



FOOD & DRINK

フード&ドリンクグランドメニュー

Grand Menu

It is the Menu Which Used the Material Selected Carefully.
Please Have the Delicious Dish Which the HOTEL Prepared.

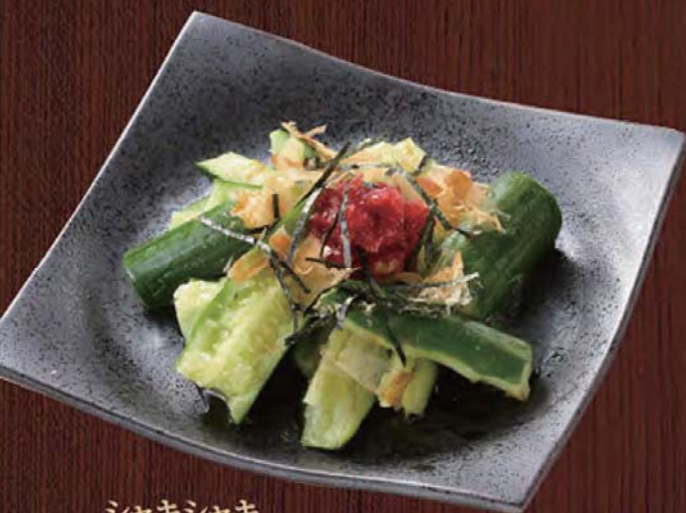


入会当日より
メンバー価格でお召し上がりいただけます。

A La Carte

一品料理

美味しく楽しい、居酒屋メニュー



シャキシヤキ

▲ たたき梅きゅうり

きゅうりのシャキシヤキした歯ごたえと梅干しの酸味の相性がピッタリ。

480 メンバー価格 240



あの有名ホテルの味を再現
▲ローズマリーポテト
ローズマリーの香りがほのかに口の中に広がり食欲をそそる一品。

480 メンバー価格 240



◀ 自家製 若鶏の唐揚げ

つまみにはやっぱりコレ。柔らかさくさく。

480 メンバー価格 240

ほうれん草と

3種きのこのソテー▼

バターと醤油が食欲をそそられる一品。

480 メンバー価格 240



▲ 激辛! ハバネロ唐揚げ

この刺激に耐えられるか?
辛いものが苦手な方はご注意ください。

480 メンバー価格 240

入会当日より
メンバー価格でお召し上がりいただけます。

A La Carte

一品料理

美味しく楽しい、居酒屋メニュー

フレーバー

- ① のりしお
- ② コンソメ
- ③ ハバネロ



◀メガ盛り! シャカシャカポテト

カリッと食感の300gのメガ盛りポテト。
3種のフレーバーからお選びください。

480 メンバー価格 240



ふたにく うま いた 豚肉の旨たれ炒め▲

たっぷり豚肉をたまり醤油ベースにリングを
じっくり炒める特製旨味だれで炒めた逸品です。

480 メンバー価格 240



しお 塩だれわかめナムル▲

こだわりわかめの食感をご賞味ください。

480 メンバー価格 240



あぶ 炙りチャーシュー▲

チャーシューを更に特製だれで
本格的に炙りました。

480 メンバー価格 240

入会日より
メンバー価格でお召し上がりいただけます。

