

## BREAKFAST

### S Continental Breakfast

コンチネンタルブレックファースト

¥2,800

Orange or grapefruit or apple juice

Three pieces of pastry or toast of your choice

*Muffin, croissant Ispahan, croissant, pain au chocolat, brioche, by Pierre Hermé Paris  
white, rye, whole wheat or raisin toast*

Yoghurt, fruit salad

Choice of coffee, tea or milk

オレンジまたはグレープフルーツまたはアップルジュース

3種のパンをお選びください

ピエール・エルメセレクションより

マフィン、イスパハン クロワッサン、クロワッサン、パン オ ショコラ、ブリオッシュ  
ホワイットトースト、ライ麦入りトースト、全粒粉トースト、レーズントースト

ヨーグルト、フルーツサラダ

コーヒー、紅茶またはミルク

### S Waffle Breakfast

ワッフルブレックファースト

¥2,800

Orange or grapefruit or apple juice

Plain waffle with jam and whipped cream

Yoghurt, fruit salad

Choice of coffee, tea or milk

オレンジまたはグレープフルーツまたはアップルジュース

プレーンワッフル、ジャムとホイップクリーム添え

ヨーグルト、フルーツサラダ

コーヒー、紅茶またはミルク

### S Eggs Benedict Breakfast

エッグベネディクト ブレックファースト

¥2,800

Orange or grapefruit or apple juice

Two piece of Eggs Benedict

Yoghurt, fruit salad

Choice of coffee, tea or milk

オレンジまたはグレープフルーツまたはアップルジュース

エッグベネディクト

ヨーグルト、フルーツサラダ

コーヒー、紅茶またはミルク

### S Signature dish

シグネチャーディッシュ

## FRESH EGG DISH FROM NAKAMURA FARM

山梨県 中村農場産ハーブ卵を使った卵料理

¥1,200

You have a choice of egg dishes.

*Plain omelet, Vegetable omelet, Cheese omelet*  
*Scrambled egg, Fried egg, Boiled egg, Poached egg*

卵料理をおひとつお選びください。

プレーンオムレツ、ベジタブルオムレツ、チーズオムレツ  
スクランブルエッグ、目玉焼き、ゆで卵、ポーチドエッグ

特選ハーブ卵…中村農場の鶏は、八ヶ岳山麓の地下水を飲み冷涼な空気と太陽の光を  
たっぷりと浴び、のびのびとした素晴らしい環境で育っています。

鶏の健康のため、とうもろこし、大豆を主に、  
風味付けにウコン、朝鮮人参など約30種類のハーブを独自でブレンドした餌を与えています。

Nakamura farm fresh egg: The chicken at Nakamura fresh farm grew up in amazing  
environment.

Drinking piedmont water of Mt.Yatsugatake, having a lot of sun exposure  
with fresh and nice air.

Feeding healthy original blended feeds which include about 30 kinds of herbs  
soy-beans and corns.

The prices above are subject to consumption tax and 13% service charge.

上記の料金に別途、消費税・サービス料13%を加算させていただきます。

# AFTERNOON TEA

¥4,000

-Weekday-

## Savories

*Foie gras parfait with strawberry and sakekasu*

フォアグラのバルフェ 苺と酒粕風味

*Caesar chicken salad and green asparagus sandwich*

シーザーチキンサラダとグリーンアスパラガスのサンドイッチ

*Smoked salmon and nanohana mille crape*

スモークサーモンと菜の花のミルクレープ

*Sakura shrimp and broad beans quiche*

桜エビと空豆のキッシュ

## Pastrys from Pierre Hermé Paris

### Scones

*Scone Nature*

プレーンスコーン

*Scone aux raisins*

スコーン オレザン

*Jam*

ジャム

*Clotted cream*

クロテッドクリーム

### Macaron

*Today's Macaron*

本日のマカロン

### Cakes

*Ispahan*

イスパハン

*Macaron biscuit, rose petal cream, raspberries and litchis*

マカロンローズ ローズ風味クリーム ライチ フランボワーズ

*Emotion Exotique*

エモーション エキゾチック

*Pistachio creme brulee, lime and coriander assaioned pineapple*

*coconuts milk flavoured tapioca, white chocolate*

ピスタチオ風味クレームブリュレ コリアンダーとライム風味パイナップル ビスキュイ

パールタピオカ入りココナッツミルク ホワイトチョコレート

*Arabella*

アラベラ

*Hazelnut dacquoise cake with bits of hazelnut, sauteed bananas with passion fruit*

