

Canadian Whiskey
カナディアンウィスキー

Canadian Club Classic 12 years		
・カナディアンクラブ クラシック 12 年		¥2,057

Taiwanese whisky
台湾ウィスキー

Kavalan Distillery Select No. 1		
・カバランディスティラリーセレクト NO.1		¥1,452
Kavalan Distillery Select No. 1		
・カバランクラシックシングルモルトウィスキー		¥1,452

Desserts
デザート

Special Hotel Cake Set (Coffee, tea, herbal tea included)	Special Hotel Cake Set (ronnefelt tea included)
ホテル特製ケーキセット	ホテル特製ケーキ&ロンネフェルトティーセット
¥1,452	¥1,572
コーヒーまたは紅茶、ハーブティーからお選びください。	お好みのロンネフェルトティーをお選びください。
Special Hotel Cake	
ホテル特製ケーキ単品	
¥847	

The Lounge Original Affogato
ザ・ラウンジ オリジナル アフォガード 各 ¥1,452

Largo Espresso and Homemade Ice Cream Fusion
Largo エスプレッソと自家製アイスクリームの融合

Affogato Classic (vanilla ice cream)	Affogato Classic (Matcha)
アフォガード クラシック (バニラアイス)	アフォガード クラシック (抹茶)

Homemade Ice Cream All (Vanilla or Matcha)
自家製アイスクリーム(バニラまたは抹茶)
¥726



Dessert Drinks
デザートドリンク

クリームソーダ Cream Soda 各 ¥1,089

Cassis, Melon, Peach, Blue Hawaii

カシス・メロン・ピーチ・ブルーハワイ・カルピス

Please select your preferred flavor.
お好みのフレーバーをお選びください。



スムージー Smoothie

Matcha Shake	Mixed Berry Smoothie
抹茶シェイク	ミックスベリー スムージー
¥1,089	¥1,089

Vanilla Coffee Frappe

バニラコーヒーフラッペ
¥1,210

Recommended seasonal desserts
季節のおすすめデザート

Fondant au Chocolat with Vanilla Ice Cream Set
(Tea or Coffee Included)

ホテル特製ケーキセット（紅茶またはコーヒー付）

種類はスタッフにおたずねください。

¥1,452

単品 ¥847
(税・サービス料込)

ロンネフェルトティーへ変更も可能です。

You may also switch to Ronnefeldt tea.

¥1,572



Hotel made apple pie with vanilla ice cream
(includes tea or coffee)

ホテル特製アップルパイ バニラアイス添えセット

（紅茶またはコーヒー付）

¥1,331

単品 ¥847
(税・サービス料込)



Hotel made scone set (includes tea or coffee)

ホテル特製特製スコーンセット（紅茶またはコーヒー付）

¥1,331

単品 ¥847
(税・サービス料込)



Akindo Lemon Pie with Vanilla Ice Cream
(Tea or Coffee Included)

AKINDO レモンパイ バニラアイス添えセット

（紅茶またはコーヒー付）

¥1,210

単品 ¥726
(税・サービス料込)



Scotch Whisky
スコッチウィスキー

Speyside Malt / スペイサイドモルト

Glenfiddich 12 years	
・グレンフィディック 12 年	¥1,573
Glenfiddich 18 years old	
・グレンフィディック 18 年	¥2,904
Glenlivet 12 years	
・グレンリベット 12 年	¥1,573
Glenlivet 18 years	
・グレンリベット 18 年	¥2,420
Macallan 12 years old	
・マッカラン 12 年	¥2,904
Macallan 18 years old	
・マッカラン 18 年	¥7,260

Highland Malt / ハイランドモルト

Tomartin 12 years	
・トマーティン 12 年	¥1,815
Tomatin 18 years	
・トマーティン 18 年	¥2,904
Oban 14 years	
・オーバン 14 年	¥2,057

Island Malt / アイランドモルト

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

Islay Malt / アイラモルト

Ardbeck 10 years	
・アードベック 10 年	¥1,815
Lagavulin 16 years	
・ラガブルーリン 16 年	¥2,299
Bowmore 12 years	
・ボウモア 12 年	¥1,573
Laphroaig 10 years	
・ラフロイグ 10 年	¥1,815
Lafroaig Select	
・ラフロイグ セレクト	¥1,573