A La Carte

一品料理

美味しく楽しい、居酒屋メニュー

かんじょく
▼完熟トマトスライス

完熟トマトの本当の美味しさを追求しました。

480 メンバー価格 240



あの有名店の味を再現

やみつき

しお
塩だれキャベツ▲

やめられないとまらない。
あの焼肉屋さんの味を再現。

480 メンバー価格 240

えだまめ
とりあえず枝豆▶

国産枝豆をゆでたてどうぞ。

480 メンバー価格 240



しお
◀塩だれチヨレギサラダ

カレーと一緒にぜひどうぞ。
おすすめサラダ。

480 メンバー価格 240

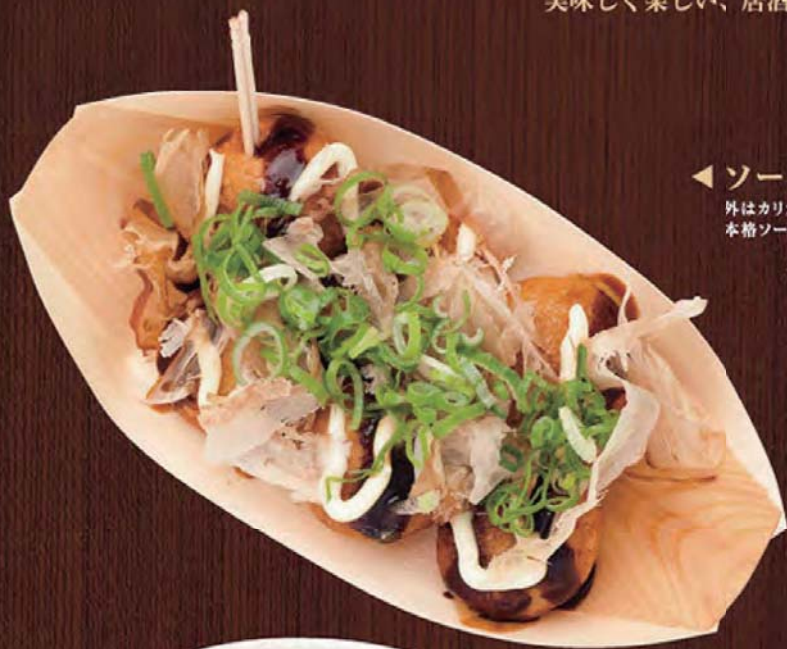


入会当日より
メンバー価格でお召し上がりいただけます。

A La Carte

一品料理

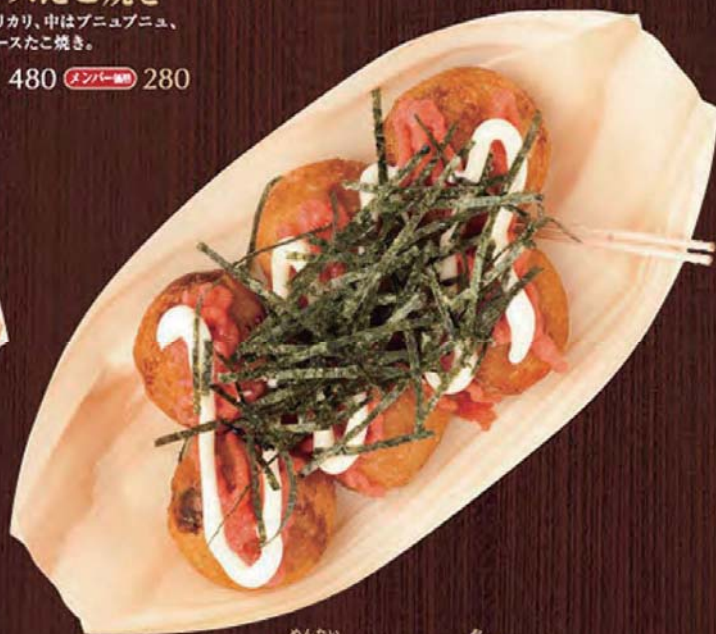
美味しく楽しい、居酒屋メニュー



◀ ソースたこ焼き

外はカリカリ、中はプニュプニュ、
本格ソースたこ焼き。

480 メンバー価格 280



▲ 明太マヨたこ焼き

カリプニュのたこ焼きを博多明太子とマヨネーズで。

480 メンバー価格 280



◀ イタリアンたこ焼き

トマトソースとチーズの相性バッチリ。イタリアンなたこ焼き。

480 メンバー価格 280



▲ 塩だれたこ焼き

秘伝の塩だれを使った一品。ビールにもぴったり。

480 メンバー価格 280



▲ 明石風 特製だしたこ焼き

特製だしていただく本場の明石風のたこ焼き。

480 メンバー価格 280

入会日より
メンバー価格でお召し上がりいただけます。

Italian Menu

イタリアン メニュー

本格イタリアンを自信を持ってお届けします。
選び抜かれた素材とこだわりのソースで贅沢気分を堪能。

Pasta パスタ



- ▲ 3種のきのこの
バター醤油^{しょうゆ}パスタ
大葉風味^{おおばようみ}
和風バター醤油にきのこの風味をたっぷり
1,200 メンバー価格 600



- ▲ ローストチキンとほうれん草の
クリームソースパスタ^{さや}
濃厚なクリームソースに爽やかさを加えた
あっさりクリームパスタ
1,400 メンバー価格 700



