

# 牛フィレステーキ 旬の彩野菜添え

Beef fillet steak. ( With salad and rice or Bread) (サラダ+ライスまたはパン付き)



ランチセット

## FAVORITE

Lunch Set "FAVORITE"

【下記の中からメインメニューをおひとつお選びください。(サラダ付き)】

Please choose one main menu item from the following. ( With salada)

※プラス 300 円 (税サ込) でコーヒーまたは紅茶もご用意できます。

※Coffee or Tea may be added to your order of the above specialties for an extra ¥ 300



・ととろオムライスとビーフシチュー  
Stewed Beef with Omelette Rice



・シェフ特製ゴロゴロビーフカレー  
Beef Curry



・ミックスサンドイッチ  
Mixed Sandwich



・桜海老と春キャベツの  
トマトクリームパスタ  
Tomato Cream Pasta with Sakura Shrimp  
and Spring Cabbage



・茄子とトマトのアラビアータ風  
Arrabiata style of eggplant and the tomato



・もみじ豚と広島菜のペペロンチーノ  
Peperoncino with Hiroshima Maple Pork  
and Hiroshima greens

各 ¥ 2,541 (税サービス料込)

※表示価格には税金・サービス料が含まれております。  
The price includes service charge and tax.

※当店のお米は、世羅産こしひかりを使用しております。

※Our restaurant serves Koshihikari brand rice from Sera region.

# The Lounge Menu



# Coffee / Cocoa

コーヒー / ココア

ANA クラウンプラザホテル広島 ザ・ラウンジ オリジナルブレンド豆

ホットコーヒー  
Hot Coffee

各 ¥968

アイスコーヒー  
Ice Coffee

アメリカンコーヒー  
American Coffee

カフェオレ (ホット / アイス)  
Café au Lait (Hot / Ice)

シナモンコーヒー  
Cinnamon Coffee

エスプレッソ  
Espresso

各 ¥968

カプチーノ  
Cappuccino

カフェラテ (ホット / アイス)  
Café Latte (Hot / Ice)

ウィンナーコーヒー  
Vienna Coffee

カフェインレスコーヒー  
Decaf Coffee

各 ¥968

ココア  
Cocoa



TEA EXCELLENCE SINCE 1823

## Ronnefeldt Tea ロンネフェルトティー

ロンネフェルトは1823年創業の歴史のあるドイツの紅茶ブランド。厳選された茶葉を使用したロンネフェルトの至福の一杯をぜひご賞味ください。

Ronnefeldt is a German tea brand with a long history, founded in 1823. Please enjoy a cup of Ronnefeldt bliss made with carefully selected tea leaves.

Tea / ティー

ダージリン サマーゴールド  
Darjeeling Summer Gold

アッサムバリ  
Assam Bari

セイロン オレンジペコー  
Ceylon Orange Pekoe

アイリッシュウィスキークリーム  
Irish Whiskey Cream

スペシャルアールグレイ  
Special Earl Gray

ストロベリーフィールド  
Strawberry Fields

ライト&レイトセイロン (デカフェティー)  
Light & Late Ceylon (Decaffeinated Tea)

Harb Tea / ハーブティー

ソフトピーチ  
Soft Peach

グリューワインティー  
Thé Glühwein Tea

シュルマートルンク  
Schlummertrunk

アーユルヴェーダ ハーブ&ジンジャー  
Ayurveda Harb&Ginger

Rooibos Tea / ルイボスティー

バニラルイボス  
Vanilla Rooibos

チルアウトウィズハーブ  
Chill out With Herbs

グリーンルイボスストロベリークリーム  
Grüner Rooibos Erdbeer Sahne

各 ¥1,089

※ 料金には、税金・サービス料を含んでおります。

The prices listed above include service charge and tax.