Blended Whiskey
ブレンデッドウィスキー

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

Mocktails (non-alcoholic cocktails)
モクテル（ノンアルコールカクテル）

The Lounge Original Mocktail Fair
ザ・ラウンジ オリジナルモクテル 各 ¥ 1,331

Frozen Monster Hiroshima Lemon Squash
・怪獣レモンスカッシュ

Hassaku Lemonade
・はっさくレモネード

Berry Espresso Soda
・ベリーエスプレッソソーダ

Original Mucktail
・おまかせモクテル

Standard Mocktail
スタンダードモクテル 各 ¥ 1,331

Shirley Temple
・シャーリーテンプル

Pussycat
・プッシーキャット

Virgin Breeze
・ヴァージンブリーズ

Non-alcoholic Red Eye
・ノンアルコールレッドアイ

Non-alcoholic Shandy
・ノンアルコールシャンデイガフ

Saratoga Cooler
・サラトガクーラー

Other Drinks
その他のお飲み物

Beer / ビール		Other Alcohol / その他のアルコール	
Draft Beer アサヒ マルエフ 生ビール	¥1,210	Shochu (Wheat / Potato) 焼酎（麦・芋）	¥1,089
Black Draft Beer アサヒ 黒生ビール	¥1,210	Sake 日本酒	¥1,331
Half & Half ハーフ&ハーフ	¥1,210	Grass Wine (White / Red) グラスワイン（白ワイン・赤ワイン）	¥1,089～
Hiroshima craft beer 広島クラフトビール	¥1,452	Grass Sparkling Wine グラススパークリングワイン	¥1,089～
Heineken ハイネケン	¥1,210	Sherry シェリー酒	¥1,210
Budweiser バドワイザー	¥1,210	Non-Alcoholic Sparkling ノンアルコールスパークリング	¥1,694
Guinness ギネス	¥1,210		
Non-Alcoholic Beer ノンアルコールビール	¥968		



Hiroshima Craft Beer Hondori Westside Classic IPA 330ml
広島クラフトビール ¥1,452
本通りウエストサイドクラシック IPA 330ml

A craft beer brewed by “HIROSHIMA NEIGHBORLY BREWING” in Hiroshima City. It uses “Nuggets,” an American pop beer from the ’ 80s. 広島市の「HIROSHIMA NEIGHBORLY BREWING」が造るクラフトビール。80年代のアメリカンポップ「ナゲット」を使用。

UCC Coffee Professional Co., Ltd.
Collaboration Café Menu



金木犀ラテ

Osmanthus Latte

ふわりと漂う金木犀の香りと
ミルクを合わせた季節感あふれるラテ

練乳ココア
アイスコーヒー

Iced Cocoa Coffee with Condensed Milk

ほろ苦いココアと練乳の甘さが
美味しいアイスコーヒー

各 ¥ 1,089

※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.

キャラメルマキアート

Caramel Macchiato

エスプレッソとミルク、
キャラメルを合わせた一杯。
ほろ苦さとキャラメルが調和したラテ。

Coffee Selection

コーヒーセレクション

コーヒーベースCaffè-based	Largo エスプレッソEspresso-based
Specialty coffee スペシャルティコーヒー (厳しい品質基準をクリアし生産国を感じる風味を持つ最高品質コーヒー)	Espresso エスプレッソ ¥968
¥1,694	Vienna Caffè ウィンナーコーヒー ¥968
The Lounge Original Blend Caffè ザ・ラウンジ季節のオリジナルブレンドコーヒー ¥968	Cappuccino カプチーノ ¥968
Rainforest Alliance Certified® Iced Caffè アイスコーヒー (レインフォレスト認証) ¥968	Caffè Latte カフェラテ ホット又はアイス (Hot or Iced) ¥968
Caffè Café au lait カフェ・オレ ホット又はアイス (Hot or Iced) ¥968	Flat White フラットホワイト ¥968
Cinnamon Caffè シナモンコーヒー ¥968	
American Caffè アメリカンコーヒー ¥968	
Decaffeinated Caffè カフェインレスコーヒー ¥968	