*milk chocolate Chantilly cream and candied ginger*

ヘーゼルナッツ入りダコワーズ パッションフルーツ風味のバナナコンポート

生姜入りムースショコラオレ

*Bayadère*

バヤデー

*Breton shortbread pastry, lime mousse, lime biscuit soaked with passion fruit purée rhubarb*

*compote, strawberry compote*

サブレ ライム風味ムース ライムビスキュイ ルバーブコンポート 苺コンポート

*Tarte Infiniment Jasmin*

タルト アンフィニマン ジャスミン

*Shortbread pastry, jasmine ganache, jasmin mascarpone cream*

ジャスミン風味ガナッシュ ジャスミン風味マスカルポネクリーム タルト

The prices above are subject to consumption tax and 13% service charge.

上記の料金に別途、消費税・サービス料13%を加算させていただきます。

# AFTERNOON TEA

¥4,500

-Weekend-

## **Savories**

*Foie gras parfait with strawberry and sakekasu*

フォアグラのバルフェ 苺と酒粕風味

*Caesar chicken salad and green asparagus sandwich*

シーザーチキンサラダとグリーンアスパラガスのサンドイッチ

*Smoked salmon and nanohana mille crape*

スモークサーモンと葉の花のミルクレープ

*Sakura shrimp and broad beans quiche*

桜エビと空豆のキッシュ

## *Pastries from Pierre Hermé Paris*

### **Scones**

*Scone Nature*

プレーンスコーン

*Scone aux raisins*

スコーン オレザン

*Jam*

ジャム

*Clotted cream*

クロテッドクリーム

### **Macaron**

*Today's Macaron*

本日のマカロン

### **Cakes**

*Ispahan*

イスパハン

*Macaron biscuit, rose petal cream, raspberries and litchis*

マカロンローズ ローズ風味クリーム ライチ フランボワーズ

### *Emotion Exotique*

エモーション エキゾチック

*Pistachio creme brulee, lime and coriander assaioned pineapple*

*coconuts milk flavoured tapioca, white chocolate*

ピスタチオ風味クレームブリュレ コリアンダーとライム風味パイナップル ビスキュイ

パールタピオカ入りココナッツミルク ホワイトチョコレート

*Arabella*

アラベラ

*Hazelnut dacquoise cake with bits of hazelnut, sauteed bananas with passion fruit*

*milk chocolate Chantilly cream and candied ginger*

ヘーゼルナッツ入りダクワーズ パッションフルーツ風味のパナナコンポート

生姜入りムースショコラオレ

*Bayadère*

バヤデール

*Breton shortbread pastry, lime mousse, lime biscuit soaked with passion fruit purée rhubarb*

*compote, strawberry compote*

サブレ ライム風味ムース ライムビスキュイ ルバーブコンポート 苺コンポート

*Tarte Infiniment Jasmin*

タルト アンフィニマン ジャスミン

*Shortbread pastry, jasmine ganache, jasmin mascarpone cream*

ジャスミン風味ガナッシュ ジャスミン風味マスカルポネクリーム タルト

### *Selection of Chocolate Bonbons*

ボンボンショコラ

The prices above are subject to consumption tax and 13% service charge.

上記の料金に別途、消費税・サービス料13%を加算させていただきます。

## APPETIZER

Caviar, served with variety of condiments and blini  
キャビア色とりどりのコンディメント、ブリーニと共に  
¥10,000

Garden vegetables, bagna cauda  
野菜スティック バーニャカウダ  
¥2,000

French fries truffle flavor  
トリュフ風味のフレンチフライポテト  
¥1,500

## SALAD

Caesar chicken salad with crispy bacon  
山梨県産甲斐路軍鶏胸肉のシーザーサラダ クリスピーベーコン添え  
¥2,900

Salad Niçoise  
ニース風サラダ  
¥2,000

Garden green salad  
ガーデングリーンサラダ  
¥1,200

## SOUP

Soup of the day  
本日のスープ  
¥1,500

Minestrone soup  
ミネストローネ  
¥1,500

Bisque de homard  
ビスクドオマールスープ  
¥2,000

The prices above are subject to consumption tax and 13% service charge.