- ▲ 本場博多^{ほんばはかた} 和風明太^{わふうめんたい}パスタ
本場博多明太子を豊富に使った和風パスタ。
1,200 メンバー価格 600



- ▲ ベーコントマトパスタ
香ばしいベーコンとトマトを王道の完熟トマトソースで
1,200 メンバー価格 600

+ プラス
150

とく
お得なセットメニュー
+150円で、サラダ・スープを
セットにできます。



サラダ



スープ

入会日より
メンバー価格でお召し上がりいただけます。

Italian Menu

イタリアン メニュー

チーズと素材のうまみが絶妙な調和を演出、ひとつひとつ手作りで丁寧に仕上げました。
そのひと手間がおいしさの秘訣です。

Pizza ピザ



◀ ベーコントマトピザ

サクサク香ばしいクリスピー生地^①に香り高いトマトソースとベーコン・フレッシュトマトがアクセントに。

1,400 メンバー価格 700

▶ ローストチキン^②と3種のきのこの^③クリームソースピザ

ローストチキンに菌^④触りの良いきのこ3種^⑤をのせてクリームソースで仕上げたおいしさ！

1,500 メンバー価格 750



◀ 照り焼き^⑥ベーコン &

きのこピザ

本香ばしく焼けたベーコンときのこに、甘辛の照り焼きソースがベストマッチな1枚！

1,500 メンバー価格 750



入会日より
メンバー価格でお召し上がりいただけます。

Rice & Noodle Menu

ライス&ヌードル メニュー

Rice menu ライスメニュー

美味しい食事のご提案。本格派の味わいをお届けいたします。



秘伝 具だくさん五目炒飯
(スープ付)
ふっくらパラパラ。具だくさん炒飯
1,200 メンバー価格 600



エビピラフセット
ピラフに唐揚げ、目玉焼き、サラダを
ワンプレートに。
1,400 メンバー価格 700



ほんかく しょう
本格デミグラスソース使用
かこがわ
加古川かつめし
赤ワインと野菜で煮込んだ濃厚でコクのある
本格デミグラスソースとカリッとサクとした
かつの相性はバツグン。
1,900 メンバー価格 950

Noodle menu 本格麺

本格派だからできるこの味。
秘伝スープも自家製で、もうひとつのこだわりが完成しました。



豚塩 キャベツ焼きうどん
塩ダレと豚肉とキャベツの甘さがベストマッチ。
1,200 メンバー価格 600



ソース キャベツ焼きうどん
秘伝のソースで香ばしく炒めた焼うどん
スタミナ満点！野菜たっぷり栄養満点！
1,200 メンバー価格 600



本場讃岐 カレーうどん
本場讃岐の手打ち麺を、厳選されたスパイスで。
1,400 メンバー価格 700

+ プラス
200~



ほんかく
本格ライスセット
+200円から
お好きなメニューが
セットにできます。

ネギ塩丼 300	唐揚げ丼 300	チャーシュー丼 300	めんたいどん 明太丼 300
チャーハン 炒飯 300	おにぎり 300	ライス 200	



本格こだわりラーメン
しょうゆ しお とんこつ
(醤油・塩・豚骨)
本格あごだしを使用した絶品ラーメン。
1,200 メンバー価格 600



Topping

トッピングをチョイス

大盛りチャーシュー	
250	
メンマ大盛り	
100	
ネギ大盛り	
100	
梅ぼし	
100	
たっぷりキャベツ	
100	

わかめうどん
本場さぬきの手打ち麺を使い
秘伝のだしで仕上げた絶品のうどん。
1,200 メンバー価格 600

入会当日より
メンバー価格でお召し上がりいただけます。

Rice & Soup Menu

ライス&スープ メニュー

Soup menu スープ



▲ **ビーフコンソメ**

380 メンバー価格 190



▲ **たっぷり
わかめスープ**

380 メンバー価格 190



▲ **ふわふわ洋風
たまごスープ**

380 メンバー価格 190



▲ **和風きのこスープ**

380 メンバー価格 190



▲ **ほうれん草の
スープ**

380 メンバー価格 190



▲ **わかたまスープ**

380 メンバー価格 190

Rice ball おにぎり

選べる楽しさを。こだわり抜いたごはんを丁寧ににぎっています。



◀ **選べる2色おにぎり**

(梅・鮭・明太子の中から2種類をお選びください)

900 メンバー価格 450

Ochazuke お茶漬け

メの一品もテーブルで熱々に。
熱々の本格料亭だしをたっぷりかけてどうぞ。



▲ **料亭風 本格だしの
梅茶漬け**

紀州南高梅使用の本格茶漬け。

700 メンバー価格 350



▲ **料亭風 本格だしの
鮭茶漬け**

鮭と鮭のだしが絡み合う旨さ。

900 メンバー価格 450

入会日より
メンバー価格でお召し上がりいただけます。

Curry Menu

カレー メニュー

HOW TO ORDER

量も辛さもお好みで

ライスの量をチョイス!
基本のライス量は200gです。

普通200g

大盛300g

基本価格

+50

辛さをチョイス!

