



イメージ画像

- ・季節のアフタヌーンティーセット

Seasonal Afternoon Tea Set

¥5,500~

お好みのケーキと、季節のデザート、前菜、
サンドウィッチ、珈琲又は紅茶が付いた、
お得なティーセットです。

☘ マークよりお選び下さい。

- ・ロイヤルティーセット

Royal Tea Set

¥7,260~

アフタヌーンセットにグラスシャンパン一杯を
合わせたホリデースタイルなハイティーセット。
贅沢な時間をお過ごし下さい。

☘ マークよりお選び下さい。

ティーセット

Cake & Tea

- ・ケーキセット

Cake Set (Coffee or tea)

別紙メニューよりケーキをお選び下さい。
コーヒー又は紅茶が付いたセットメニューです。

¥1,980

☘ マークよりお選び下さい。

- ・ケーキ各種

All Sorts of Cake

別紙メニューよりお選び下さい。

¥990

- ・フリアンセット

Friand & Set

パンドラの代名詞【フリアン】アーモンドパウダーと
バターをふんだんに使った焼き菓子です。

¥1,650

☘ マークよりお選び下さい。

甘味

Japanese Dessert

- ・栗餅ぜんざい 玉露セット

Awamochi Zenzai Gyokuro set

ふっくらと焼き上げた栗餅とぜんざいの組合せです。

¥2,420

- ・あんみつ & 心太セット

Anmitsu & Tokoroten Set

フルーツとアイスクリームがのったあんみつと、
さっぱりとした味わいの心太のセットです。

¥2,200

- ・珈琲ゼリーぜんざい

Coffee jelly zenzai

ほろ苦い珈琲ゼリー、十勝大納言あずきと、
クリームがまろやかに調和します。

¥1,760

食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめ係りにお申し出ください。








Please notify the attendant if you are allergic to certain foods.

料金は税込みとなります。別途、サービス料 13%を頂戴いたします。

The price includes tax. A service charge of 13% will be charged separately.




紅茶&ハーブティー

Tea & Herbal tea

| | | |
|---|---|---------|
|  ロイヤルブレンド <small>【レモン又はミルク】 Royal Blend ~Lemon or Milk~</small> | インド・セイロン茶など多種ブレンドの紅茶です。 | ¥ 1,100 |
|  アッサム Assam | インド産。味は濃厚で深い芳醇な香りが特徴です。 | ¥ 1,100 |
|  アイスティー <small>【レモン又はミルク】 Ice Tea ~Lemon or Milk~</small> | | ¥ 1,100 |
|  アップルジャスミン Apple Jasmine | ジャスミン茶の爽やかな後味が美味しい フレーバードティーです。 | ¥ 1,100 |
|  ローズヒップベリー Rosehip Berry | ローズヒップと甘酸っぱいベリー風味。美肌効果のある ビタミンCもたっぷり。 | ¥ 1,100 |
|  森いちごのハーブティー Herb of Strawberry | パインダイスとストロベリーチップをブレンドし、苺の香りを 付けたルイボスティーです。 | ¥ 1,100 |
|  ペパーミント Pepper Mint | メントールの清涼感が心地よいハーブティーです。 | ¥ 1,100 |
| ロイヤルミルクティー <small>【ホット又はアイス】 Royal Milk Tea ~Hot or Cold~</small> | | ¥ 1,430 |
| ブルーエルダーフラワー Blue Elder Flower | アンチエイジング効果や眼精疲労に効果的。 | ¥ 1,430 |
| 特別栽培ダーズリン Special Cultivated Darjeeling | 世界3大銘茶の一つ。紅茶のシャンパンと云われ 爽やかな香りとキリッとした渋みが特徴です。 | ¥ 1,540 |
| 特別栽培アールグレイ Special Cultivated Earl Grey | 南イタリアシシリー島原産のベルガモットの香りが 引き立つ紅茶です。 | ¥ 1,540 |
| 特別栽培カモミール Special Cultivated Chamomile | 疲労回復効果があり、植物のお医者様と云われています。 | ¥ 1,540 |