上記の料金に別途、消費税・サービス料13%を加算させていただきます。

## BURGER AND SANDWICH

### S: Burger du Roi et Reine

#### 王と王妃のバーガー

In colorful buns, beef and foie gras, avocado, chicken, etc. twelve kinds of topping.

You can customize as you like, please enjoy your own burger

色とりどりのバンズに、牛フィレやフォアグラ、アボカド、チキンなど 12 種類のトッピング。  
お好きなようにカスタマイズして、ご自分だけのバーガーをお楽しみください。

Spinach buns, pumpkin buns, tomato buns, plain buns,  
Japanese beef filet and putty, grilled vegetable, foie gras, chicken, bacon,  
Boiled egg, tuna, mozzarella cheese, fried fish, lobster  
Marsala sauce, parmigiano sauce  
Truffle French fries

ホウレンソウバンズ、パンプキンバンズ、トマトバンズ、プレーンバンズ  
黒毛和牛パティ、黒毛和牛フィレ、グリルベジタブル、フォアグラ、鶏胸肉、ベーコン  
卵、ツナのタタキ、モッツアレラチーズ、フィッシュフライ、オマール海老  
マルサラソース、パルミジャーノソース  
トリュフフレンチフライを添えて  
¥12,000

Please select your favorite side dish

Potato chips, vegetable chips, French fries, Mini salad

下記のバーガー、サンドイッチは、サイドディッシュが選びいただけます

下記の 4 種類からお好きな 1 品をお選びくださいませ。

ポテトチップス ベジタブルチップス フライドポテト ミニサラダ

Kuroge wagyu beef mini burgers

Foie gras, cheddar cheese, avocado

黒毛和牛ビーフミニバーガーセレクション

フォアグラ、チェダーチーズ、アボカド

¥3,800

Classic club sandwich

山梨県産甲斐路軍鶏胸肉とクリスピーベーコンのクラブハウスサンドイッチ

¥2,800

Grilled vegetable sandwich

ベジタブルサンドイッチ

¥2,500

The prices above are subject to consumption tax and 13% service charge.

上記の料金に別途、消費税・サービス料 13% を加算させていただきます。

Panini sandwich with friarielli, sausage, scamorza cheese

フリアリエッリ、サルシッチャ、スカモルツァーチーズのパニーノ  
¥2,800

Panini sandwich with prawn, artichokes, bell pepper

海老、アーティチョーク、パプリカのパニーノ  
¥2,800

Rye bread sandwich with Mozzarella cheese and tomato

モッツアレラチーズとトマトのライ麦ブレッドサンドウィッチ  
¥2,800

Brown bread sandwich with twenty four months aged Parma ham and egg

パルマ産 24 ヲ月熟成生ハムと卵のブラウンブレッドサンドイッチ  
¥2,300

## PASTA

*S*: Spaghetti with tomato

トマトスパゲッティ

¥2,500

Tagliatelle with grilled beef ragout and Parmesan sauce

タリアテッレとグリルドビーフラグー パルメザンソース

¥2,500

*Available from 11:30 a.m.*

パスタご提供時間 11:30a.m.から

## SWEET DELIGHT

Assorted fresh fruit

アソートフルーツプレート

¥2,800

*S*: Cake selection by Pierre Hermé Paris

ピエール・エルメ・パリ セレクションよりケーキをお選びください

ディスプレイをお持ち致します

¥1,200

Macaron set by Pierre Hermé Paris

本日のマカロン 1 種と紅茶

## DINNER COURSE

¥5,500

Parma ham caesar salad with crispy bacon

パルマ・ハムシーザーサラダ クリスピーベーコン添え

Soup of the day

本日のスープ

Grilled fish of the day with sautéed vegetables and balsamic sauce

鮮魚のグリルと彩り野菜ソテー バルサミコソース

or

Grilled Yamanashi chicken breast with Marsala sauce, French fries

山梨県中村農場産地鶏胸肉とフレンチフライ マルサラソース

or

+¥1,500

Grilled Australian beef sirloin with red wine sauce, French fries

オーストラリア産牛サーロインのグリルとフレンチフライ 赤ワインソース

Freshly brewed coffee or tea

コーヒーまたは紅茶

+¥2,500

Pairing 2 wines by the glass.

