The Prince
Sakura Tower Tokyo

IN ROOM DINING MENU

洋朝食	Western Breakfast	6:00 A.M. ～ 11:00 A.M.
和朝食	Japanese Breakfast	7:00 A.M. ～ 11:00 A.M.

洋　食	Western Cuisine	11:00 A.M. ～ 10:00 P.M.
和　食	Japanese Cuisine	11:30 A.M. ～ 2:30 P.M.
		5:00 P.M. ～ 8:00 P.M.
軽　食	Light Meal	10:00 P.M. ～ 11:00 P.M.

※仕入れ状況により、食材・メニューが変更になる場合がございます。　※写真はイメージです。

※表示料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料 18%を加算させていただきます。

※当店では国産米を使用しています。一部、異なる産地の米を使用している場合はメニューに記載しています。

※当店における食物アレルギー対応につきましては、８品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）のみとさせていただきます。

８品目の対応をご希望のお客さまは、事前にお申し出ください。お客さまの安全を最優先とさせていただくため、８品目以外の対応はいたしかねます。

以下１～3 の内容をご承知のうえ、お客さまによるご判断でご利用をお願いいたします。

（１）当社ではすべての飲食物を同一環境で取り扱うため、使用原材料以外のアレルゲンの微量混入を完全に防止する事ができません。

（２）当社のアレルゲン情報は、使用原材料及び製造会社等からの原材料情報（食品表示）を基にご案内いたします。

（３）お客さまへ安全なお料理・お飲みものの提供が困難な場合には、ご利用をお断りさせていただく場合がございます。

*Please be advised that the menu is subject to change based on availability. Product image for illustration purposes only.

*Price includes consumption tax. An additional 18% will be added for service charge.

*At our restaurants, we utilize domestically sourced rice. Should there be any variance in origin, it will be indicated on our menu.

*Regarding food allergy accommodations at our restaurants, we are only able to address the following eight allergens: shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, milk, and peanuts.

Guests who wish for accommodations regarding any of these eight allergens are asked to make a request in advance.

To give top priority to the safety of our guests, we regret we are unable to make accommodations regarding ingredients other than the eight allergens.

Guests are asked to acknowledge statements 1–3 below and make their own judgments regarding the patronage of our facilities.

（１） At our facilities, as all food and beverages are handled in the same environment, we are unable to completely prevent contamination with minute quantities of an allergen other than the ingredients being used.

（２） The allergy information is based on the ingredient information (food labeling) of the ingredients used and from their manufacturers, etc.

（３） If it would be difficult to provide safe food and beverages to a guest, we may decline to provide service to that guest.

ウェルネスドリンク　WELLNESS DRINKS

毎日のコンディションは、一杯のドリンクから。
お目覚めの朝、リフレッシュしたい午後、お休み前のリラックスタイム、
日常のさまざまなシーンに合わせたドリンクをご用意しています。

Begin your wellness journey with a thoughtfully curated drink.
From an uplifting start to your morning and a refreshing afternoon pause to a calming moment before bedtime, our wellness drinks are intentionally selected to complement every moment of your day.

アロマティー「エスプリッテ」　マカロン付き　　¥2,200

Aroma Tea "Esprit Thé" with Macaron

紅茶葉と緑茶をベースに、9種類のハーブと1種類のスパイスを緻密にブレンド。
華やかなアロマとほのかに優しく香るラベンダーがリラックス感を与え、シナモンのスパイスが味に深みを与えるアロマティーです。
A carefully crafted blend of black tea and green tea, infused with nine varieties of herbs and a touch of cinnamon.
Its elegant aroma, complemented by the delicate and soothing fragrance of lavender, creates a sense of relaxation, while the subtle spice of cinnamon adds depth and warmth to the flavor. This is a sophisticated tea infused with the essence of aromatics.