# Other Drinks

その他のお飲み物

## Beer / ビール

アサヒ マルエフ 生ビール ¥1,089  
Draft Beer

アサヒ 黒生ビール ¥1,089  
Black Draft Beer

ハーフ&ハーフ ¥1,089  
Half & Half

広島クラフトビール ¥1,210  
Hiroshima craft beer

ハイネケン ¥1,089  
Heineken

バドワイザー ¥1,089  
Budweiser

ギネス ¥1,089  
Guinness

ノンアルコールビール ¥968  
Non-Alcoholic Beer

## Other Alcohol / その他のアルコール

焼酎 (麦・芋) ¥1,089  
Shochu (Wheat / Potato)

日本酒 ¥1,331  
Sake

グラスワイン (白ワイン・赤ワイン) ¥1,089~  
Glass Wine (White / Red)

グラススパークリングワイン ¥1,089~  
Glass Sparkling Wine

シェリー酒 ¥1,210  
Sherry

ノンアルコールスパークリング ¥1,089  
Non-Alcoholic Sparkling



## 広島クラフトビール Hiroshima Craft Beers

各 ¥1,210

### ◎ロックディスタウン

広島県大崎上島にある『柑橘系猫農園』さんの自然栽培レモンを丸ごとふんだんに使用したレモニーセゾンです。農業を一切使用せず、太陽の恵みをたっぷり浴びて育ったレモンの皮や果肉をそのまま感じられる。ジューシーで瑞々しくバランスの良い仕上がりです。

◎Rock this town

Beer made with naturally grown lemons from Osakikamijima, Hiroshima Prefecture.

You can feel the peel and pulp of the lemon grown in the full blessing of the sun.

### ◎ライムライト

広島県尾道市瀬戸田にある『あじば農園』さんの新鮮なライムを使用したパールエールです。

採れたてライムの爽やかな香りが感じられ、苦味のベースとなる Citra・Sabro・Luminosa ポップとも相性が良く、軽快でジューシーな仕上がり。

◎LIMELIGHT

Pale ale with fresh lime from Setoda, Onomichi. You can feel the fresh aroma of freshly pick lime.

It is light and juicy with a bitter base of citra, sabro, and luminosa pop.

※ 料金には、税金・サービス料を含んでおります。

The prices listed above include service charge and

tax.

# Cream Soda

クリームソーダ

- カシスクリームソーダ  
Cassis Cream Sode
- ピーチクリームソーダ  
Peach Cream Soda
- メロンクリームソーダ  
Melon Cream Soda
- ブルーハワイクリームソーダ  
Blue Hawaii Cream Soda
- カルピスクリームソーダ  
Calpico Cream Soda



各 ¥968

# Desserts

デザート

ザ・ラウンジ オリジナル アフォガード  
The Lounge Original Affogato

- アフォガード『クラシック』 Affogato『Classic』 ¥1,573  
特製バニラアイスにエスプレッソを注ぐ、定番スタイル
- アフォガード『抹茶』 Affogato『Green Tea』 ¥1,331  
特製抹茶アイスにエスプレッソを注ぐ、定番スタイル
- アフォガード『レディース&ジェントルマン』 Affogato『Ladies & Gentleman』 ¥2,057  
特製バニラアイスにエスプレッソとコニャックまたはベイリーズを注ぐ、リッチなスタイル



- ホテル特製ケーキ ¥726  
Special Hotel Cake
- ホテル特製ケーキセット (コーヒー / 紅茶 / ハーブティー付き) ¥1,331  
Special Hotel Cake Set (Coffee, tea, herbal tea included)
- ホテル特製ケーキセット (ロンネフェルトティー付き) ¥1,573  
Special Hotel Cake Set (Comes with Ronnefelt tea)
- アイスクリーム (バニラ または 抹茶) ¥847  
Ice Creem (Vanilla or Green Tea)
- フルーツの盛り合わせ ¥2,057  
Assorted Fruits

季節のラウンジ特製アフタヌーンティー ¥4,235  
※ご提供まで少しお時間がかかる場合がございます。  
Seasonal The Lounge Special Afternoon Tea.  
Please note that it may take some time before the product is available.

※ 料金には、税金・サービス料を含んでおります。  
The prices listed above include service charge and tax.