Chief sommelier carefully selected wines for the menu above.

Please enjoy our magical pairing!

追加料金でソムリエが厳選したワイン二種とのマリアージュプランもご用意致します

是非、魅惑的なペアリングをお楽しみください

Chief sommelier Sasaki

The prices above are subject to consumption tax and 13% service charge.

上記の料金に別途、消費税・サービス料13%を加算させていただきます。



## COFFEE

Original blend coffee <i>The Ritz-Carlton, Kyoto exclusive blend of the finest Arabica beans</i> オリジナルブレンドコーヒー ザ・リッツ・カールトン京都 オリジナルブレンドコーヒー	¥1,500
Espresso <i>A highly concentrated, bittersweet coffee with a hazel 'crema'</i> エスプレッソ ザ・リッツ・カールトン京都 オリジナルエスプレッソ	¥1,500
Caffé latte <i>One-third espresso, two-thirds steamed milk</i> カフェラテ なめらかなスチームドミルクにエスプレッソを注ぎます	¥1,500
Cappuccino <i>One-third espresso, one-third milk and one-third milk foam</i> カプチーノ 香り高いエスプレッソとふわふわのフォームドミルク	¥1,500
Café Vienna <i>Vanilla coffee infused with whipped cream</i> カフェ ヴィエナ バニラの香るコーヒーと、たっぷりのホイップクリームを一緒に	¥1,500
Caramel macchiato <i>Caffé latte topped with sticky caramel syrup</i> キャラメル マキアート キャラメル風味のたっぷりのミルクとエスプレッソの香り高いマキアート	¥1,500
Green tea latte <i>Sweetened and foamed milk, matcha green tea</i> 抹茶ラテ 京都の誇る抹茶を丁寧に点て、ミルクとあわせました	¥1,500
<b>S</b> : Pierre Hermé Paris hot chocolate <i>Dark chocolate, sugar, water and a touch of salt</i> ピエール・エルメ ホットチョコレート ピエール・エルメのチョコレートが奏でるデザートドリンク	¥1,500

**S**: Signature drink

シグネチャードリンク

The prices above are subject to consumption tax and 13% service charge.

上記の料金に別途、消費税・サービス料13%を加算させていただきます。

## SEASONAL TEA SELECTION

**Strictly Strawberry Caffeine-Free** ¥1,500

*Award winning! Sweet, sharp & enticing ~the distinct taste of freshly picked strawberries on warm summer days.*

*Wonderful hot or iced.*

ストリクトリーストロベリー カフェインフリー

摘みたてのフレッシュな香りが強く印象的

甘くすっぱいストロベリーティー

**Mademoiselle Grey** ¥1,500

*Classic Earl Grey blended with rose petals – gently alluring.*

マドモアゼルグレイ

伝統的なアールグレイに魅惑的で香り高いエジプトタンローズを

とりいれました

品のある女性らしいアールグレイティー

**Lemon Drop** ¥1,500

*Distinctive honey, citrus notes of Ceylon black tea reinforce & encourage lemon flavors of Myrtle, making a simple, botanical blend reminiscent of lemon lollies we all loved as children.*