東京あまざけ　各種　　¥1,000

～東京あまざけ（温／冷）／東京あまざけ×ココア（温）／東京あまざけ×豆乳（温／冷）／東京あまざけ×トマトジュース（冷）～

Tokyo Amazake (Non-Alcoholic)

～Tokyo Amazake(Hot／Iced)／with Cocoa(Hot)／with Soy Milk(Hot／Iced)／with Tomato Juice(Iced)～

甘酒は、江戸時代から暑気払いとして親しまれ、また栄養価の高い飲みものとして知られてきました。
「東京あまざけ」は、東京23区内で唯一の清酒蔵「東京港醸造」が、材料のすべてを東京産にこだわって造りあげる甘酒です。 お米と米麹のみで仕立てた、すっきりとした甘みが特徴の一杯を、お部屋でゆっくりとご堪能ください。
※アルコールは含まれておりません。
Amazake is a traditional Japanese beverage, cherished since the Edo period as a refreshing way to restore energy during the summer months, and celebrated for its rich nutritional value.
“Tokyo Amazake” is crafted by Tokyo Port Brewing, the only sake brewery located within Tokyo’s 23 wards, using ingredients sourced exclusively from Tokyo. Made solely from rice and rice koji, it features a delicate, refined sweetness and a clean finish. We invite you to relax and savor this elegant drink in the comfort of your room.
*This drink contains no alcohol.

フレッシュオレンジジュース　　¥1,850

Fresh Orange Juice

オーダーを受けてから作る搾りたてのジュース。
Please enjoy freshly squeezed juice made to order.

ご 朝 食　BREAKFAST

洋 朝 食　WESTERN BREAKFAST　6:00A.M. ～ 11:00A.M.

アメリカン ブレックファスト

AMERICAN BREAKFAST　￥5,000

ジュース　Juice
温州みかん／グレープフルーツ／りんご／トマト／緑のスムージー
Mandarin Orange／Grapefruit／Apple／Tomato／Green Smoothie

玉子料理　Egg
フライドエッグ／スクランブルエッグ／プレーンオムレツ／ボイルドエッグ
Fried／Scrambled／Plain Omelet／Boiled

※エッグベネディクトに変更される場合は、￥700 追加で承ります。
Change Eggs Benedict extra charge ￥700
※具材入りオムレツ（トマト／ハム／チーズ）は各￥150 追加で承ります。
Add toppings(Tomato, Ham, Cheese) to the Omelet for an extra ￥150 each

サイドミート　Side Meat
ハム／ソーセージ／ベーコン／クリスピーベーコン
Ham／Sausage／Bacon／Crispy bacon

パン盛り合わせ　Assorted Bread
※フレンチトーストに変更される場合は、￥700 追加で承ります。
Change French Toast extra charge ￥700

フルーツ　Fruit

ヨーグルト　Yogurt

スモールサラダ　Small Salad
フレンチ／和風／ごま／オリーブオイル
Dressing French／Japanese／Sesame／Olive Oil

お飲み物 Beverages
コーヒー／カフェインレスコーヒー／カフェ・オ・レ
紅茶／ハーブティー（カモミール，ペパーミント）
Coffee／Decaffeinated Coffee／Café au Lait,
Tea／Herbal Tea（Chamomile, Peppermint）

コンチネンタル ブレックファスト

CONTINENTAL BREAKFAST ￥4,000

ジュース　Juice
温州みかん／グレープフルーツ／りんご／トマト／緑のスムージー
Mandarin Orange／Grapefruit／Apple／Tomato／Green Smoothie

ハムとチーズの盛り合わせ　Cold cut and Cheese

パン盛り合わせ　Assorted Bread
※フレンチトーストに変更される場合は、￥700 追加で承ります。
Change French Toast extra charge ￥700

フルーツ　Fruit

ヨーグルト　Yogurt

お飲み物 Beverages
コーヒー／カフェインレスコーヒー／カフェ・オ・レ
紅茶／ハーブティー（カモミール，ペパーミント）
Coffee／Decaffeinated Coffee／Café au Lait,
Tea／Herbal Tea（Chamomile, Peppermint）