# Cocktails

カクテル

## Long Cocktails / ロングカクテル

### Gin Based / ジンベース ¥1,452

- ジントニック  
Gin and tonic
- ジンフィズ  
Gin Fizz
- ジンバック  
Ginback
- トムコリンズ  
Tom Collins
- シンガポールスリング  
Singapore Sling
- ジンリッキー ¥1,573  
Gin Rickey

### Vodka Based / ウォッカベース ¥1,452

- モスコミュール  
Moscow Mule
- スクリュードライバー  
Screwdriver
- ブラッディマリー  
Bloody Mary
- ブラックルシアン  
Black Lucian
- ゴッドマザー  
Godmother
- カミカゼ  
Kamikaze
- シーブリーズ ¥1,573  
Sea Breeze
- ソルティドッグ ¥1,573  
Salty dog

### Wine Based / ワインベース ¥1,452

- ワインクーラー  
Wine cooler
- スプリッツァー  
Spritzer
- ミモザ ¥1,573  
Mimosa

### Tequilas Based / テキーラベース ¥1,452

- マタドール  
Matador
- テキーラ サンライズ ¥1,573  
Tequila Sunrise

### Ram Based / ラムベース ¥1,452

- ボストンクーラー  
Boston cooler
- キューバリブレ  
Cuba Libre
- モヒート ¥1,573  
Mojito

### Brandy Based / ブランデーベース ¥1,694

- フレンチコネクション  
French Connection
- ブランデージンジャー  
Brandy ginger

### Whisky Based / ウィスキーベース ¥1,452

- ゴッドファーザー  
Godfather
- オールドファッションド  
Old Fashioned
- マミーテイラー  
Mommy Taylor

### Liqueur Based / リキュールベース ¥1,452

- チャーリーチャップリン  
Charlie Chaplin
- チャイナブルー  
China blue
- ファジーネーブル  
Fuzzy navel
- カルーアミルク  
Kahlua milk
- スプモーニ  
Spumoni
- ネグロニ  
Negroni

# Cocktails

カクテル

## Short Cocktails / ショートカクテル

### Gin Based / ジンベース ¥1,452

- ・アラスカ  
Alaska
- ・ブルームーン  
Blue Moon
- ・ギムレット  
Gimlet
- ・ジンライム  
Gin lime
- ・マティーニ  
Martini
- ・ホワイトレディー  
White Lady

### Tequilas Based / テキーラベース ¥1,452

- ・マルガリータ  
Margarita
- ・モッキンバード  
Mockingbird

### Ram Based / ラムベース ¥1,452

- ・ダイキリ  
Daiquiri
- ・スカイダイビング  
Sky diving
- ・X.Y.Z  
X.Y.Z

### Vocka Based / ウォッカベース ¥1,452

- ・バラライカ  
Balaika
- ・ブルーラグーン  
Blue Lagoon
- ・コスモポリタン  
Cosmopolitan
- ・雪国  
Snow country

### Brandy Based / ブランデーベース ¥1,694

- ・アレキサンダー  
Alexander
- ・サイドカー  
Sidecar

### Whisky Based / ウィスキーベース ¥1,452

- ・マンハッタン  
Manhattan
- ・ニューヨーク  
New york

### Original Cocktails / オリジナルカクテル ¥1,452

- ・スターダスト  
Stardust
- ・ザ・ラウンジ  
The Lounge

### Non-Alcoholic Cocktails / ノンアルコールカクテル ¥1,331

- ・フロリダ  
Florida
- ・シンデレラ  
Cinderella
- ・シャーリーテンブル  
Shirley Temple
- ・サラトガクーラー  
Saratoga cooler

# Tea / Harb Tea

紅茶 / ハーブティー

各 ¥968

## Tea / ティー

- ダージリン  
Darjeeling
- アッサム  
Assam
- アールグレイ  
Earl Grey
- イングリッシュブレックファースト  
English Breakfast
- ウバ  
Uva
- ジャスミン  
Jasmine
- ロイヤルミルクティー  
Royal Milk Tea

## Harb Tea / ハーブティー

- カモミール  
Camomile
- オレンジピール  
Orange Peel
- ハイビスカス  
Hibiscus
- ローズヒップ  
Rosehip
- ペパーミント  
Peppermint



## Green Tea グリーンティー



抹茶 (和菓子添え)  
Maccha Green Tea (with Japanese Cake)