レモンドロップ

セイロン紅茶特有の甘い風味がレモンマートルの香りをいっそう

ひきたてます

すっきりとしたボタニカルの余韻を、ゆったりとお楽しみください

**Tea of the day** ¥1,500

本日の紅茶

*Please ask our staffs if you would like to know specific ingredients.*

詳しくはスタッフにお尋ね下さいませ

## Tea selection by Pierre Hermé Paris

**Thé Cérémonie** ¥1,500

*Sencha green tea fraganced with almond, cardamon & jasmine essence*

テ セレモニー

煎茶とジャスミンをベースにしたオリジナルハーブティー

**Thé Jardin de Pierre** ¥1,500

*Teas flavoured with citrus fruits, jasmine, rose & violet*

テ ジャルダンドピエール

セイロンをベースにジャスミン等 13 種類の素材をブレンドした

オリジナルティー

**Thé Ispahan** ¥1,500

*Black teas flavoured with litchi, raspberry & rose*

テ イスパハン

ダーズリン、キーマンをベースにライチ・ローズの香りをブレンドした

芳香豊かなオリジナルティー

## CLASSIC TEA

<b>Darjeeling The Ritz-Carlton, Kyoto Original Blend</b> <i>A rich and aromatic autumn flush exclusive to The Ritz-Carlton, Kyoto</i> ダージリンザ・リッツ・カールトン京都 オリジナルブレンド 紅茶のシャンパンと称される芳醇な味と香り	¥1,500
<b>Spring Darjeeling</b> <i>Plucked by hand at the top of season with an excellent and delicate aroma</i> ダージリン スプリングタイム ダージリンの春摘み茶葉、みずみずしい香りと軽やかな味	¥1,500
<b>Assam</b> <i>An excellent, especially-large leafed tea with a malty sweetness</i> アッサム 珍しいアッサムのフルリーフ、優しい口当たりでモルティーな風味	¥1,500
<b>Classic English Tea</b> <i>Strong aromatic blend from Assam, Ceylon and Kenya</i> クラシック イングリッシュティー アッサムのフルボディ感に、ウバの爽快さ、ケニアの芳醇な香り	¥1,500
<b>Splendid Earl Grey</b> <i>A fragrant and gentle Darjeeling with precious bergamot aroma</i> スプレッデッドアール グレイ 贅沢にもダージリンの秋摘み茶葉にベルガモットを香りづけ	¥1,500
<b>Jewel of Nuwara Eliya</b> <i>A highlands grown Ceylon with an aromatic and delicate caramel flavor</i> ヌワラエリヤ スリランカのハイグロウンティー、心地よい渋みとコク	¥1,500
<b>Smoked China</b> <i>A delicately smoked specialty from China and India teas</i> スモークドチャイナ スモーキーな香りと、ユンナンの甘みとアッサムのコク	¥1,500
<b>Jasmin Pearl</b> <i>Hand rolled and flavored with fresh jasmine petals</i> ジャスミンパール 手作業で球状に丸められた茶葉、上品な花の香りは芸術品	¥1,500

The prices above are subject to consumption tax and 13% service charge.

上記の料金に別途、消費税・サービス料13%を加算させていただきます。

## FLAVORED TEA

<b>Marco Polo</b> <i>Black tea - Fragrances of Chinese and Tibetan flowers</i> マルコポーロ 中国とチベットの花と果実の香り	¥1,500
<b>Marco Polo Rouge</b> <i>Red Rooibos – Scented with fruits and flowers from China and Tibet</i> マルコポーロ ルージュ 赤いベリーやスパイスの甘い香りづけがされたルイボスティー	¥1,500
<b>Bolero</b> <i>Black tea - A refreshing blend with the aroma of Mediterranean fruit</i> ボレロ 完熟した南国のフルーツやマリーゴールドが香る、官能的なお茶	¥1,500
<b>Thé Sur Le Nil</b> <i>Green tea – Fragrances of citrus and vanilla</i> テ シュルル ニル シトラスフルーツとヴァニラ香る緑茶	¥1,500
<b>Iskandar</b> <i>Green tea – Mariages Frères has blended a green tea with a large floral bouquet that evokes Greek arts and philosophy, crowned by a hint of menthol that brings a cool yet sunny touch to worldwide conquest.</i> イスカンダル 花々の香りはまさに千紫万紅。余韻はかすかなミントを感じさせる緑茶のフレーバードティー	¥1,500

## **S**: The Ritz-Carlton, Kyoto Original Blend Green Tea ¥1,500

*Nurtured by rich forest, fog and clear streams, this aromatic tea will enliven your senses with a long and tranquil finish.*

ザ・リッツ・カールトン京都オリジナルブレンドグリーンティー  
豊かな森林と清流に育まれた霧の立ち込める“山紫水明”をイメージし、和東町・上嶋爽緑園の上嶋茶師が特別にブレンドしたグリーンティーです。香り深くほほの奥に残る旨味、かすかに感じる清涼感で心を潤してください

**S**: Signature drink

シグネチャードリンク

The prices above are subject to consumption tax and 13% service charge.

