

# Menu de Santé

## ～太陽と大地の恵み～

11:30 ～ 14:30

グリーンサラダ くるみドレッシング  
Green Salad with Walnut Dressing

菜の花のクリームスパゲティ  
Rape Blossom Cream Spaghetti

鱈のフライ レムラードソース  
Fried Horse Mackerel with Remoulade Sauce

または  
or

ポークソテー レモン風味  
Sautéed Pork with Lemon Flavor

パン  
Bread

本日のデザート  
Today's Dessert

コーヒーまたは紅茶  
Coffee or Tea

¥ 6,400

当バーは国産米を使用しています。  
We use domestically produced rice.

食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめスタッフにお申し付けください。  
Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us beforehand.

# Gourmandise

## ～美食家たちへの贈り物～

11:30 ～ 14:30

グリーンサラダ くるみドレッシング  
Green Salad with Walnut Dressing

菜の花のクリームスパゲティ  
Rape Blossom Cream Spaghetti

鱈のフライ レムラードソース  
Fried Horse Mackerel with Remoulade Sauce

ポークソテー レモン風味  
Sautéed Pork with Lemon Flavor

パン  
Bread

本日のデザート  
Today's Dessert

コーヒーまたは紅茶  
Coffee or Tea

¥ 8,200

当バーは国産米を使用しています。  
We use domestically produced rice.

食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめスタッフにお申し付けください。  
Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us beforehand.

# Light Meal

## ライトミール

|   |        |
|---|--------|
| ポテトフライ トリュフソース または ブルーチーズソース<br>French Fries with Truffle Sauce or Blue Cheese Sauce        | ¥2,500 |
| 本日のパスタ<br>Today' s Pasta  | 2,900  |
| ピッツェッタ マルゲリータ バジルの香り<br>Pizzetta Margherita with Basil Flavor                               | 3,100  |
| モッツアレラチーズのクロックムッシュ<br>スターライトスタイル<br>Croque Monsieur (Mozzarella Cheese)                     | 2,900  |
| オークラ牛コンビーフとモッツアレラチーズの<br>オープンサンドイッチ<br>Open Sandwich with Corned Beef and Mozzarella Cheese | 3,600  |
| 牛フィレのステーキサンドイッチ<br>Fillet of Beef Steak Sandwich  | 4,000  |

表示料金は、消費税・サービス料 15% が含まれております。  
The price includes consumption tax and 15% service charge.

# Dessert

## デザート

|   |         |
|---|---------|
| アイスクリーム 各種<br>Ice Cream (For details, please ask the staff)                 | ¥ 1,600 |
| 本日のシャーベット<br>Today's Sherbet  | 1,600   |
| ホットアップルパイ バニラアイスクリーム添え<br>Hot Apple Pie à la mode                           | 2,600   |
| クレームブリュレ フルーツとバニラアイスクリーム添え<br>Crème Brûlée with Fruit and Vanilla Ice Cream | 2,800   |
| プレミアムモンブラン ~モジュレーション~<br>Premium Mont Blanc -Creamy Chestnut Cake-          | 3,400   |
| あまおうのミルフィーユ スターライトスタイル<br>Amao Millefeuille, Starlight Style                | 3,600   |
| 苺と薔薇のパフェ<br>Strawberry and Rose Parfait                                     | 3,800   |
| フルーツ盛り合わせ 四季の味覚<br>Assorted Fruit   | 5,300   |

表示料金は、消費税・サービス料 15% が含まれております。

The price includes consumption tax and 15% service charge.

17:00 以降は 20 歳未満のご利用はご遠慮いただいております。

Children under 20 are not allowed to enter after 17:00.

17:30 以降はカバーチャージを頂戴いたします。

A cover charge is added to the bill from 17:30 onwards.

# Beverage

## お飲み物

コーヒー各種 ¥2,000  
Coffee (For details, please ask the staff)

紅茶 / ベツジュマン&バートン各種 1,800  
Tea / BETJEMAN & BARTON Selection

### Specialty Coffee

パナマ ゲイシャ ¥3,900 (1Cup ¥2,600)  
Panama Geisha

パナマ ゲイシャ種だからこそ味わえる、柑橘系を思わせる  
香り、驚くほどすっきりとした甘味と酸味が特徴です。  
世界が認めた希少種をお愉しみください。

ブルーマウンテン No.1 ¥2,800 (1Cup ¥2,000)  
Jamaica Blue Mountain No.1

最高等級「No.1」に格付けされた豆のみを使用。上品な香り  
口当たりの良さ、酸味、苦味、甘味、こくの全て調和のとれた  
コーヒーです。

# BETJEMAN & BARTON

ベツジュマン&バートン

リュクスリー / The Okura Tokyo オリジナルブレンド

Luxury / The OKURA TOKYO ORIGINAL BLEND

メープルシロップと栗の甘い香り。

砂糖漬けの甘い栗のアロマは紅茶に柔らかさと暖かさを与えます。

豪華で気品溢れる The Okura Tokyo オリジナルブレンド。

キャラメル

Caramel

中国茶とセイロン茶にキャラメルのフレーバーを加えました。

ポム ファニングス / 林檎の誘惑

Pommes Fannings

伝統的なレシピをベースに作られた紅茶。馴染みのあるアップルティー。

エデンローズ / バラのブーケ

Eden Rose

ラベンダー、バニラ、ベルガモットにバラの花びらが見た目も

華やかな香り高いフレーバー。

アールグレイフィネスト / アールグレイの王様

Earl Grey Finest

厳選された中国茶とベルガモットにホワイチップを加え洗練されたアールグレイ。

ミルクに合わせても最適なフレーバー。

# BETJEMAN & BARTON

ベツジュマン&バートン

マルゼルフ / パリの香り

Malesherbes

本店のあるパリ「マルゼルフ通り」を冠したブレンド。  
パッションフルーツ、桃、野苺やバラの鮮やかな彩りでパリの華やかさが  
感じられるフレーバー。

デイブレイク / 琥珀色のひと時

Daybreak

セイロン&アッサム&ダージリンのブレンド。深みのある紅茶。  
ストレートもお薦めですが、ミルクとの相性が良い紅茶。

ジャルダン ルージュ

Jardin Rouge

ひまわりの花びら、ローズ、苺、バニラ、グレープフルーツが  
デリケートに配分されたルイボスティー。

オー ド フリュイ ヴェルジュエ / 果物の天国

Eau de Fruit Verger

ハイビスカスの花びら、野苺の実、オレンジ、林檎、キンセンカの花びら。  
香りはピーチ、洋ナシ、苺。