¥968

アイスグリーンティー  
Ice Green Tea

¥968

緑茶 (和菓子添え)  
Green Tea (with Japanese Cake)

¥847

抹茶シェイク  
Maccha Green Tea Shake

¥968

## Drinks ドリンク

ミックスジュース  
Mixed Fruits Juice

¥1,089

ウーロン茶  
Oolong Tea

¥726

トマトジュース  
Tomato Juice

¥847

ペリエ  
Perrier

¥847

ゆずティー (ホット / アイス)  
Yuzu Tea (Hot / Ice)

¥847

トニックウォーター  
Tonic Water

¥726

オレンジジュース  
Orange Juice

¥726

ミネラルウォーター  
Mineral Water

¥847

グレープフルーツジュース  
Grapefruits Juice

¥726

ソーダ  
Sparkling Water

¥726

コーラ  
Coke

¥726

ダイエットコーラ  
Diet Coke

¥726

ジンジャーエール  
Ginger Ale

¥726

カルピス  
Caipico

¥726

※ 料金には、税金・サービス料を含んでおります。  
The prices listed above include service charge and tax.

## Japanese Whiskey / ジャパニーズウイスキー

• 山崎ノンヴィンテージ Yamazaki non-vintage	¥1,936	• 響ブレンダーズチョイス Hibiki Blender's Choice	¥2,420
• 山崎12年 Yamazaki 12 years	¥2,420	• ニッカセッション Nikka session	¥1,815
• 白州ノンヴィンテージ Hakushu non-vintage	¥1,936	• 竹鶴ピュアモルト Taketuru Pure Malt	¥1,936
• 知多 The Chita	¥1,815	• 戸河内ブレンデット Togouchi blended	¥1,573
• 富士山麓 Fujisanroku	¥1,694	• 戸河内ブレンデットプレミアム Togouchi Blended Premium	¥1,694
• 碧 Ao	¥2,057	• 戸河内 Hiroshima Togouchi Hiroshima	¥1,573
• 宮城峡ノンヴィンテージ Miyagi Gorge Non-vintage	¥1,573	• 戸河内シングルモルト Togouchi single malt	¥1,936
• 余市ノンヴィンテージ Yoichi non-vintage	¥1,573	• 戸河内シングルモルト ミスティー Togouchi single malt Misty	¥2,904
		• 桜尾シングルモルト Sakuo single malt	¥2,057
		• 桜尾シェリーカスク Sakuo Sherry Cask	¥2,662



## Brandy / ブランデー

### Cognac / コニャック

• ヘネシー VSOP Hennessy VSOP	¥2,420
• ヘネシー XO Hennessy XO	¥2,904
• ヘネシーパラディー Hennessy Paradis	¥7,018
• マーテル コルドンブルー Martell Cordon Bleu	¥2,662
• カミュ VSOP Camus VSOP	¥1,694
• レミーマルタン XO Remy Martin XO	¥2,783

### Calvados / カルバドス

• ブラー グランソラージュ Blur Grand Solage	¥1,694
• ペールマグロワールフィーヌ Pale Magloir Fine	¥2,662

### Grappa / グラッパ

• グラッパサッシカイア Grappa Sassicaia	¥2,783
----------------------------------	--------

## Food Menu / フードメニュー

### Finger Food / フィンガーフード

• 桜咲く 花ソーセージと蒸し野菜 (地産地消) Flower Sausage and Steamed Vegetables ( Local product )	¥726	• ビーフジャーキー Beef	¥847
• 瀬戸内じゃこ天とがんとす ( 地産地消 ) Jako Tempura and Gansu of SETO ( Local product )	¥847	• 野菜スティック (ベジタリアン) Vegetables Stick ( Vegetarian )	¥968
• チーズプラッター Assorted Cheese	¥1,936	• レーズンバター Raisin Butter	¥726
• フライドポテト Fried Potatos	¥847	• ミックスナッツ Mixed Nuts	¥605
• コーンチップのアボカドディップ添え Corn Chips and Avocado Dip	¥847	• チョコレート Chocolate	¥847
• いぶりがっこクリームチーズクラッカー添え Daikon radish pickles and Cream cheese with Cracker	¥1,089		