ライト ブレックファスト

LIGHT BREAKFAST ￥2,700

ジュース　Juice
温州みかん／グレープフルーツ／りんご／トマト／緑のスムージー
Mandarin Orange／Grapefruit／Apple／Tomato／Green Smoothie

パン盛り合わせ　Assorted Bread

お飲み物 Beverages
コーヒー／カフェインレスコーヒー／カフェ・オ・レ
紅茶／ハーブティー（カモミール，ペパーミント）
Coffee／Decaffeinated Coffee／Café au Lait,
Tea／Herbal Tea（Chamomile, Peppermint）

ベジタリアン ブレックファスト

VEGETARIAN BREAKFAST ¥3,500

ジュース　Juice

温州みかん／グレープフルーツ／りんご／トマト／緑のスムージー

Mandarin Orange／Grapefruit／Apple／Tomato／Green Smoothie

キヌアと大麦、ミックスビーンズのサラダ　シェリービネガードレッシング

Quinoa, Barley and Mixed beans Salad with Sherry Vinegar Dressing

フルーツ　Fruit

お飲み物 Beverages

コーヒー／カフェインレスコーヒー／カフェ・オ・レ

紅茶／ハーブティー（カモミール，ペパーミント）

Coffee／Decaffeinated Coffee／Café au Lait,

Tea／Herbal Tea（Chamomile, Peppermint）

和 朝 食　　7:00 A.M. ～ 11:00 A.M.

JAPANESE BREAKFAST　　¥5,000

小鉢各種
Small Appetizer

焼き魚二種　あしらい
Two types of Grilled Fish

お造り
Sliced Raw Fish

煮物
Simmered Dish

味噌汁
Miso Soup

香の物
Japanese Pickles

海苔
Nori seaweed

玉子焼き　または　温泉玉子
Japanese Rolled Omelet or Onsen Egg

ご飯　または　お粥
Steamed Rice or Rice Porridge

果物
Fruit

納豆　　¥300
Natto

ジュース　Juice

フレッシュオレンジジュース Fresh Orange Juice	¥1,850
温州みかんジュース “Unshu” Mandarin Orange Juice	¥1,650
グレープフルーツジュース Grapefruit Juice	¥1,500
りんごジュース Apple Juice	¥1,500
トマトジュース Tomato Juice	¥1,200
緑のスムージー Green Smoothie	¥1,200

フルーツ　Fruit

バナナ Banana	¥250
ハーフグレープフルーツ Half Grapefruit	¥920
ハーフパパイヤ Half Papaya	¥1,500
パイナップル Pineapple	¥1,580
フルーツ盛り合わせ Assorted Fruit	¥4,500

シリアル・ヨーグルト　Cereal・Yogurt

コーンフレーク／オールブラン／玄米フレーク　　牛乳またはアーモンドミルク Corn-flakes／All-Bran／Brown Rice flakes（Whole milk／Almond milk）	¥950
ベリーグラノーラ　　牛乳またはアーモンドミルク Berry Granola（Whole milk／Almond milk）	¥1,500
プレーンヨーグルト Plain Yogurt	¥1,100
フルーツ入りヨーグルト ハチミツ添え Fruit Yogurt with Honey	¥1,650

サラダ　Salad

コンビネーションサラダ（フレンチ／和風／ごま／オリーブオイル） Combination Salad （Dressing French／Japanese／Sesame／Olive Oil）	Half Size	￥2,700 ￥1,500
ホットベジタブル　バジルマヨネーズソース Hot Vegetables (Basil Mayonnaise Sauce)		￥2,450

