



The Garden
Brasserie & Bar

High Tea Set



~ Sweets ~

Top

— 上段 —

Matcha Terrine
抹茶テリーヌ

Bonbon Chocolates
ボンボンショコラ

Mango and Pineapple Gateau
マンゴーとパインのガトー

Amaou Strawberry Mousse
Chantilly Cream, White Chocolate
あまおうのムース
シャンティとホワイトチョコレート

~ *Savory* ~

Middle

— 中段 —

Grilled Vegetables

グリルベジタブル

Deep-Fried Seafood Skewers

魚介の串揚げ

**Rapé with Dried Mullet Roe,
Daikon Radish Tartare**

カラスミのラペと大根のタルタル

**Grilled Wagyu Beef and Vegetables
Golden Sesame Seeds, Crispy Rice**

和牛と野菜の金ごま焼きとおこげ

Bottom

— 下段 —

Camembert à la Truffe

カマンベール アラ トリュフ

Prosciutto and Picos

生ハムとピコス

Tart Benedict

タルトベネディクト

Foie Gras Parfait and Brioche

Ruby Port Wine Jelly

フォワグラのパルフェとブリオッシュ

ルビーポルト酒のジュレ

Beni Akari Sweet Potato Croquettes with Maon Sauce

紅あかりのクロケット マオンソース

Chef's Recommendations

シェフのおすすめの一品

Grilled Pork with Grainy Mustard

豚肉のグリル 粒マスタード添え



Mango and Pineapple Gateau

マンゴーとパインのガトー

**Soft Sponge Cake layered with Mango Mousse,
Highlighted by the Natural Sweetness of Pineapple and Mango Fruit.**

柔らかなスポンジにマンゴーのムース、
パイナップル、マンゴーの果肉の甘味が際立つガトー。

Matcha Terrine

抹茶テリーヌ

**Rich Chocolate Terrine Made with Uji Matcha.
Served with Smooth Sweet Red Bean Paste for an Elegant Accent.**

宇治抹茶を使用した濃厚なショコラテリーヌ。
上にアクセントとしてこしあんが添えられています。



Amaou Strawberry Mousse Chantilly Cream, White Chocolate

あまおうのムース

シャンティとホワイトチョコレート

**Mousse Cake with Sweet and Tangy Amaou Strawberry Mousse
Layered Over Sponge Cake Filled with Lightly Sweet Vanilla Mousse.**

ほんのり甘いバニラムースを挟んだスポンジに、
甘酸っぱいあまおう苺のムースを載せたムースケーキ

Bonbon Chocolates

ボンボンショコラ

**Bonbon Chocolate Filled with Rich Raspberry Ganache.
濃厚なラズベリーガナッシュを詰め込んだボンボンショコラ**



Rapé with Dried Bottarga, Daikon Radish Tartare

カラスミのラペと大根のタルタル

**Red Radish Seasoned with Lemon and Mayonnaise,
Served with Bottarga Powder as a Flavorful Accent.**

レモンとマヨネーズで味付けされた紅芯大根を
アクセントとしてカラスミパウダーと共にお楽しみください。

Grilled Vegetables

グリルベジタブル

Chargrilled Seasonal Vegetables Finished with Tomato Sauce.

彩野菜を香ばしくグリルし、トマトソースで仕上げた1品



Deep-Fried Seafood Skewers

魚介の串揚げ

Skewered Seafood Wrapped in Crispy Kadaif Pastry.

Enjoy the Delicate Texture of the Kadaif Coating.

魚介をカダイフで巻きあげたもの。

カダイフの食感が楽しめる串揚げ。

“Kadayif” — Ultra-Fine Dried Pastry Dough, Its Name Comes from the Turkish word meaning “Thin.”
“カダイフ”…トルコ語で“細い”を意味する極細の乾麺生地。

Grilled Wagyu Beef and Vegetables Golden Sesame Seeds and Crispy Rice

和牛と野菜の金ごま焼きとおこげ

**Beautifully Rosé-Cooked Wagyu Wrapped with Fragrant Fried Eggplant,
Enhanced by Its Natural Sweetness.**

Enjoy Together with the Aroma of Sesame and the Crispy Texture of Scorched Rice.