### Salad / サラダ

• グリーンサラダ Green Salad	¥1,089	• ちりめんじゃこのサラダ Chirimenjako (dried young sardines) Salad	¥1,331
• シーザーサラダ Ceasar Salad	¥1,210		

### Soup / スープ

• 本日のスープ Today's Soup	¥726
• ベジタブルスープ Vegetable Soup	¥726

## Hamburger & Sandwich / ハンバーガー & サンドウィッチ

• アメリカンクラブハウスサンド Club Sandwich	¥1,815
• ミックスサンドウィッチ Mixed Sandwich	¥1,694
• 瀬戸内怪獣レモンミンチカツバーガー Monster Lemon Minced Cutlet Burger	¥1,573
• 特製チーズハンバーガー Special Cheese Hamburger	¥1,936

※ アレルギー体質のお客様がおられましたら、お気軽に料理内容をスタッフにお尋ねください。  
 ※ 料金には、税金・サービス料を含んでおります。  
 If you have allergies, please ask the staff about the ingredients. The prices listed above include service charge and tax.

## Food Menu / フードメニュー

### Light Meal / 軽食

・シーフードピラフ Seafood Pilaf	¥1,936
・とろとろオムライスとビーフシチュー Stewed Beef with Omelette Rice	¥2,178
・茄子とトマトのスパゲティ (アラビアータ風) Spaghetti with Eggplant and Tomato (Arabbiata-style)	¥1,694
・桜海老と春キャベツのトマトクリームパスタ (3.4 月限定) Tomato Cream pasta with Sakura Shrimp and Spring Cabbage (Seasonal menu)	¥2,057
・もみじ豚と広島菜のペペロンチーノ (地産地消) Peppercino with Hiroshima Maple Pork and Hiroshima greens ( Local product )	¥1,936
・オードブルの盛り合わせ Assorted Hors-d'oeuvre	¥1,815
・ナポリ風ピッツァ Pizza Margherita	¥2,057
・ソーセージ 野菜のピクルス添え Sausage with Pickled Vegetables	¥1,210
・季節の温野菜の盛り合わせ Assorted Seasonal Steamed Vegetable	¥1,331
・生ハムとサラミの盛り合わせ Assorted raw ham and sarami platter	¥1,815
・フィッシュ & チップス Fish & Chips	¥1,331
・国産鶏の唐揚げ 広島レモン添え (地産地消) Fried Chicken with Fried Potato ( Local product )	¥1,694
・牛フィレ肉のステーキ 旬の野菜添え Beef fillet steak with seasonal vegetables	¥3,872
・若鶏のグリルとローズマリー風味のポテト添え Grilled Chicken with Rosemary Potato	¥2,178
・もみじ豚ジンジャーステーキ Momiji Pork Ginger Steak	¥2,420
・旬のお魚のボワレ トマトバジルソース 野菜のマーマレード添え Today's Fish with Tomato Sauce	¥1,936

### Side / サイド

・ライス または パン Rice or Bread	¥484
・サラダ & スープ Salad & Soup	¥847

コーヒー または 紅茶セット ¥605  
上記のメニューに追加料金 605 円にて、コーヒーまたは紅茶をご用意いたします。  
Coffee or Tea may be added to your order of the above specialties for an extra ¥605

※ アレルギー体質のお客様がいらっしゃいましたら、お気軽に料理内容をスタッフにお尋ねください。  
※ 料金には、税金・サービス料を含んでおります。  
※ 当店のお米は、世羅産こしひかりを使用しております。  
※ If you have allergies, please ask the staff about the ingredients. The prices listed above include service charge and tax.  
※ Our restaurant serves Koshihikari brand rice from Sera region.