コーヒー

Coffee

| | | |
|---|-------------|--------------------|
|  オリジナルブレンド Original Blend | | ¥ 1,320 |
|  アイスコーヒー Ice Coffee | | ¥ 1,320 |
|  アメリカンコーヒー American Coffee | | ¥ 1,320 |
| エスプレッソコーヒー Espresso Coffee | シングル ダブル | ¥ 1,430 ¥ 1,980 |
| ウィンナーコーヒー <small>【ホット又はアイス】 Vienna Coffee ~Hot or Cold~</small> | | ¥ 1,430 |
| カフェ・ラテ <small>【ホット又はアイス】 Cafe Late ~Hot or Cold~</small> | | ¥ 1,430 |
| カフェ・カプチーノ Cafe Cappuccino | | ¥ 1,430 |
| コーヒーフロート Coffee Float | | ¥ 1,430 |
| デカフェ・マンデリン Decaf Mandheling | | ¥ 1,430 |

料金は税込みとなります。別途、サービス料 13%を頂戴いたします。
The price includes tax.A service charge of 13% will be charged separately.

オリジナルドリンク

Original Drink

| | | |
|--|---|---------|
| キャラメル・ラテ <small>【ホット又はアイス】</small> <i>Caramel Late ~Hot or Cold~</i> | ほろ苦いキャラメルを贅沢に使用。シナモンの香りとキャラメルの ココをお楽しみ下さい。 | ¥ 1,430 |
| キャラメルフロート <i>Caramel Float</i> | | ¥ 1,760 |
| 黒蜜抹茶・ラテ <small>【ホット又はアイス】</small> <i>Green-Tea Late with Japanese Brown syrup ~Hot or Cold~</i> | | ¥ 1,430 |
| | 抹茶を贅沢に使用。濃厚な生クリームと香り高い黒蜜を加えてココのある奥深い味に仕上げました。 | |
| 黒蜜抹茶フロート <i>Green-Tea Float</i> | | ¥ 1,760 |
| フレッシュオレンジティー <small>【ホット又はアイス】</small> <i>Fresh Orange Tea ~Hot or Cold~</i> | オレンジのフレッシュな味わいを活かした紅茶です。 | ¥ 1,980 |

ソフトドリンク

Soft Drink

| | | |
|---|--|---------|
| コカ・コーラ <i>Coca Cola</i> | | ¥ 1,210 |
| ジンジャー・エール <i>Ginger Ale</i> | | ¥ 1,210 |
| トマトジュース <i>Tomato Juice</i> | | ¥ 1,210 |
| アップルジュース <i>Apple Juice</i> | | ¥ 1,210 |
| ココア <small>【ホット又はアイス】</small> <i>Cocoa ~Hot or Cold~</i> | | ¥ 1,210 |
| ペリエ <i>Perrier</i> | | ¥ 1,320 |
| クリームソーダ <i>Cream Soda</i> | | ¥ 1,540 |
| コーラフロート <i>Cola Float</i> | | ¥ 1,540 |
| フレッシュオレンジジュース <i>Fresh Orange Juice</i> | | ¥ 2,420 |
| フレッシュグレープフルーツジュース <i>Fresh Grapefruits Juice</i> | | ¥ 2,420 |
| フレッシュレモンスカッシュ <i>Fresh Lemon Squash</i> | | ¥ 1,650 |

日本茶

Japanese Tea

| | | |
|----------------------------------|-------------------|-----------------------|
| 玉露 玉響 <i>Gyokuro Tamayura</i> | 特有の濃い香りと熟成した旨味が特徴 | 温 <i>Hot</i> ¥ 1,430 |
| | | 冷 <i>Cold</i> ¥ 1,760 |

食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめ係りにお申し出ください。

Please notify the attendant if you are allergic to certain foods.

料金は税込みとなります。別途、サービス料 13%を頂戴いたします。

The price includes tax. A service charge of 13% will be charged separately.

【ステーキハウスハマ】伝統のレシピで仕上げた贅沢なハンバーガーです。



• **グルメバーガー** ¥ 2,530
Gourmet Burger

厳選した和牛肉 100% のパテを贅沢に使った
ボリューム満点のハンバーガーです。
肉の旨味を引き出す特製BBQソースと共に
味わって頂きたい一品です。

上記メニューに、プラス¥990 でコーヒー又は紅茶をお付けできます。
Coffee or tea can be added to the above menu for an additional ¥990.