普通から激辛まで選べます。

普通

中辛

激辛

基本価格

+40

+80

おすすめ
メニュー

豚しゃぶカレー 1,350 メンバー価格 750



サクサクミルフィーユカツに
きのこの食感でさらにおいしく!

ミルフィーユカツカレー 1,600 メンバー価格 1,000
+ プラス きのこ



▲ミルフィーユカツカレー
1,500 メンバー価格 900

▼きのこカレー
1,300 メンバー価格 700



▲ベーコンカレー
1,350 メンバー価格 750



▼トンテキカレー
1,500 メンバー価格 900



◀ハンバーグカレー
1,350 メンバー価格 750



入会日より
メンバー価格でお召し上がりいただけます。

Curry Menu

カレー メニュー

トッピングをチョイス! どんどんのせておいしさアップ!

基本価格 +450

ステーキ

基本価格 +300

ミルフィーユカツ
トンテキ

基本価格 +150

豚しゃぶ ・ ハンバーグ
唐揚げ ・ ベーコン

基本価格 +100

きのこ ・ ほうれん草
チーズ ・ 完熟トマト



あの有名店の

▲ オリジナルスパイスカレー 1,200 メンバー価格 600

カレーと一緒にぜひどうぞ。
おすすめサラダ。

しお
塩だれチョレギサラダ

480 メンバー価格 240



▲ チーズカレー 1,300 メンバー価格 700



かんじゆく
▲ 完熟トマトカレー 1,300 メンバー価格 700



そう
▲ ほうれん草カレー 1,300 メンバー価格 700

定番
メニュー



からあげ
▲ 唐揚げカレー 1,350 メンバー価格 750



▲ ステーキカレー 1,650 メンバー価格 1,050

表示価格は「日本円」となり、別途消費税・サービス料10%を申し受けます。

入会日より
メンバー価格でお召し上がりいただけます。

Set Menu

セットメニュー

Hamburg Set ハンバーグセット



▲ デミグラスハンバーグセット 1,900 メンバー価格 950



▲ イタリアンハンバーグセット 1,900 メンバー価格 950



▲ 和風ハンバーグセット 1,900 メンバー価格 950

Topping 楽しさ広がるトッピング



チーズ 100



目玉焼 100

Roast Meat Set 焼肉セット



▲ 塩だれ牛カルビ焼肉セット 1,900 メンバー価格 950



▲ 牛カルビ焼肉セット 1,900 メンバー価格 950



▲ 秘伝のオリジナルソース使用 四日市トンテキ 1,900 メンバー価格 950



▲ しょうが焼きセット 1,900 メンバー価格 950

メガ盛り
ダブル!



▲ メガ盛りダブルトンテキ! 2,900 メンバー価格 1,450

入会当日より
メンバー価格でお召し上がりいただけます。

Set Menu

セットメニュー

Steak Set ステーキセット

極上ステーキ
メガサイズ!



(ライス・スープ・サラダ付)

◀ 特製ソースメガステーキセット

2,900 メンバー価格 1,450



このボリュームと
大きさにノックアウト!



(ライス・スープ・サラダ付)

メガステーキ&ハンバーグセット▶

3,500 メンバー価格 1,750

※ハンバーグのソースは、和風ソース・デミグラスソース・
カレーソース・イタリアンソースの中からお選びください。



Loco Moco ロコモコ

◀ ハワイの定番 ごろごろ野菜のロコモコ

ジューシーハンバーグに半熟卵とオリジナルデミグラスソースが
絶妙に調和。ハワイに行けばまずコレ! 定番です。

1,900 メンバー価格 950

Sandwich Set サンドウィッチセット

▶ 特製ローストチキンのクラブハウスサンド (スープ付)