玉子料理 & サイドミート　Egg & Side Meat

フライドエッグ／スクランブルエッグ／プレーンオムレツ／ボイルドエッグ
Fried／Scrambled／Plain Omelet／Boiled

ハム／ソーセージ／ベーコン／クリスピーベーコン
Ham／Sausage／Bacon／Crispy bacon　￥2,500

※エッグベネディクトに変更される場合は、￥700 追加で承ります。
Change Eggs Benedict extra charge ￥700
※具材入りオムレツ（トマト／ハム／チーズ）は各￥150 追加で承ります。
Add toppings(Tomato, Ham, Cheese) to the Omelet for an extra ￥150 each

ベーカリー　Bakery

パン盛り合わせ Assorted Bread	￥1,200
トースト　3枚 Three Pieces of Toast	￥1,200
フレンチトースト French Toast	￥1,800

お飲み物　Beverages

エスプレッソ Espresso	1 cup	￥1,450
カプチーノ Cappuccino	1 cup	￥1,450
コーヒー／アイスコーヒー Coffee／Iced Coffee		￥1,600
カフェインレスコーヒー Decaffeinated Coffee		￥1,600
カフェ・オ・レ／アイスカフェ・オ・レ Café au Lait／Iced Café au Lait		￥1,600
紅茶／アイスティー Tea／Iced Tea		￥1,600
カモミールティー／ペパーミントティー Chamomile Tea／Peppermint Tea		￥1,600
牛乳／アーモンドミルク（コールド，ホット） Whole milk／Almond milk (Cold, Hot)		￥1,000

洋 食　WESTERN CUISINE　11:00 A.M. ～ 10:00 P.M.

ベジタリアンセレクション　Vegetarian Selection

コンビネーションサラダ（シェリービネガー／オリーブオイル） Combination Salad (Dressing Sherry Vinegar／Olive Oil)	Half Size	¥2,700 ¥1,500
豆乳コーンスープ Soy Milk Corn Soup		¥1,600
野菜のピクルスとオリーブの盛り合わせ Assorted Pickled Vegetables and Olives		¥1,500
フムスと豆のインサラータ Hummus Insalata		¥2,850
フライドポテト French Fries		¥1,500
ポモドーロ Pomodoro		¥2,650
野菜のペペロンチーノ Vegetable Peperoncino		¥2,800
野菜ピザ Vegetable Pizza		¥3,200
フルーツ盛り合わせ Assorted Fruit		¥4,500
ミックスナッツ Mixed Nuts		¥1,250
ライス Rice		¥900

前菜・スープ　Appetizers・Soup

コンビネーションサラダ（フレンチ／和風／ごま／オリーブオイル） Combination Salad (Dressing French／Japanese／Sesame／Olive Oil)	Half Size	¥2,700 ¥1,500
生ハムのシーザーサラダ Caesar Salad with Prosciutto		¥3,000
グリルチキンのシーザーサラダ Caesar Salad with Grilled Chicken		¥4,000

※鶏肉は、低温でじっくり加熱することで十分に火を通しながらも、自然なピンク色に仕上げています。
The chicken retains a natural pink color while being fully cooked at a low temperature.

ホットベジタブル　バジルマヨネーズソース Hot Vegetables (Basil Mayonnaise Sauce)		¥2,450
ミネストローネスープ Minestrone Soup		¥1,850
豆乳コーンスープ Soy Milk Corn Soup		¥1,600
野菜のピクルスとオリーブの盛り合わせ Assorted Pickled Vegetables and Olives		¥1,500
スモークサーモン Smoked Salmon		¥2,900
トマトとブッラータチーズのカプレーゼ Caprese with Tomato and Burrata Cheese		¥3,000
チーズ盛り合わせ Cheese Selection	3種類　Three Cheeses 5種類　Five Cheeses	¥2,100 ¥3,500
ボイルソーセージ Boiled Sausage		¥1,850
フライドポテト French Fries		¥1,500
フライドチキン フライドポテト添え Fried Chicken with French Fries		¥3,500
フムスと豆のインサラータ Hummus Insalata		¥2,850
ミックスナッツ Mixed Nuts		¥1,250