チョコレートベースChocolate base

Café Mocha カフェモカ ¥1,089	Cocoa ココア ホット又はアイス (Hot or Iced) ¥968
-------------------------------	--

Carefully selected beans, freshly brewed
厳選された豆を使用し、淹れたてをご提供いたします。

Cocktails

カクテル

Long Cocktails / ロングカクテル

Gin Based / ジンベース	¥1,452	Tequilas Based / テキーラベース	¥1,452
Gin and tonic ・ジントニック		Matador ・マタドール	
Gin Fizz ・ジンフィズ		Tequila Sunrise ・テキーラ サンライズ	¥1,573
Ginback ・ジンバック		Ram Based / ラムベース	¥1,452
Singapore Sling ・シンガポールスリング		Boston cooler ・ボストンクーラー	
		Cuba Libre ・キューバリブレ	
		Mojito ・モヒート	¥1,573
Vocka Based / ウォッカベース	¥1,452	Brandy Based / ブランデーベース	¥1,694
Moscow Mule ・モスコミュール		French Connection ・フレンチコネクション	
Screwdriver ・スクリュードライバー		Brandy ginger ・ブランデージンジャー	
Bloody Mary ・ブラッディマリー		Whisky Based / ウィスキーベース	¥1,452
Black Lucian ・ブラックルシアン		Godfather ・ゴッドファーザー	
Godmother ・ゴッドマザー		Old Fashioned ・オールドファッシュョンド	
Kamikaze ・カミカゼ	¥1,573	Mommy Taylor ・マミーテイラー	
Salty dog ・ソルティドッグ		Liqueur Based / リキュールベース	¥1,452

Wine Based / ワインベース	¥1,452	China blue ・チャイナブルー
Wine cooler ・ワインクーラー		Fuzzy navel ・ファジーネーブル
Spritzer ・スプリッツァー		Kahlua milk ・カルーアミルク
Mimosa ・ミモザ	¥1,573	Spumoni ・スプモーニ
		Negroni ・ネグローニ

Cocktails カクテル			
Short Cocktails / ショートカクテル			
Gin Based / ジンベース	¥1,452	Tequilas Based / テキーラベース	¥1,452
Alaska ・アラスカ		Margarita ・マルガリータ	
Blue Moon ・ブルームーン		Mockingbird ・モッキンバード	
Gimlet ・ギムレット			
Gin lime ・ジンライム			
Martini ・マティーニ			
White Lady ・ホワイトレディ			
Vocka Based / ウォッカベース	¥1,452	Ram Based / ラムベース	¥1,452
Balaika ・バラライカ		Daiquiri ・ダイキリ	
Blue Lagoon ・ブルーラグーン		Sky diving ・スカイダイビング	
Cosmopolitan ・コスモポリタン		X.Y.Z ・X.Y.Z	
Snow country ・雪国			
Liqueur Based / リキュールベース	¥1,452	Brandy Based / ブランデーベース	¥1,694
After dinner ・アフターディナー		Alexander ・アレキサンダー	
Cherry Blossom ・チェリーブロッサム		Sidecar ・サイドカー	
Golden Cadillac ・ゴールドンキャディラック			
Grasshopper ・グラスホッパー			
Valencia ・バレンシア			
Non-Alcoholic Cocktails / ノンアルコールカクテル	¥1,331	Whisky Based / ウィスキーベース	¥1,452
Florida ・フロリダ		Manhattan ・マンハッタン	
Cinderella ・シンデレラ		New york ・ニューヨーク	
		Original Cocktails / オリジナルカクテル	¥1,452
		Stardust ・スターダスト	
		The Lounge ・ザ・ラウンジ	