もちもち食感のパンにローストチキン、半熟卵、レタス、トマトを挟み込んだ
絶妙なバランスが魅力な一品。

1,900 メンバー価格 950



Child Menu お子様メニュー

◀ お子様ランチ

お子様の大好きなメニューを1つに凝縮しました。
きちんと野菜も摂れるよう彩りよく添えました。

1,000 メンバー価格 500

入会日より
メンバー価格でお召し上がりいただけます。

Sweets Menu

スウィーツメニュー

ホテルファイングループが自信を持って
ご提供する自家製パンメニューを是非一度ご堪能ください。



ほんば しょう
▲ 本場ベルギーワッフル使用
パニラアイスワッフル



外はサクサク中はふんわりの絶品自家製ワッフルに生クリーム・パニラ
アイスをトッピングしました。幸せな甘さが口いっぱい広がる自信の
一品です。

お好きなソースをお選びください。
◆ストロベリー ◆マンゴー ◆MONINチョコレート ◆MONINキャラメル
<写真はストロベリー>

1,400 メンバー 700



げんせんそがい
▲ 厳選素材にこだわったファインオリジナル
デニッシュハニートースト



ケーキのようにふわとした食感とほんのり甘い上質な味わいの
デニッシュパンを贅沢に使った、他では絶対にまねできないハニート
ーストです。

お好きなソースをお選びください。
◆ストロベリー ◆マンゴー ◆MONINチョコレート ◆MONINキャラメル
<写真はストロベリー>

1,400 メンバー 700



ぶけい
▲ ファイン特製プレミアムバフェ

サクッと香ばしいグラノーラと濃厚なホイップクリームで
アイスとソースが絶妙にマッチした一品

お好きなソースを
お選びください。
◆ストロベリー
◆マンゴー
◆MONINチョコレート
◆MONINキャラメル

1,200 メンバー 600



でつし とくそがい
▲ シェフパテシエ手作り特製シフォンケーキ

やわらかくふわふわとした食感はクリームとの相性も抜群。
旨さ控えめなシフォンケーキです。

お好きなソースを
お選びください。
◆ストロベリー
◆マンゴー
◆MONINチョコレート
◆MONINキャラメル

1,200 メンバー 600



◀ アイスクリーム MONINソース添え

Monin Flavors The World

お好きなソースをお選びください。
◆ストロベリー ◆マンゴー ◆MONINチョコレート
◆MONINキャラメル ◆派手きなこ

800 メンバー 400

世界中のプロフェッショナルから
愛されているモナンのシロップ



入会当日より
メンバー価格でお召し上がりいただけます。

Breakfast

朝食メニュー



▲ 朝いちばんの健康フード グラノーラセット

(選べるドリンク) ミルク・オレンジジュース
アイスコーヒー・ホットコーヒー
コンソメスープ

1,200 メンバー価格 600



▲ ファイン特製 とろ〜り卵のBLTエッグサンド

ふっくらパンズにベーコン・新鮮な国産レタス・トマトと、とろ〜り玉子を絶妙なバランスではさみました。

(選べるドリンク) オレンジジュース・アイスコーヒー・
ホットコーヒー・ミルク・コンソメスープ

1,200 メンバー価格 600



▲ ファイン特製 シェフお勧めトーストセット

(選べるドリンク) オレンジジュース・アイスコーヒー・
ホットコーヒー・ミルク・コンソメスープ

1,200 メンバー価格 600

選べるトーストセット

- トーストダブル +100
- チーズトースト +100
- 明太トースト +100



▲ 和朝食 銀鮭定食

銀鮭は白醤油でしっかり焼き上げた一品です。
朝はやっぱりご飯、という人にお勧めのセットメニューです。

(セット内容) 鮭・目玉焼き・しば漬・塩昆布・味付け海苔・ご飯・味噌汁

味噌汁をお好みで「お出汁」に変更し、鮭茶漬にできます。

1,200 メンバー価格 600



▲ 朝うどん(わかめうどん)

本場さぬきの手打ち麺を使い
秘伝のだしで仕上げた絶品のうどん。

1,200 メンバー価格 600



▲ 朝ラーメン(醤油・塩・豚骨)

本場九州のおごだし使用の
香り高いラーメンを朝食にどうぞ。

1,200 メンバー価格 600

お好みの丼をチョイス +300



ネギ塩丼

唐揚げ丼

チャーシュー丼

明太丼



▲ 朝カレー

朝から元気にカレーをどうぞ。

1,200 メンバー価格 600 (サラダ付)