肉料理・魚料理　Meat・Fish

和牛フィレ肉の網焼き　マデラソース　¥12,500
Grilled Japanese Beef Tenderloin (Madeira Sauce)

フィレンツェ風牛肉と野菜の煮込み　¥5,200
Florentine-style Beef and Vegetable Stew

鶏モモ肉の網焼き　¥4,200
Grilled Chicken Thigh

※鶏肉は、低温でじっくり加熱することで十分に火を通しながらも、自然なピンク色に仕上げています。
The chicken retains a natural pink color while being fully cooked at a low temperature.

ハンバーグステーキ　シャリアピンソース　¥3,950
Hamburg Steak (Chaliapin Sauce)

オマールテールのグリル　バルサミコソース　¥4,800
Grilled Lobster Tail (Balsamic Sauce)

白身魚のグリル　トマトソース　¥4,800
Grilled White Fish (Tomato Sauce)

海老フライ　タルタルソース＆トマトソース　¥4,000
Fried Shrimp (Tartar Sauce & Tomato Sauce)

パン または ライス　¥900
Bread or Rice
※ライス大盛りは、¥450 追加で承ります。　Large Rice extra charge　¥450

カレー・サンドウィッチ　Curry・Sandwich

ビーフカレー　¥3,600
Beef Curry with Rice
※ライス大盛りは、¥450 追加で承ります。　Large Rice extra charge　¥450

BLT サンドウィッチ フライドポテト添え　¥3,200
BLT Sandwich with French Fries

ピザ・パスタ　Pizza・Pasta

ピザ マルゲリータ Pizza Margherita	¥3,200
野菜ピザ Vegetable Pizza	¥3,200
4種のチーズピザ Pizza, Four Kinds of Cheese	¥3,850
野菜のペペロンチーノ Vegetable Peperoncino	¥2,800
ポモドーロ Pomodoro	¥2,650
ボロネーゼ Bolognaise	¥3,150

※すべてのパスタメニューは、スパゲッティ または ペンネよりお選びいただけます。
Choice of spaghetti or penne for all pasta dishes.

お子さまメニュー　Children's Menu

お子さまプレート （みかんジュース、コーンスープ、ステーキ、海老フライ、フライドチキン、フライドポテト、ウインナー、温野菜、パン） Kid's Plate (Orange Juice, Corn Soup, Beef Steak, Fried Shrimp, Fried Chicken, French Fries, Vienne Sausage, Warm Vegetables, Bread)	¥4,500

デザート　Dessert

フルーツ盛り合わせ Assorted Fruit	¥4,500
ティラミス Tiramisu	¥1,600
チョコレート＆マカロン Chocolate & Macaroon	¥1,800
ケーキ Cake	¥1,200
ハーゲンダッツアイスクリーム （バニラ／ストロベリー／グリーンティー／クッキー&クリーム） Häagen-Dazs Ice Cream (Vanilla／Strawberry／Green Tea／Cookies & Cream)	¥950

和 食 JAPANESE CUISINE

〔なだ万 高輪プライム Presented by NADAMAN Takanawa Prime〕

11:30 A.M. ～ 2:30 P.M. ／ 5:00 P.M. ～ 8:00 P.M.

握り寿司（10 貫・赤だし） ￥9,000
Assorted Sushi (10Pieces・Miso Soup)

国産牛網焼き　稲庭うどん ￥7,500
Grilled Japanese Beef with Warm Inaniwa Udon

国産牛網焼重（赤だし・香の物） ￥7,500
Grilled Beef-Jyu (Grilled Japanese Beef Rice Box, Miso Soup and Japanese Pickles)

うな重（肝吸・香の物）　～国産うなぎを使用しています～ ￥8,000
Una-Jyu (Grilled Japanese Eel Rice Box, Eel-liver Soup and Japanese Pickles)

