

牛フィレステーキ 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 salad)

※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 specialties 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



・夏野菜のペペロンチーノ
summer vegetable peperoncino



・蛸とズッキーニのジェノベーゼ
Octopus and zucchini genovese pasta



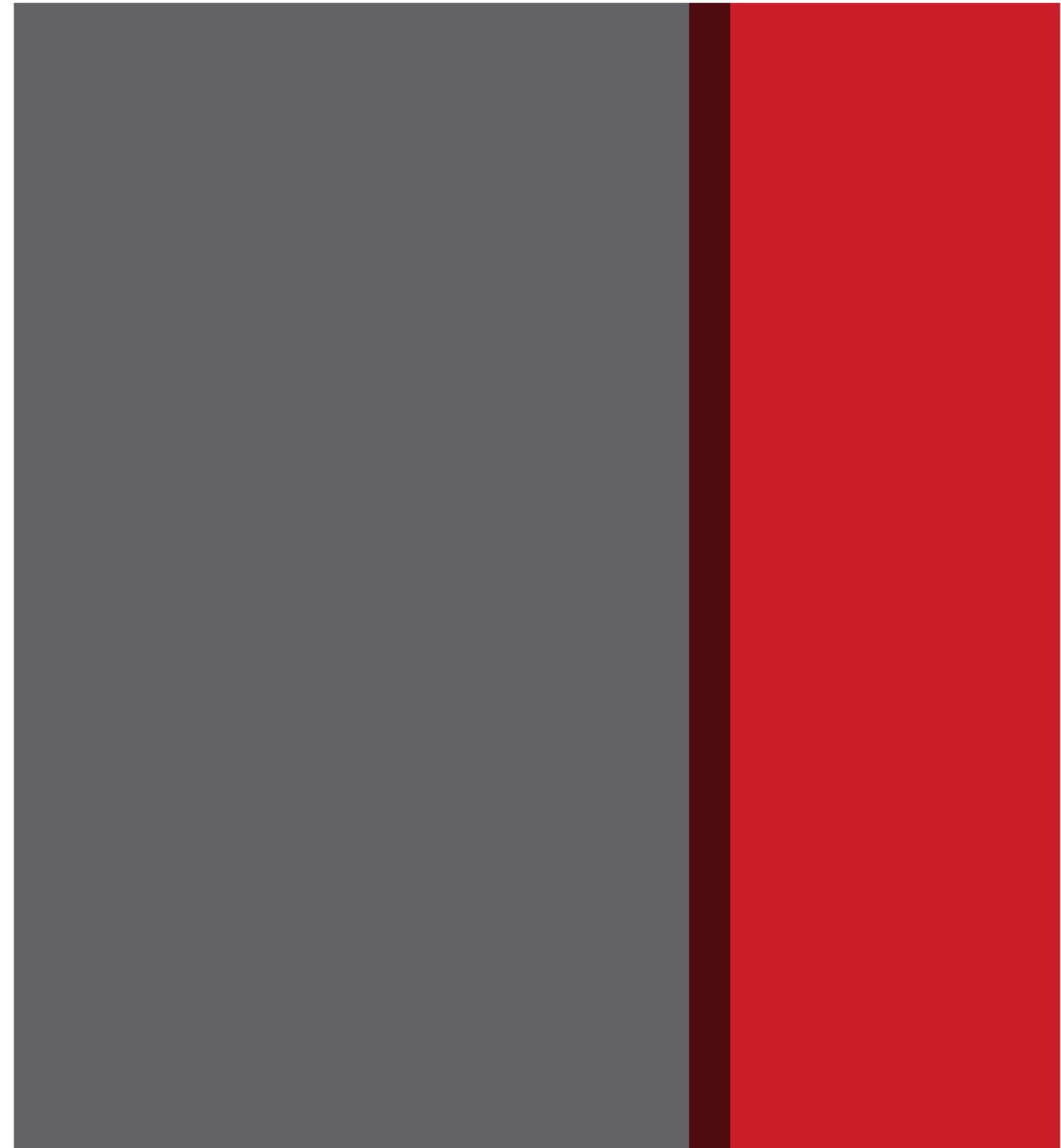
・魚介のレモンクリームパスタ アマルフィ風
Amalfi-style seafood lemon cream pasta

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



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

各 ¥968

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

各 ¥968

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
Vienna Coffee

カフェインレスコーヒー
Decaf Coffee

各 ¥968

ココア
Cocoa



TEA EXCELLENCE SINCE 1823

Ronnefeldt Tea

ロンネフェルトティー

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

Harb Tea / ハーブティー

各 ¥1,089

ダージリン サマーゴールド
Darjeeling Summer Gold

ソフトピーチ
Soft Peach

アッサムバリ
Assam Bari

グリューワインティー
Thé Glühwein Tea

セイロン オレンジペコー
Ceylon Orange Pekoe

シュルマートルンク
Schlummertrunk

アイリッシュウィスキークリーム
Irish Whiskey Cream

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

スペシャルアールグレイ
Special Earl Gray

Rooibos Tea / ルイボスティー

クイーン オブ チェリー
Queen of Cherry

バニラルイボス
Vanilla Rooibos

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

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 Kirschblute

※ 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.