Topping トッピングを チョイス

- 目玉焼き(ダブルに変更) 100
- 唐揚げ(2個) 100
- 明太子トッピング 100
- サラダ(大) 100
- コンソメスープ 50

入会日より
メンバー価格でお召し上がりいただけます。

Wine Selection

ワインセクション

確かなトップソムリエが自信を持っておすすめする、ワインセクション。
素敵な時間を演出します。

Champagne シャンパーニュ

素敵な時間にふさわしい世界で最高級のシャンパンをセレクトいたしました。



◀ ドンペリニオン フルボトル 750ml

Dom Pérignon

35,000 **メンバー価格** 17,500

シャンパンの中でも特に熟成年数の長い「ヴィンテージ・シャンパン」に属し、一番下のランクでも8年程度の熟成を行う。また基本的に「ブドウの出来が良い年のみ仕込みを行う」ため、年によっては製造を行わない場合もある。

Dom Pérignon

▶ モエ・エ・シャンドン

アンペリアル ハーフボトル 375ml

MOËT & CHANDON MOËT IMPÉRIAL

7,000 **メンバー価格** 3,500

1743年、クロード・モエによって創立されたモエ・エ・シャンドン。なかでもモエ・アンペリアルは最も愛されているシャンパンと言われ、そのフランスの良いエレガントな味わいは前菜からメイン、デザートまであらゆる料理とよく合います。

MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE



MOËT

CELEBRATE THE NOW
#MOËTMOMENT



ROBERT MONDAVI

確かな品質のワインをご用意しております。

Wine ワイン

カリフォルニアワイン界の重鎮ロバート・モンダヴィは、フランス ボルドーのメドック格付け第1級ワインを有するフィリップ・ド・ロートシルト男爵と共同経営のワイナリーを創設し、「オーバス・ワン」をリリース。新興地カリフォルニアで高級ワイン造りに取り組み、それを見事に実現させたことから「カリフォルニアワインの父」と呼ばれています。

▶ ウッドブリッジ

カベルネ・ソーヴィニオン 2014

Cabernet Sauvignon 2014 フルボトル 750ml

2,400 **メンバー価格** 1,200



◀ ウッドブリッジ シャルドネ 2014

Chardonnay 2014 フルボトル 750ml

2,400 **メンバー価格** 1,200



表示価格は「日本円」となり、別途消費税・サービス料10%を申し受けます。

ドリンクメニューにはアルコールを含んだお飲み物もございます。車を運転される場合や未成年の方の御飲用はお避けください。

入会当日より
メンバー価格でお召し上がりいただけます。

Bar

原産国セレクション

各国の銘酒をお選びしました。
味わい深い味と香りをお楽しみください。

Japanese Whisky 国産ウイスキー

日本



日本には19世紀半ばに伝えられた洋酒で大麦・ライ麦・トウモロコシなどを麦芽の酵素で糖化し、これに酵母を加えて発酵させたのち蒸留し、樽や樽の樽に詰めて熟成させてつくる洋酒。



響

HIBIKI

響 17年 50ml
Hibiki

酒齢17年以上の長期熟成モルト36種を
酒齢17年以上の円熟グレーンとブレンド。
後熟にもたっぷり時間をかけた。
貴沢な一品です。

2,000 メンバー価格 1,000



山崎

TAMAZAKI

山崎 12年 50ml
Yamazaki

日本のウイスキー山崎蒸留所の
竣工60年目の1984年に登場した
日本初のピュアモルトウイスキー。

2,000 メンバー価格 1,000

Scotch スコッチ

スコットランド



スコッチとは樽に3年以上ねかせて熟成させた、こくのあるスコットランド
特産のウイスキー。特有の煙の臭があるのは麦芽を発酵させる前にビートで
乾燥させるためです。



Grand Old Parr

オールドパー 12年
50ml
Old Parr

明治6年、岩倉遣欧使節団が日本に紹介した
最初のスコッチと言われ、以来日本の名士達に
愛され続けているスコッチ。
その香りは柔らかく、甘いフルーフを連想させ、
まろやかで柔らかい味を持っています。