天重　自家製醤油だれ（赤だし・香の物） ￥6,500
Tempura-Jyu (Tempura Rice Box, Miso Soup and Japanese Pickles)

霧島豚とんかつ　～低温調理で柔らかくピンク色をしています～ ￥4,500
Kirishima Pork Tonkatsu　～It is slowly cooked at a low temperature, so it is tender and pink. ～

ごはんセット（ ごはん・赤だし・香の物 ） ¥1,500
Rice-Set (Rice・Miso Soup・Japanese Pickles)

ごはん ¥600
Rice

赤だし ¥600
Miso Soup

軽 食 LIGHT MEAL　10:00 P.M. ～ 11:00 P.M.

コンビネーションサラダ（フレンチ／和風／ごま／オリーブオイル）　¥2,700
Combination Salad (Dressing French／Japanese／Sesame／Olive Oil)

ラザニア スモールサラダ付き　¥3,600
Lasagna with Small Salad

ビーフカレー　¥3,600
Beef Curry with Rice
※ライス大盛りは、¥450 追加で承ります。　Large Rice extra charge　¥450

温製うどん　（小鉢 2 種付き）　¥2,700
Hot Udon Noodles（with Two Small Appetizer）

お茶漬け　鮭、梅、海苔、あられ、三つ葉、山葵（小鉢、香の物付き）　¥2,700
Ocha-Zuke（Cooked Rice with Soup Poured over it ; with Japanese Pickles and Small Appetizer）

ミックスナッツ　¥1,250
Mixed Nuts

チョコレート &マカロン　¥1,800
Chocolate & Macaroon

ケーキ　¥1,200
Cake

ハーゲンダッツアイスクリーム　¥950
（バニラ／ストロベリー／グリーンティー／クッキー&クリーム）
Häagen-Dazs Ice Cream (Vanilla／Strawberry／Green Tea／Cookies & Cream)

お飲み物　BEVERAGES　11:00 A.M. ～ 11:00 P.M.

ビール・日本酒　Beer・Japanese “SAKE”

国産ビール（アサヒスーパードライ／キリン一番搾り） Domestic Bottled Beer（ASAHI SUPER DRY／KIRIN ICHIBAN）	334ml	￥1,600
獺祭　純米大吟醸　磨き三割九分 “ DASSAI 39 ” Junmai-Daiginjo Sake	300ml	￥3,800
雪の茅舎　純米酒 “ YUKINOBOSHA ” Junmai Sake	180ml	￥2,200
澪　スパークリング清酒 “ MIO ” Sparkling Sake	300ml	￥2,500

焼酎・ウイスキー　Japanese “SHOCHU”・ Whisky

二階堂　吉四六（麦焼酎） Nikaido “ KITCHOMU “ Barley Shochu	Glass	60ml	￥1,800
富乃宝山（芋焼酎） “ TOMINO HOUZAN “ Sweet potato Shochu	Glass	60ml	￥1,800
シングルモルト 山崎 Single malt Japanese Whisky “ YAMAZAKI ”	Glass	30ml	￥2,900
シングルモルト 余市 Single malt Japanese Whisky “ YOICHI “	Glass	30ml	￥2,400
ザ・マッカラン 12 年 The MACALLAN 12Y	Glass	30ml	￥3,000
バランタイン ファイネスト Ballantine’s Finest		200ml	￥5,000

※ボトルウイスキーにはミネラルウォーター または ソーダが 2 本付きます。
Each bottle of whisky comes with two bottles of mineral water or soda.