Fine Tea & Harb Tea Collection 紅茶 &ハーブティー セレクション			
Assam アッサム ¥968	Uba ウバ ¥968	 Hibiscus ハイビスカス ¥968	 Orange peel オレンジピール ¥968
Earl Gray アールグレイ ¥968	jasmine ジャスミン ¥968	 Rose hips ローズヒップ ¥968	 Peppermint ペパーミント ¥968
Darjeeling ダージリン ¥968	English Breakfast イングリッシュブレイクファースト ¥968	 Chamomile カモミール ¥968	Royal Milk Tea ロイヤルミルクティー ¥1,089

-HIROKO HERBS- 秋庭農園【畑のハーブティー】

各 ¥1,210

茨城県古河市にて、畑からハーブを栽培し、とれたての香りそのままにハーブティーにブレンドしてお届け。

・レモンレモン

LEMON LEMON

レモングラス、レモンバーム、レモンバーベナ、ペパーミントをブレンド。

・ハッピーフラワー Happy Flower

お花を楽しむあなたのハーブティー。フレッシュな花々の可愛らしさを感じるフルーティーなブレンド。

Premium Tea Collection プレミアム ティー セレクション		
	ロンネフェルトティー Ronnefeldt Tea	各 ¥1,210

Special Earl Grey スペシャルアールグレイ	 Gluhwein tea グリューワインティー
Ceylon Orange Pekoe セイロンオレンジペコー	 Lavender Dream ラベンダードリーム
Assam Bali アッサムバリ	 Ayurvedic Herbs & Ginger アーユルヴェーダ ハーブ&ジンジャー
Darjeeling Summer Gold ダージリンサマーゴールド	 Soft Peach ソフトピーチ
 Light & Late Ceylon ライト&レイト セイロン	 Vanilla Rooibos バニラルイボス
Irish Whisky Cream アイリッシュウィスキークリーム	 Rooibos Winter Plum ルイボスウィンタープラム

※The leaf symbol indicates caffeine-free.
葉っぱマークはノンカフェインとなっております。

Other Drink Menu

その他ドリンクメニュー

ソフトドリンク Soft drinks

Fresh orange juice
フレッシュオレンジジュース
¥1,210

Orange juice
オレンジジュース
¥726

Grapefruit juice
グレープフルーツジュース
¥726

Cranberry juice
クランベリージュース
¥847

Pineapple juice
パイナップルジュース
¥847

Mixed juice
ミックスジュース
¥1,089

Citron tea
柚子ティー
¥847

Cola
コーラ
¥726

Diet Coke
ダイエットコーラ
¥726

Ginger ale
ジンジャーエール
¥726

Calpis
カルピス
¥726

Oolong tea
ウーロン茶
¥726

Soda
ソーダ
¥726

Mineral water
ミネラルウォーター
¥847

抹茶 Green Tea

Matcha and Japanese Sweets Set
抹茶と和菓子のセット
¥1,089

Green Tea and Japanese Sweets Set
緑茶と和菓子のセット
¥1,089

※We are using Japanese sweets from Umetsubo.
※広島 平安堂梅坪の和菓子を使用しております。

Iced Green Tea
アイスグリーンティー
¥968

ひろしま梨のソガイニハイボール

～SOGAINI with Soda and Hiroshima pear～

ひろしまフルーツシロップと桜尾のソガイニをあわせた
秋感じる広島フルーツウイスキーハイボール

使用食材 SOGAINI ウイスキー / ひろしま梨シロップ / ソーダ
SOGAINI Whisky / Hiroshima Pear Syrup / Soda

縁ゆかり

～HIROSHIMA connection～

広島の赤しそリキュールを使用したマティーニスタイルのカクテル

使用食材 桜尾ジン / 三島食品 赤しそリキュール / カリカリ梅
Sakurao Gin / Mishima Foods Red Shiso Liqueur / Crunchy Pickled Plum

小春日和の秋桜

～Cosmos flowers on a Indian Summer～

ロゼワインとグレープフルーツを合わせ広島の秋に色を添える
コスモスの花をイメージしたカクテル

使用食材 ロゼワイン / グレープフルーツジュース
Rosé wine / Grapefruit juice

JAPANESE Autumn COCKTAIL FAIR



各 ¥1,694

The Lounge

※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.