Other Drinks

その他のお飲み物

Beer / ビール

アサヒ マルエフ 生ビール ¥1,089
Draft Beer

アサヒ 黒生ビール ¥1,089
Black Draft Beer

ハーフ&ハーフ ¥1,089
Half & Half

広島クラフトビール ¥1,210
Hiroshima craft beer

ハイネケン ¥1,089
Heineken

バドワイザー ¥1,089
Budweiser

ギネス ¥1,089
Guinness

ノンアルコールビール ¥968
Non-Alcoholic Beer

Other Alcohol / その他のアルコール

焼酎 (麦・芋) ¥1,089
Shochu (Wheat / Potato)

日本酒 ¥1,331
Sake

グラスワイン (白ワイン・赤ワイン) ¥1,089~
Glass Wine (White / Red)

グラススパークリングワイン ¥1,089~
Glass Sparkling Wine

シェリー酒 ¥1,210
Sherry

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



広島クラフトビール

Hiroshima Craft Beers



◎カメレオン

藤井酒造 (竹原市) が醸す、「龍勢」の純米大吟醸酒に使われた酒粕を使用した酒粕ビール。小麦麦芽のなめらかな口当たりとフルーティーな香り、酒粕のもつ乳酸菌による爽やかな酸味と余韻をバランス良く感じられるニュートラルなビールです。

◎Chameleon

This sake lees beer is made using the sake lees used in the "Ryusei" junmai Daiginjo sake brewed by Fuji Sake Brewery (Takehara City). It is a neutral beer with a well-balanced combination of the smooth mouthfeel and fruity aroma of wheat malt, and the refreshing acidity and lingering aftertaste of the lactic acid bacteria in the sake lees.



◎モータウン

広島湯木町にあるサゴタニ牧場さんの生乳「あきとふゆ」を使用したミルクサワーエール。ミルクのやさしいふんわりとしたアロマと桃やバナナの香り。食事との相性もお楽しみいただけます。

◎Mootown

Milk Sour using raw milk [Akito-huyu] from Sagotani Farm Hiroshima. You can enjoy the gentle aroma of milk, peaches and bananas.

各 ¥1,210

※ 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 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 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 ¥1,573
Gin Rickey

Vodka Based / ウォッカベース ¥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

Wine Based / ワインベース ¥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

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 ¥1,573
Tequila Sunrise

Ram 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 ¥1,573
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

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

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

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

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

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
- ・ゴールドンキャディラック
Golden Cadillac
- ・グラスホッパー
Grasshopper
- ・バレンシア
Valencia

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 / ジャパニーズウイスキー

• 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	• 竹鶴ピュアマルト 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

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
----------------------------------	--------

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 jerky	¥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
・夏野菜のペペロンチーノ Summer vegetable peperoncino	¥1,936
・蛸とズッキーニのジェノベーゼ Octopus and zucchini genovese pasta	¥1,936
・魚介とレモンクリームパスタ アマルフィ風 Amalfi-style seafood lemon cream pasta	¥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いらっしゃいましたら、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 / スコッチウイスキー

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

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

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

Irish Whiskey / アイリッシュウイスキー

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

Canadian Whiskey / カナディアンウイスキー

・クラウンローヤル Crown Royal	¥1,573
・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に厳選した 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

瀬戸内オン・ザ・ビーチ

Setouchi on the Beach

夏のトロピカルカクテル「セックス・オン・ザ・ビーチ」を広島産桜尾ジンを使用しザ・ラウンジでアレンジしました。

The Lounge has create a tropical summer cocktail called "Sex on the Beach" using Sakurao Gin from Hiroshima.



瀬戸内クルージング

Setouchi cruising

オールドスタイルのソルティードックを広島産桜尾ジンと藻塩でアレンジしました。

An old-style salty dog, made with Hiroshima Sakurao Gin and seaweed salt.



桜尾ジン・バジルスマッシュ

Sakurao Gin Basil smash

北ドイツの港町、ハンブルクのバーで生まれたバジルスマッシュを、広島産桜尾ジンを使用しザ・ラウンジでアレンジしました。夏らしいバジル香る爽やかなカクテルをお楽しみください。

The basil Smash, which originated in a bar in Hamburg, a port city in northern Germany, has been arranged at The Lounge using Sakurao gin from Hiroshima.

各 ¥1,573

※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.

~Peace HONEY 187~ ハチミツフェアカクテル

Honey fair cocktail



ハニーモヒート

Honey mojito

モヒートにハチミツを加えたちょっぴり甘い味わいとミントの爽やかさが相性抜群な一杯

A slightly sweet mojito with honey added, and a refreshing mint flavor go perfectly together.



BoomBoom カクテル

BoomBoom Cocktail

ブランデーとハチミツ、生クリームをあわせた甘くクリーミーな大人のショートカクテル

A sweet and creamy short cocktail for adults made with brandy, honey and fresh cream.

怪獣レモン×ピースハニー

Monster Lemon × Peace Honey

定番となった怪獣レモンサワーにハチミツを加えて、甘酸っぱいレモンサワーに。(ノンアルコール対応可)

Monster Lemon sour sweet and sour.
Non alcoholic arrangements can be made.

各 ¥1,573

怪獣レモン ミンチカツバーガー

Monster Lemon Minced Cutlet Burger



単品 ¥1,573

怪獣レモンサワーとのセット価格(¥2,738)もご用意しております。

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.