カクテル　Cocktail

ROKU ジン（トニック with ライム／ソーダ with レモン） ROKU Gin（Tonic with Lime／Soda with Lemon）	￥1,800
カシス（オレンジ／ソーダ／ウーロン） Cassis（Orange／Soda／Oolong）	￥1,800

シャンパン　Champagne

ヴーヴ・クリコ・イエロー・ラベル・ブリュット Veuve Clicquot Yellow Label Brut N.V.	〔フランス／France〕	Glass 750ml	￥2,800 ￥16,000
パイパー エドシック キュヴェ ブリュット Piper Heidsieck Cuvée Brut	〔フランス／France〕	375ml	￥8,000
ペリエ・ジュエ ブラソン ロゼ Perrier-Jouët Blason Rosé	〔フランス／France〕	750ml	￥22,000

白ワイン　White Wine

シャルドネ ユローサ, リス・ネリス Chardonnay Jurosa, Lis Neris	〔イタリア／Italy〕	Glass	￥3,400
リボッラ・ジャッラ ベネデーテ, コッラヴィーニ Ribolla Gialla Benedete, Collavini	〔イタリア／Italy〕	Glass	￥1,900
シャブリ グランクリュ ブーグロ ダンプトフレール Chablis Grand Cru Bougros Dampt Frères	〔フランス／France〕	750ml	￥23,000
プイィ フュメ ドメーヌ ルブラン Pouilly Fumé Domaine Lebrun	〔フランス／France〕	750ml	￥11,000
シジエム サンス ブラン 6ème Sens Blanc	〔フランス／France〕	375ml	￥5,000

赤ワイン　Red Wine

ソラリス ラ・クロワ, マンズワイン Solaris La Croix, Manns Wines	〔日本／Japan〕	Glass	￥3,400
ブルゴーニュ・ルージュ クーヴァン・デ・ジャコバン, ルイ・ジャド Bourgogne Rouge Couvent Des Jacobins , Louis Jadot	〔フランス／France〕	Glass	￥1,900
シャトーラグランジュ Château Lagrange	〔フランス／France〕	750ml	￥27,000
リュベロン ガルダレム Luberon Gardarem	〔フランス／France〕	750ml	¥18,000
シジエム サンス ルージュ 6ème Sens Rouge	〔フランス／France〕	375ml	￥5,000

ソフトドリンク　Soft Drink

フレッシュオレンジジュース ¥1,850
Fresh Orange Juice
オーダーを受けてから作る搾りたてのジュース。
Please enjoy freshly squeezed juice made to order.

温州みかんジュース ¥1,650
" Unshu " Mandarin Orange Juice
和歌山県・谷井農園で生産した早生温州みかん。厳選し糖度が高いものだけを使用する
無添加果汁の 100%ストレートジュース。
This 100% pure juice free from additives is made from carefully selected early ripening Unshu mandarin oranges with high sugar content produced at Tani Farm in Wakayama Prefecture.

りんごジュース ¥1,500
Apple Juice
皮も芯もまるごと絞った、砂糖・香料・着色料・防腐剤不使用の 100%ストレートジュース。
This is 100% pure juice squeezed from the whole fruit, include the skin and core,
with no sugar, flavorings, colorings or preservatives.

緑のスムージー Green Smoothie		¥1,200
コーラ／コーラ ゼロ Cola／Cola Zero		¥1,000
ジンジャーエール Ginger Ale		¥1,000
富士ミネラルウォーター Mineral Water		¥950
ペリエ Perrier		¥950
ウーロン茶 Oolong Tea		¥1,000
ノンアルコール ビールテイスト飲料 Non-Alcoholic Beer	334ml	¥1,250
エスプレッソ Espresso	1 cup	¥1,450
カプチーノ Cappuccino	1 cup	¥1,450
ココア Cocoa	1 cup	¥1,450
コーヒー／アイスコーヒー Coffee／Iced Coffee		¥1,600
カフェインレスコーヒー Decaffeinated Coffee		¥1,600
カフェ・オ・レ／アイスカフェ・オ・レ Café au Lait／Iced Café au Lait		¥1,600
紅茶／アイスティー Tea／Iced Tea		¥1,600
カモミールティー／ペパーミントティー Chamomile Tea／Peppermint Tea		¥1,600