美しいロゼ色に仕上げた和牛に

香ばしく揚げられ甘味の増したナスでまいて仕上げた一品。

ゴマの香りと土台のおこげの食感と合わせてお楽しみいただけます。



Tart Benedict

タルトベネディクト

Eggs Benedict Served in a Tart Style, Adding a Crisp and Flaky Texture.
エッグベネディクトをタルト仕立てに。サクサクとした食感が加わります。

Beni Akari Croquettes with Maon Sauce

紅あかりのクロケット マオンソース

**Maon Sauce Made with Egg Yolk and Olive Oil,
Paired with the Rich Sweetness of Beni Akari Sweet Potato.**
卵黄とオリーブオイルから作るマオンソースと
紅あかりの濃厚な甘さが口に広がります。



Prosciutto and Picos

生ハムとピコス

**A Delightful Dish Featuring the Savory Saltiness of Prosciutto
and the Crispy Texture of Picos Breadsticks.**
生ハムの塩気とピコスのサクサクとした食感を楽しめる1品

Camembert à la Truffe

カマンベール アラ トリュフ

Camembert Cheese Layered with Truffle Slices. A Perfect Savory Bite to Enjoy with Drinks.
カマンベールチーズにトリュフスライスを挟んだおつまみにぴったりの1品

Foie Gras Parfait and Brioche and Ruby Port Wine Jelly

フォワグラのパルフェとブリオッシュとルビーポルト酒のジュレ

Fluffy Brioche Topped with Smooth Foie Gras Parfait and Ruby Port Wine Jelly for a Rich and Indulgent Bite.

(Alcohol Has been Cooked Off.)

ふわふわのブリオッシュに滑らかなフォアグラパルフェとルビーポルトワインのジュレを合わせた濃厚な1品

(アルコール成分は飛んでいます)



Chef's Recommendations

シェフのおすすめの一品

Grilled Pork with Grainy Mustard

豚肉のグリル 粒マスタード添え

Chef's Recommended Dish Featuring Juicy, Thick-Cut Grilled Pork Served with Whole Grain Mustard.

ジューシーで肉厚な豚肉のグリルを粒マスタードとともにいただく、シェフおすすめの1品

Softdrink Free Flow

Original Non-Alcoholic Cocktails

オリジナルノンアルコールカクテル

Virgin Bellini

ヴァージン ベリーニ

Peach Purée, Rose Syrup, Lemon Juice, Grenadine Syrup, Soda, Lemon

Citrus Cinderella

シトラスシンデレラ

Japanese Pear Syrup, Pine Juice, Grapefruit Juice, Lemon Juice, Mint

Virgin Mojito

ヴァージンモヒート

Mojito Mint Syrup, Lime Juice, Tonic Water, Rosemary

Apple Juice

アップルジュース

Orange Juice

オレンジジュース

Ginger Ale

ジンジャエール

Cola

コーラ

Cola Zero

コーラゼロ

Oolong Tea

ウーロン茶

Please Note That the Free Flow Plan is Limited to 120 Minutes.

Last Orders will be Taken 30 Minutes Before the End of the Session.

飲み放題は120分制とさせていただきます。またラストオーダーは終了30分前までとなります。

Alcoholic Free Flow

Alcoholic Drink

アルコールドリンク

Draft Beer

生ビール

White Wine

白ワイン

Red Wine

赤ワイン

Whisky

ウイスキー

Assorted Liqueurs, Spilits

リキュール各種

Gin

ジン

Vodka

ウォッカ

Malibu

マリブ

Campari

カンパリ

Original Non-Alcoholic Cocktails

オリジナルノンアルコールカクテル

Virgin Bellini

ヴァージン ベリーニ

Peach Purée, Rose Syrup, Lemon Juice, Grenadine Syrup, Soda, Lemon

Citrus Cinderella

シトラスシンデレラ

Japanese Pear Syrup, Pine Juice, Grapefruit Juice, Lemon Juice, Mint

Virgin Mojito

ヴァージンモヒート

Mojito Mint Syrup, Lime Juice, Tonic Water, Rosemary

Apple Juice

アップルジュース

Orange Juice

オレンジジュース

Ginger Ale

ジンジャエール

Cola

コーラ

Cola Zero

コーラゼロ

Oolong Tea

ウーロン茶

Please Note That the Free Flow Plan is Limited to 120 Minutes. Last Orders will be Taken 30 Minutes Before the End of the Session.

Also, Specific Brands cannot be Specified for Alcoholic Beverages.