1,800 メンバー価格 900

Bourbon バーボン

アメリカ



トウモロコシを主原料としたアメリカ産のウイスキー。
18世紀末ケンタッキー州バーボンでイギリス移民が作ったことで名付け
られました。



JACK DANIEL'S

ジャックダニエル
ブラック 50ml
Jack Daniel's Black

創業以来、そのスタイル・製法を
頑なに守り続け世界中で愛された
プレミアムウイスキー。
なめらかでスムーズなバーボンです。

1,800 メンバー価格 900



氷セット
(氷 + ミネラルウォーター)
Ice & Mineral Water Set

320 メンバー価格 160

表示価格は「日本円」となり、別途消費税・サービス料10%を申し受けます。

ドリンクメニューにはアルコールを含んだお飲み物もございます。車を運転される場合や未成年の方の御飲用はお避けください。

入会日より
メンバー価格でお召し上がりいただけます。

Drink Menu

ドリンクメニュー

Beer ビール

KIRIN

生ビール	640	メンバー価格 320
シャンディガフ	640	メンバー価格 320



Kahlua/ カルーア

カルーアミルク	640	メンバー価格 320
---------	-----	------------

Mangoyan/ マンゴヤン

マンゴヤン リッキー	640	メンバー価格 320
マンゴヤン オレンジ	640	メンバー価格 320
マンゴヤン グレープフルーツ	640	メンバー価格 320
マンゴヤン ミルク	640	メンバー価格 320



Chu-Hi 酎ハイ

氷結

チューハイ レモン	640	メンバー価格 320
チューハイ グレープフルーツ	640	メンバー価格 320
チューハイ ライム	640	メンバー価格 320
チューハイ カルピス	640	メンバー価格 320
チューハイ ブルーベリーカルピス	640	メンバー価格 320

Creme De Cassis/ クレーム・ド・カシス
Noir De Bourgogne ノワール・ド・ブルゴーニュ

カシスソーダ	640	メンバー価格 320
カシスオレンジ	640	メンバー価格 320
カシスグレープフルーツ	640	メンバー価格 320
カシスウーロン	640	メンバー価格 320



Highball ハイボール



角ハイボール	640	メンバー価格 320
コークハイ	640	メンバー価格 320
ウーロンハイ	640	メンバー価格 320
ジンジャーハイボール	640	メンバー価格 320
カルピスハイボール	640	メンバー価格 320
オレンジハイボール	640	メンバー価格 320

Tropical Yoghurt/ トロピカルヨーグルト

ヨギー オレンジ	640	メンバー価格 320
ヨギー グレープフルーツ	640	メンバー価格 320
ヨギー ミルク	640	メンバー価格 320



Cocktail カクテル

Smirnoff/ スミノフ 【ウォッカ】



モスコミュール	640	メンバー価格 320
ウォッカリッキー	640	メンバー価格 320
スクリュードライバー	640	メンバー価格 320
ブルドッグ	640	メンバー価格 320

Bombay Sapphire/ ボンベイサファイア 【ジン】



ジンバック	640	メンバー価格 320
ジンリッキー	640	メンバー価格 320
オレンジブロッサム	640	メンバー価格 320
ジンライム	640	メンバー価格 320

Plum liquor 梅酒

にごり梅酒 (ロック・水割り・ソーダ割り)	640	メンバー価格 320
完熟梅酒 (ロック・水割り・ソーダ割り)	640	メンバー価格 320

Sake 酒

山田錦 杜氏鑑 冷酒	800	メンバー価格 400
山田錦 杜氏鑑 熱燗	800	メンバー価格 400

Shochu 焼酎

麦焼酎 知心剣 (ロック・水割り お湯割り・ウーロン割り)	800	メンバー価格 400
芋焼酎 黒霧島 (ロック・水割り お湯割り・ウーロン割り)	800	メンバー価格 400