☘ マークよりお選び下さい。

トースト & サンドウィッチ *Toast & Sandwiches*

- **クロック・マダム** ¥ 1,980
Croque-Madame
フランス伝統料理のひとつをバンドラ風にアレンジしました。
自家製の濃厚ベシャメルソースと半熟卵のまろやかな味わい。
- **ミックスサンドウィッチ** ¥ 1,980
Mix Sandwiches
季節替わりのサンドウィッチです。
- **プレミアムフレンチトースト** ¥ 1,870
Premium french toast
表面はサクッと、中は溶けるほど柔らかな
口どけのプレミアムフレンチトースト。
*メープルシロップ 別添え

上記メニューに、プラス¥990 でコーヒー又は紅茶をお付けできます。
Coffee or tea can be added to the above menu for an additional ¥990.

☘ マークよりお選び下さい。

パンケーキ *Pancake*

- **キャラメルパンケーキ** ¥ 1,540
Caramel Pancake
ほろ苦い自家製のキャラメルソースとクリームチーズを加えた
軽めのクリームの組合せ。ちょっと大人のパンケーキです。

上記メニューに、プラス¥990 でコーヒー又は紅茶をお付けできます。
Coffee or tea can be added to the above menu for an additional ¥990.

☘ マークよりお選び下さい。

食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめ係りにお申し出ください。

Please notify the attendant if you are allergic to certain foods.

料金は税込みとなります。別途、サービス料 13%を頂戴いたします。

The price includes tax. A service charge of 13% will be charged separately.

ステーキハウスハマ 目黒店でじっくりと焼き上げた【黒毛和牛ローストビーフ】を2種類のスタイルで、ご用意致しました。噛むほどに【肉】の旨味が広がります。

Slowly grilled at Steak House Hama Meguro branch

[Japanese Beef Roast Beef] in two styles, We have prepared it for you.

The more you chew, the more the flavor of the meat spreads.

• ローストビーフ プレート
Roast Beef Plate

¥ 3,850



• ローストビーフ サンドウィッチ
Roast Beef Sandwich

¥ 4,400



食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめ係りにお申し出ください。


Please notify the attendant if you are allergic to certain foods.

料金は税込みとなります。別途、サービス料 13%を頂戴いたします。

The price includes tax. A service charge of 13% will be charged separately.

- **ピッツア ナポリターナ** トマトの酸味とソーセージ、モッツアレラチーズの **¥ 2,200**
Pizza Napoletana 包み込む豊かな味わいをお楽しみ下さい。

上記メニューに、プラス¥990 でコーヒー又は紅茶をお付けできます。
Coffee or tea can be added to the above menu for an additional ¥990.

 マークよりお選び下さい。

オードブル & サラダ

Appetizer & Salad

- **オシエトラキャビア** サワークリーム、オニオンと一緒にバケットに乗せてお召し上がり下さい。 **¥ 16,500**
Osietra Caviar 1oz
- **ローストビーフ プレート** 黒毛和牛のロースを使用。しっとりとした旨味が特徴。 **¥ 3,850**
Roast Beef Plate
数量限定
- **前菜盛合せ** 彩り豊かな7種類の前菜を一皿に盛り込んだ楽しめる一品です。 **¥ 2,420**
Appetizer Assortment
- **ソーセージ盛合せ** ハーブ・ブラックペッパー・スパイスカレー・チヨリソー・プロッシェン **¥ 2,200**
Sausage Assortment
- **チーズ盛合せ** カマンベール・ブルーチーズ・スモークチーズ・月替わりのチーズ **¥ 1,980**
Cheese Assortment
- **サラダ メランジェ** ボリューム感たっぷりのサラダです。 **¥ 1,980**
Salad Melange
- **サイドメニュー パンププレート** 日替わりで【パン】をご用意致しております。サラダと一緒にいかがですか。 **¥ 770**
Side menu Bread plate
- **ちょこっとだけおつまみ** **¥ 1,320**
Quick Appetizer

食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめ係りにお申し出ください。

Please notify the attendant if you are allergic to certain foods.

料金は税込みとなります。別途、サービス料 13% を頂戴いたします。

The price includes tax. A service charge of 13% will be charged separately.