飲み放題は120分制とさせていただきます。ラストオーダーは終了30分前までとなります。

また、各種アルコールに関して銘柄の指定はいたしかねます。

Champagne Free Flow



Alcoholic Drink

Champagne (Veuve Clicquot Yellow Label)

シャンパン ヴーヴクリコ イエローラベル

Draft Beer

生ビール

White Wine

白ワイン

Red Wine

赤ワイン

Whisky

ウイスキー

Gin

ジン

Vodka

ウォッカ

Malibu

マリブ

Campari

カンパリ

Non-Alcoholic Drink

Original Non-Alcoholic Cocktails

オリジナルノンアルコールカクテル

Apple Juice

アップルジュース

Cola

コーラ

Orange Juice

オレンジジュース

Cola Zero

コーラゼロ

Ginger Ale

ジンジャーエール

Oolong Tea

ウーロン茶

Please Note That the Free Flow Plan is Limited to 120 Minutes. Last Orders will be Taken 30 Minutes Before the End of the Session.

Also, Specific Brands cannot be Specified for Alcoholic Beverages.

飲み放題は120分制とさせていただきます。ラストオーダーは終了30分前までとなります。

また、各種アルコールに関して銘柄の指定はいたしかねます。

A La Carte Menu

Appetizer

- ⑤ “The Garden Brasserie&Bar” Seasonal Vegetable Salad
Carrot and White Balsamic Dressing
- ④ “ザ ガーデン ブラッスリー&バー” 特製季節のベジタブルサラダ 【H】 960 (772)
人参とホワイトバルサミコ酢のドレッシング 【F】 1,480 (1,190)

- Caesar Salad - Crispy Bacon, Garlic
Crouton, Parmesan Cheese, Soft Boiled Egg
- シーザーサラダ - ベーコン ガーリッククルトン 【H】 1,170 (941)
パルメザンチーズ 半熟卵 【F】 1,800 (1,448)

- Deep Fried Potato Garlic Flavor
- 北海道産フライドポテト ガーリック風味 1,300 (1,046)

- Truffle Salt Flavor
- トリュフ塩風味 1,500 (1,207)

- Chicken Wings Confit, Rosemary Flavor 1,680 (1,351)
- 鶏手羽先のコンフィ ローズマリー風味

Pasta

- ④ Spaghettini - Vegetable 【H】 1,500 (1,207)
- ④ Please Choose from Oil base or Tomato Sauce Base. 【F】 2,300 (1,851)
- スパゲッティニ 野菜のパスタ
- オイルベース または トマトソースベースからお選びいただけます。

- Spaghettini Napolitan - Homemade Ketchup 【H】 1,500 (1,207)
- スパゲッティニ 自家製ケチャップのナポリタン 【F】 2,300 (1,851)

- ⑤ Spaghettini alla Bolognese - Meat Sauce, Parmesan Cheese 【H】 1,580 (1,271)
- スパゲッティニ ボロネーズ ミートソース パルメザンチーズ 【F】 2,420 (1,947)

Soup

- Today's Soup *We Offer Two Types. 【H】 650 (523)
- 本日のスープ *2種類ご用意しております。 【F】 1,000 (805)

Pizza

- ④ Margherita - Mozzarella Cheese
Tomato Sauce, Fresh Basil 2,450 (1,971)
- マルゲリータ - モッツァレラチーズ
トマトソース フレッシュバジル

- Pizza Prosciutto - Mozzarella Cheese
Rocket, Tomato Sauce 2,830 (2,277)
- 生ハムとルッコラのピザ - モッツァレラ
ルッコラトマトソース

- Quattro Formaggi - 4 kind of Cheese
Mozzarella Cheese, Parmesan Cheese,
Blue Cheese, Camembert Cheese 2,830 (2,277)
- クワトロ フォルマッジ - 4種類のチーズ
モッツァレラチーズ パルメザンチーズ
ブルーチーズ カマンベールチーズ

④...Vegetarian Menu ⑤...Signature Menu
【H】...Half Size Menu 【F】...Full Size Menu

Please let us know if you have any food allergies. The all prices above are included 13% service charge and tax.

食材にアレルギーのあるお客様は、注文の際に係の者にお申し付けください。上記金額は（ ）内の本体価格にサービス料13%と税金を含んだお支払い金額となります。