表示価格は「日本円」となり、別途消費税・サービス料10%を申し受けます。

ドリンクメニューにはアルコールを含んだお飲み物もございます。車を運転される場合や未成年の方の御飲用はお避けください。

入会当日より
メンバー価格でお召し上がりいただけます。

Drink Menu

ドリンク メニュー

Wine ワイン

グラスワイン赤 560 **メンバー価格** 280

グラスワイン白 560 **メンバー価格** 280

Soft drink ソフトドリンク

ホットコーヒー 560 **メンバー価格** 280

アイスコーヒー 560 **メンバー価格** 280

アイスカフェオレ 560 **メンバー価格** 280

アイス
ストレートティー 560 **メンバー価格** 280

アイス
ミルクティー 560 **メンバー価格** 280

アイス
レモンティー 560 **メンバー価格** 280

ジンジャーエール 560 **メンバー価格** 280

コーラ 560 **メンバー価格** 280

ピンクグレープフルーツ 560 **メンバー価格** 280

オレンジジュース 560 **メンバー価格** 280

ミルク 560 **メンバー価格** 280

烏龍茶 560 **メンバー価格** 280

カルピスソーダ 560 **メンバー価格** 280

カルピスジュース 560 **メンバー価格** 280

ブルーベリー
カルピスウォーター 560 **メンバー価格** 280

ブルーベリー
カルピスソーダ 560 **メンバー価格** 280

レモンソーダ 560 **メンバー価格** 280

グレープフルーツソーダ 560 **メンバー価格** 280

ライムソーダ 560 **メンバー価格** 280

リアルゴールド 560 **メンバー価格** 280

ノンアルコールビール
キリン零 ICHI (ゼロイチ) 560 **メンバー価格** 280

モクテル
キューピット (コココーラ×カルピス) 560 **メンバー価格** 280

モクテル
ロイヤルオレンジ (オレンジ×カルピス) 560 **メンバー価格** 280

モクテル
オレンジジンジャー (オレンジ×ジンジャー) 560 **メンバー価格** 280

モクテル
ジンジャーエールティー (烏龍茶×ジンジャー) 560 **メンバー価格** 280

モクテル
チャイニーズティーソーダ (烏龍茶×炭酸) 560 **メンバー価格** 280

ホット
ルイボスティー 560 **メンバー価格** 280

ホット
ジャスミンティー 560 **メンバー価格** 280

ストロベリー
フロゼンスムージー 560 **メンバー価格** 280

マンゴー
フロゼンスムージー 560 **メンバー価格** 280

キャラメルミルク
フロゼンスムージー 560 **メンバー価格** 280

ダークチョコミルク
フロゼンスムージー 560 **メンバー価格** 280

2ℓ PET
ミネラルウォーター 560 **メンバー価格** 280

絶倫マカ液 1,000 **メンバー価格** 500

Topping

トッピングをチョイス



アイスクリーム



ホイップクリーム

アイスクリーム
+100

ホイップクリーム
+100

スイーツソース +50

(ストロベリー・マンゴー・チョコ・キャラメル)



Strawberry

ストロベリーソース



Mango

マンゴーソース



Choco

チョコレートソース

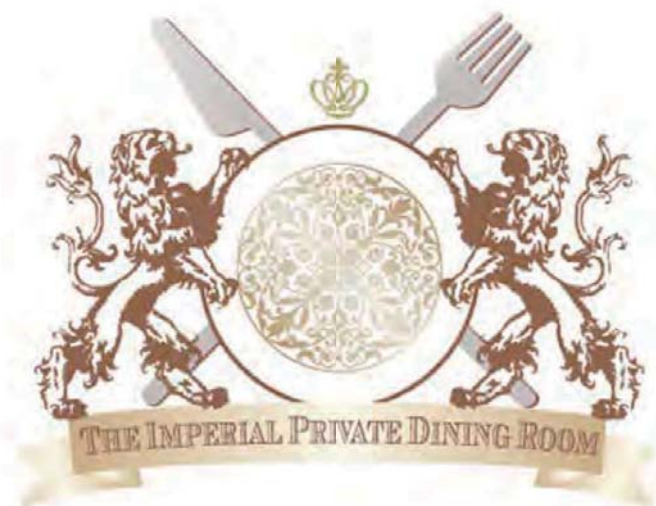


Caramel

キャラメルソース

表示価格は「日本円」となり、別途消費税・サービス料10%を申し受けます。

ドリンクメニューにはアルコールを含んだお飲み物もございます。車を運転される場合や未成年の方の御飲用はお避けください。



御注文はフロントまで
御連絡ください。



本当に美味しいものは地球にも身体にもやさしい…

食材は有機野菜を中心に

自然環境にこだわり丁寧に育てられた

契約農家・農場の安全で安心な素材を

厳選して使用しております。

ぜひ御賞味ください。

季節により器や食材等、若干内容が変わる場合がございます。

入会でお得にファインメンバーズ会員募集



ファイン・ファインガーデンでご利用いただける入会金・年会費無料のメンバーズカードです。

ご利用のたびにポイントがたまるほか多彩な特典をご用意いたしております。

全国で幅広くご利用ください。ご利用当日でも簡単にご入会していただけます。この機会にぜひご入会ください。

入会無料

年会費無料

当日利用可

ポイント無期限

無料フードメニュー

豊富なレンタルメニュー

豪華商品とポイント交換

表示価格は「日本円」となり、別途消費税・サービス料10%を申し受けます。