## American Whiskey / アメリカン ウィスキー

・ブラントン Blanton	¥2,057	・ワイルドターキー 12 年 Wild Turkey 12 years	¥2,057
・ブラントン ブラック Blanton Black	¥1,694	・ワイルドターキーライ Wild Turkey Rye	¥1,573
・メーカーズマーク レッドトップ Maker's Mark Red Top	¥1,573	・ジャックダニエル ブラック Jack Daniels Black	¥1,573
・フォアローゼス ブラックラベル Four Roses Black Label	¥1,573	・ジャックダニエル ハニー Jack Daniels Honey	¥1,573
・ティンカップ アメリカン ウィスキー Tin Cup American Whiskey	¥1,573		
・ウェストランド アメリカン シングルモルト Westland American Single Malt	¥1,815		

## Blended Whiskey / ブレンデッド ウィスキー

・バランタイン 17 年 Ballantine 17 years	¥2,299
・バランタイン 21 年 Ballantine 21 years	¥3,509
・シーバスリーガル ミズナラ Chivas Regal Mizunara	¥1,573
・シーバスリーガル 12 年 Chivas Regal 12 years	¥1,573
・シーバスリーガル 18 年 Chivas Regal 18 years	¥2,178
・オールドパー 12 年 Old par 12 years	¥1,573
・オールドパー スーペリア Old Parr Superior	¥2,057
・ジョニーウォーカー ダブルブラック Johnnie Walker Double Black	¥1,573
・ジョニーウォーカー 18 年 Johnnie Walker 18 years	¥2,178
・ロイヤルサルート 21 年 Royal Salute 21 years	¥2,783
・ロイヤルハウスホールド Royal Household	¥3,509

※ 料金には、税金・サービス料を含んでおります。  
The prices listed above include service charge and tax.

## Scotch Whisky / スコッチウイスキー

### Speyside Malt / スペイサイドモルト

・グレンフィディック 12 年 Glenfiddich 12 years	¥1,573
・グレンフィディック 18 年 Glenfiddich 18 years old	¥2,420
・グレンリベット 12 年 Glenlivet 12 years	¥1,573
・グレンリベット 18 年 Glenlivet 18 years	¥2,420
・マッカラン 12 年 Macallan 12 years old	¥1,694
・マッカラン 18 年 Macallan 18 years old	¥3,509

### Islay Malt / アイラモルト

・アードベック 10 年 Ardbeck 10 years	¥1,815
・ラガブーリン 16 年 Lagavulin 16 years	¥2,178
・ボウモア 12 年 Bowmore 12 years	¥1,573
・ラフロイグ 10 年 Laphroaig 10 years	¥1,815
・ラフロイグ セレクト Lafroaig Select	¥1,573

### Island Malt / アイランドモルト

・タリスカー 10 年 Talisker 10 years	¥1,694
・ハイランドパーク 12 年 Highland Park 12 years	¥1,694

### Highland Malt / ハイランドモルト

・トマーティン 12 年 Tomartin 12 years	¥1,815
・トマーティン 18 年 Tomatin 18 years	¥2,783
・オーバン 14 年 Oban 14 years	¥2,057

### Irish Whiskey / アイリッシュウイスキー

・ジョンジェムソン John Jameson	¥1,573
・ブッシュミルズ Bushmills	¥1,573

### Canadian Whiskey / カナディアンウイスキー

・クラウンローヤル Crown Royal	¥1,573
・カナディアンクラブ クラシック 12 年 Canadian Club Classic 12 years	¥1,573



## 桜尾オリジナル ジン フェア SAKURAO Original Gin Fair Produced by SAKURAO DISTILLERY



### 桜尾ジン オリジナル ¥1,452 SAKURAO GIN ORIGINAL

広島産のフレッシュな柑橘類など 9 種類のボタニカルとジュニパーベリー、コリアンダーシードなど計 14 種類の原料を使用し、スティーピングとヴェイパー製法で製造したジン。柑橘の香りと伝統的なジンの風味が融合したアロマが特徴です。

Fresh Hiroshima citrus and more 9 botanicals and juniper berries, coriander seeds, and 14 other ingredients.

This gin is made using the steeping and vapping process. The aroma is a fusion of citrus and traditional gin flavors.