作 恵乃智 純米吟醸【三重県】

Zaku meguminotomo jyunmaiginjo

青林檎や洋梨を想わす香り。爽快で軽やかな味わいです。

軽く冷やしてワイングラスで。女性にもおすすめのライト感覚な一本です。

180ml ¥ 1,870

初亀 特別純米【静岡県】

Hatsukame tokubetsujyunmai

スッキリとした上品な口当たり、心地よい酸と旨味が特徴。

180ml ¥ 1,540

文佳人 純米吟醸【高知県】

Bunkajin jyunmaiginjo

搾りたての酒がもつみずみずしい香りをそのまま味わってほしいという思いから、

無濾過にこだわっています。

180ml ¥ 1,540

山形 政宗 純米【山形県】

Yamagata masamune jyunmai

ふくよかで味わい豊かな純米酒。旨味のある辛口、含み香のよさ、喉越しのキレの良さ

すべてにおいて完璧な食中酒です。

180ml ¥ 1,540

ワイン

wine

《グラスシャンパン》

Glass of Champagne

モントードン・ブリュット NV

【ピノ・ノワール 40%・ピノ・ムニエ 35%・シャルドネ 25%】

¥ 2,750

Montaudon Brut Non Vintage

青りんごやトースト、そしてライムの心地よい香り。チェリーやイチゴのニュアンスも伝わってきます。

《グラスワイン》

Glass of Wine

各 ¥ 1,650

白：モンテス クラシック シリーズ シャルドネ

【チリ / セントラルヴァレー】

Montes Classic Series Chardonnay

【シャルドネ】

艶のあるレモンイエローの色調。バナナ、メロンなどの完熟した果実のアロマと樽香が調和しています。

赤：サンタクリスティーナ ファットリア レ マエストレット

【イタリア / トスカーナ】

Santa Cristina Fattoria Le Maestrelle

【サンジョヴェーゼ / メルロ / シラー】

黒い果実、カシス等の香り。力強いタンニンとバニラ、スパイスが感じられる。

《シャンパン》

Champagne

モントードン・ブリュット・レゼルヴ・プルミエール NV

750ml ¥ 18,700

Montaudon Brut Reserve Premiere NV

【ピノ・ノワール 50%・シャルドネ 30%・ピノ・ムニエ 20%】

《白ワイン》

White Wine

シャブリドメヌ・アラン・ポートル

【シャルドネ100%】

750ml ¥ 13,200

Domaine Alain Pautre, Chablis

《赤ワイン》

Red Wine

シャトー・トゥルヌフィーユ

【メルロー 70% カベルネ・フラン 30%】

750ml ¥ 13,200

Chateau Tournefeuille

別冊ワインリストをご用意しております。

We have a separate wine list.

料金は税込みとなります。別途、サービス料 13%を頂戴いたします。

The price includes tax. A service charge of 13% will be charged separately.

ビール

Beer

サッポロ生ビール黒ラベル

Sapporo Draft Beer

¥ 1,210

サッポロプレミアムアルコールフリー

Sapporo Premium Alcohol Free

334ml ¥ 1,100

ウイスキー

Whiskey

シングルショット価格 single shot price

シーバスリーガル 12年

Chivas Regal 12y

¥ 1,540

オールドパー 12年

Old Parr 12y

¥ 1,650

バラントイン 17年

Ballantine 17y

¥ 2,530

ザ・マッカラン 12年

The Macallan 12y

¥ 2,860

ワイルド・ターキー 8年

Wild Tuekey 8y

¥ 1,540

メーカーズマーク

Makers Mark

¥ 1,540

カナディアンクラブ 12年

Canadian Club 12y

¥ 1,540

サントリー碧

Suntory Ao

¥ 1,760

サントリー響 ジャパニーズハーモニー

Suntory Hibiki japanese Harmony

¥ 3,850

カクテル

Cocktails

各種 ¥ 1,650 ~

Various Cocktails

《ジン》

Gin

ジントニック

Gin Tonic

ジンライム

Gin Lime

ジンリッキー

Gin Rickey

マティーニ

Martini

《ウォッカ》

Vodka

ウォッカトニック

Vodka Tonic

ウォッカソーダ

Vodka Soda

ソルテイドッグ

Solty Dog

モスコミュール

Moscow Mule

《テキーラ》

Tequila

マルガリータ

Margarita

テキーラサンライズ

Tequila Sunrise

《リキュール》

Liqueur

カンパリスオーダ

Campari Soda

カンパリオレンジ

Campari Orange

スプモーニ

Spumoni

カシスソーダ

Cassis Soda

カシスオレンジ

Cassis Orange

カシスグレープフルーツ

Cassis Grapefruits

《ビール》

Beer

シャンディガフ

Shandy Gaff

レッドアイ

Red Eye

料金は税込みとなります。別途、サービス料 13%を頂戴いたします。

The price includes tax. A service charge of 13% will be charged separately.