上記の料金の別途、消費税・サービス料13%を加算させていただきます。

## CHAMPAGNE

		Glass	Bottle
2007	Perrier-Jouët, Belle Epoque ペリエ ジュエ ベル エポック	¥4,800	¥29,000
NV	Perrier-Jouët, Grand Brut ペリエ ジュエ グランブリュット	¥2,500	¥15,000

## SPARKLING WINE

		Glass	Bottle
NV	Bellavista, Franciacorta Cuvée Brut ベラ ヴィスタ フランチャコルタ キュベブリュット	¥2,200	¥13,000
NV	Bottega, Moscato Petalo Il Vino Dell'Amore ボッテガ モスカート ペタロ イル ビノ デラモーレ	¥1,300	¥6,500

## WHITE WINE

		Glass	Bottle
2014	Bodega Norton, Lo Tengo Torrontes ボデガ ノートン ロ タンゴ トロンテス	¥1,600	¥8,000
2016	Sileni Estate, The Straits Sauvignon Blanc シレーニ エステート ザ ストレイツ ソーヴィニオンブラン	¥1,900	¥9,500
2014	Olivier Leflaive, Chablis Deux Rives オリヴィエルフレーヴ シャブリ ドゥー リヴ	¥2,300	¥11,500
2013	Moss Wood, Semillon モス ウッド セミヨン	¥2,500	¥12,500
2012	The Ritz-Carlton Kyoto Private Label White Wine <i>Clos Pegase, Mitsuko's Vineyard Chardonnay</i> ザ・リッツ・カールトン京都 プライヴェート ラベル 白ワイン クロ ペガス ミツコズ ヴィンヤード シャルドネ	¥3,000	¥15,000

## ROSE WINE

		Glass	Bottle
2014	Grant Burge Moscato Rosa グラント バージ モスカート ローザ	¥1,400	¥7,000
2015	Miraval Rosé ミラヴァル ロゼ	¥1,600	¥8,000

The prices above are subject to consumption tax and 13% service charge.

上記の料金に別途、消費税・サービス料13%を加算させていただきます。

## RED WINE

		Glass	Bottle
2014	Montes, Kaiken Ultra Malbec モンテス カイケン ウルトラ マルベック	¥1,600	¥8,000
2014	Sileni Estate, The Plateau Pinot Noir シレーニ エステート ザ プラトー ピノ ノワール	¥1,900	¥9,500
2014	Fonterutoli, Chianti Classico フォンテルートリ キャンティ クラシコ	¥2,200	¥11,000
2013	Hess Collection, Allomi Cabernet Sauvignon ヘス コレクション アローミ カベルネソーヴィニオン	¥2,800	¥14,000
2009	The Ritz-Carlton Kyoto Private Label Red Wine <i>Clos Pegase, Mitsuko's Vineyard Pinot Noir</i> ザ・リッツ・カールトン京都 プライヴェート ラベル 赤ワイン クロ ペガス ミツコズ ヴィンヤード ピノ ノワール	¥3,600	¥18,000

## SWEET WINE

		Glass	Bottle
2012	Mouton Cadet Reserve Sauternes Baron philippe de Rothschild ムートン カデ レゼルヴソーテルヌ バロンフィリップ ドロートシルト	¥1,800	¥14,500

## BLENDED SCOTCH WHISKY

Dewar's 12Y デュワーズ 12年	¥1,500
Ballantine's 17Y バラントイン 17年	¥2,000
Chivas Regal 25Y シーバスリーガル 25年	¥3,300

## COGNAC

Remy Martin X.O. レミーマルタン X.O.	¥2,600
Hennessy X.O. ヘネシー X.O.	¥3,300

The prices above are subject to consumption tax and 13% service charge.