### 桜尾ジン ハマゴウ ¥1,573 SAKURAO GIN HAMAGOU

真夏の浜辺に、鮮やかな紫色の花を咲かせるハマゴウ。平安時代からアロマとして親しまれてきた海浜植物をボタニカルに使用したジン。ハマゴウが持つ清涼感のあるハーバルな香りと、フローラルな香りを持つボタニカルの華やかさが際立つ、味わい深いジンをお楽しみください。

Hamagou, a bright purple flower, blooms on the beach in midsummer.

The beach plant has been popular as an aroma since the Heian period (794-1192).

This gin uses this botanical as a botanical. The cool, herbal aroma of the hamagou and the floral botanicals stand out for their gorgeousness. Enjoy this deeply flavored gin.



### 桜尾ジン リミテッド ¥1,694 SAKURAO GIN LIMITED

山海の幸が豊富な広島に厳選した 17 種類のボタニカルを原料に、スティーピングとヴェイパー製法で製造したジン。創業の地の象徴、桜香のアクセントと柑橘系の香りの余韻が印象的です。

This gin is made from 17 botanicals carefully selected

in Hiroshima, a city rich in produce from the mountains and the sea, using the steeping and vapping process. It is accented with cherry blossom aroma, a symbol of the place where the company was founded, and has an impressive citrusy aftertaste and a lingering citrus aroma.



### 桜尾ジン ホワイト ハーブ ¥1,573 SAKURAO GIN WHITE HERBS

華やかな香りをもたらすボタニカルを、厳選された素材を原料に伝統的な製法で蒸留する「桜尾ジン オリジナル」に加えました。培ってきた香りを引き出す技術、蒸留技術を活かした、まるで目の前に花束があるかのようなフローラルな香りが広がる 5 周年記念限定「ホワイトハーブ」です。

The botanicals that bring forth a gorgeous fragrance are added to SAKURAO GIN ORIGINAL, which is made from carefully selected ingredients and distilled using traditional methods.

Utilizing our accumulated technology for extracting and distilling aromas, WHITE HERBS is a limited-edition gin with a floral aroma that is as if a bouquet of flowers were right in front of your eyes.

上記すべて飲み方は自由でございます。お好みのカクテルをご用意いたします。

All of the above are free to drink. We will be happy to prepare a cocktail of your choice.



Image photo

## 瀬戸田デコポン パチパチボール

Brown-sugar soy flour au lait

瀬戸田デコポンピューレと戸河内ブレンドドプレミアムを  
合わせたハイボール  
Highball with Setoda Dekopon puree and Togouchi blended Premium.

## 瀬戸田デコポン オールドファッションド

Old-fashioned

瀬戸田デコポンピューレと戸河内ブレンドドプレミアムを  
合わせたザ・ラウンジオリジナルのオールドファッションド  
The Lounge's original old fashioned with Setoda Dekopon puree  
and Togouchi Blended Premium.



## 怪獣レモンミンチカツバーガー Monster Lemon Mince Cutlet Burger

単品 ¥1,573

瀬戸内産「怪獣レモン」を使用した、さわやかな味わいのミンチカツ。  
コーンフレーク入りの衣でザクザクとした食感に仕上げ、ザ・ラウンジオリジナルバーガーに仕上げました。

## ～オリジナルカクテル3種～

オリジナルカクテルに瀬戸田デコポンピューレと戸河内ブレンドドプレミアム使用。  
Original cocktail with Setoda dekopon puree and Togouchi blended premium whisky.

### 瀬戸田デコポン

## ホット・ウィスキー・トディー

Hot Whisky

瀬戸田デコポンピューレと戸河内ブレンドドプレミアムのお湯割り。  
心も温まるホットカクテル。  
Setoda Dekopon puree and hot water with Togouchi blended Premium.

各 ¥1,573

～ノンアルコールアレンジもできます～  
Non-alcoholic arrangements can be made.

※ 料金には、税金・サービス料を含んでおります。  
The prices listed above include service charge and tax.



Image photo

## ・怪獣レモンサワー

Monster Lemon Sour

## ・フローズンモンスター

Floason Monster



単品 ¥1,452

～ノンアルコールアレンジもできます～  
Non-alcoholic arrangements can be made.

怪獣レモンミンチカツバーガーと  
怪獣レモンカクテルをセットでお得に！

セット価格 ¥2,738

