

# Lounge

散策のあとに、  
静かな余韻を。

庭園を望むラウンジで、  
ゆったりと流れる時間を  
お楽しみください。

Unwind in our lounge  
with serene garden views  
and a moment of tranquility.

## 営業時間

|                |               |
|----------------|---------------|
| Drink          | 10:00 - 21:00 |
| Food & Dessert | 11:00 - 20:30 |

## RECOMMENDED FOOD

おすすめフード



ノルウェー産スモークサーモンに  
コンディメントを添えて

¥2,800

Norwegian Smoked Salmon  
served with Condiments

彩り豊かなコンディメントとともに  
味わう人気の前菜。



本日のテリース

¥2,800

Chef's Daily Terrine

季節ごとに内容が変わる  
シェフおすすめの一品。



国産和牛のハンバーグステーキ、  
芳醇なマディラワインの薫ソース

¥4,500

Hamburger Steak made with  
Domestic Wagyu Beef,  
served with a Rich  
Madeira Wine Sauce

## DESSERT

デザート



バスクチーズケーキ

¥1,700

Basque Cheesecake

表面は香ばしく、  
中はとろけるようなめらかな口溶け。  
濃厚なチーズのkokと  
ほろ苦さのハーモニーをお楽しみください。



自家製ガトーショコラ

¥1,700

Gâteau au chocolat

フランス、ヴァローナ社の  
チョコレート「エアノワフ」を使用。  
まろやかなカカオの風味の  
しっとりとしたチョコレートケーキ。



シェフパティシエのデザート

¥2,500

Desserts by the Pastry Chef

その日のインスピレーションから生まれる、  
パティシエ渾身のスペシャリテを  
お届けします。

## JAPANESE WHISKY

ジャパニーズウイスキー



シングルモルト 山崎 12年 ¥3,900  
Single Malt YAMAZAKI 12 Years Old

シングルモルト 白州 12年 ¥3,900  
Single Malt HAKUSHU 12 Years Old

響 ブレンダーズチョイス ¥3,900  
HIBIKI Blender's Choice

そのほかにも多彩なメニューを  
ご用意しております

軽食からお食事、デザート、ウイスキーやワインまで、  
さまざまなメニューを取り揃えております。  
詳しくはラウンジにてご案内いたします。