上記の料金に別途、消費税・サービス料13%を加算させていただきます。

## SIGNATURE COCKTAILS

<b>The Ritz-Carlton, Kyoto Original Blend Green Tea Cocktail</b> “Wakei Seijaku” ザ・リッツ・カールトン京都 オリジナルグリーンティーのカクテル 「和敬清寂」 グリーンティー マスカットリキュール グレープフルーツジュース ソーテルヌワイン エルダーフラワーシロップ	¥2,500
<b>Yuzu Mimosa</b> <i>Champagne, fresh yuzu juice</i> ゆず ミモザ シャンパン ゆず ジュース	¥2,800
<b>Elderflower Cooler</b> <i>Sake, elderflower liqueur, tonic water</i> エルダーフラワー クーラー 日本酒 エルダーフラワーシロップ トニックウォーター	¥1,800
<b>Le Fizz</b> <i>Grey goose vodka, elderflower liqueur, fresh lime juice, champagne</i> ルフィズ グレイグースウォッカ エルダーフラワーシロップ ライムジュース シャンパン	¥2,800
<b>Pink Flower</b> <i>Grey goose le citron, lychee juice, fresh grapefruit juice, rose syrup</i> ピンク フラワー グレイグース ルシトロン ライチジュース グレープフルーツジュース ローズシロップ	¥2,000

Available from 15:00  
グレイグース、及びグリーンティーカクテルご提供時間 15:00 から

## CLASSIC COCKTAILS

<b>Gin Tonic</b> ジン トニック	¥2,100
<b>Spritz</b> スプリッツ	¥2,100
<b>Sea Breeze</b> シーブリーズ	¥1,800

## NON-ALCOHOL COCKTAIL

<b>Kaguya Hime</b> <i>Lime juice, Green apple syrup</i> かぐや姫	¥1,200
<b>Hannari</b> <i>Guava Juice, Peach syrup</i> はんなり	¥1,200
<b>Suzunari</b> <i>Lemon tonic, orange juice, pear syrup</i> すずなり	¥1,200

## DRAFT BEER

<b>Sapporo Yebisu</b> サッポロ エビス	¥1,200
-----------------------------------	--------

## DOMESTIC BEER

<b>Sapporo Black Label</b> サッポロ ブラック ラベル	Bottle ¥1,050
---	------------------

<b>Kirin Lager</b> キリン ラガービール	¥1,050
----------------------------------	--------

<b>Asahi Super Dry</b> アサヒ スーパードライ	¥1,050
---------------------------------------	--------

<b>Suntory The Premium Malts</b> サントリー ザ プレミアム モルツ	¥1,050
---	--------

<b>Sapporo Premium Alcohol-free</b> <i>Non-alcoholic beer</i> サッポロ プレミアム アルコールフリー ノンアルコールビールテイスト飲料	¥950
---	------

<b>Suntory All-free</b> <i>Non-alcoholic beer</i> サントリー オールフリー ノンアルコールビールテイスト飲料	¥950
--	------

## LOCAL CRAFT BEER

<b>Kizakura Kyoto Bakushu Alt</b> 京都麦酒 アルト	¥1,500
---	--------

<b>Kyoto Machiya Dark Beer</b> 京都平安麦酒「くろおす」	¥1,500
--	--------

The prices above are subject to consumption tax and 13% service charge.

上記の料金に別途、消費税・サービス料 13%を加算させていただきます。



## MINERAL WATER

<b>Acqua Panna</b> アクア パンナ	500ml ¥950	1000ml ¥1,600
<b>San Pellegrino</b> サンペレグリノ	¥950	¥1,600

## SOFT DRINK

<b>Cola</b> コーラ		¥950
<b>Ginger Ale</b> ジンジャーエール		¥950
<b>Orange Juice</b> オレンジジュース		¥1,100
<b>Grapefruit Juice</b> グレープフルーツジュース		¥1,100
<b>Apple Juice</b> アップルジュース		¥1,100
<b>Oolong Tea</b> ウーロン茶		¥950
<b>Appletizer</b> アップルタイザー		¥950
<b>Peartizer</b> ペアタイザー		¥950

The prices above are subject to consumption tax and 13% service charge.

上記の料金に別途、消費税・サービス料13%を加算させていただきます。