

ランチセット
FAVORITE
Lunch Set "FAVORITE"

平日am11:30~pm14:00(L/O)
土・日・祝am11:30~pm14:30(L/O)
Weekdays am11:30~pm 14:00(L/O)
Saturdays,Sundays,holidays am11:30~pm 14:30(L/O)



牛フィレステーキ 旬の彩野菜添え (サラダ+ライスもしくはパン付き)
Beef fillet steak. (With salad and rice or Bread)
¥3,509 (税サービス料込)

【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 salad)

※プラス 300 円 (税込) 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



・とろ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

シェフのおまかせパスタ 3 種 (下記 3 種類からお選びいただけます。)

Chef's Choice of Pasta (Please choose from the following 3types.)



- ・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
- ・牡蠣とほうれん草のクリームパスタ
Cream Pasta with Oysters and Spinach

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.

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

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

Harb Tea / ハーブティー

各 ¥1,089

ダージリン サマーゴールド
Darjeeling Summer Gold

ソフトピーチ
Soft Peach

アッサムバリ
Assam Bari

グリューワインティー
Thé Glühwein Tea

セイロン オレンジペコー
Ceylon Orange Pekoe

シュルマートルンク
Schlummertrunk

アイリッシュウィスキークリーム
Irish Whiskey Cream

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

スペシャルアールグレイ
Special Earl Gray

Rooibos Tea / ルイボスティー

ストロベリーフィールド
Strawberry Fields

バニラルイボス
Vanilla Rooibos

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

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

※ 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



◎レモブル GO HIROSHIMA...

広島の明るい未来を表現したいと、生産量日本一の広島のレモンとネーブルを使った、鮮やかな黄金色のゴールデンエール。レモンとネーブルは広島県瀬戸田にある citrusfarms たてみち屋さんの無農薬のもの。

最初にネーブルの香り、レモンの爽やかな酸味とネーブルの程よい苦味、ほのかな麦芽の甘みを感じる、全体的にすっきりとした綺麗な味わい。

◎Removable GO HIROSHIMA...

In order to express Hiroshima's bright future, this bright yellow golden ale is made with lemon and navel from Hiroshima, which has the highest production volume in Japan.

The lemons and navel are pesticide-free from Citrus Farms Tatemichiya in Setoda, Hiroshima Prefecture.

At first you feel the scent of navel, the refreshing sourness of lemon, the moderate bitterness of navel, and the faint sweetness of malt. Overall a clean and beautiful taste.



◎ニカラグア コーヒースタウト ...

ナッツやキャラメルのような甘さ、ふくよかなボディが特徴の

ニカラグアのリモンシージョ農園産のコーヒー豆の香りと

ロースト麦芽の香ばしさが特徴の黒ビール。豆のセレクトは OBSCURA COFFEEROASTERS。

◎Nicaragua Coffee Stout...

Characterized by its nutty and caramel-like sweetness and plump body.

The aroma of coffee beans from Nicaragua's Limoncillo farm.

A dark beer characterized by the aroma of roasted malt. The beans are selected by OBSCURA COFFEEROASTERS.

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

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 nete that it may take some time before yhe prpduct is avabile.

※ 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

Vocka 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
- オールドファッシュヨンド 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

Vodka 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

Liqueur Based / リキュールベース ¥1,452

- ・アフターディナー
After dinner
- ・チェリーブロッサム
Cherry Blossom
- ・ゴールドンキャディラック
Golden Cadillac
- ・グラスホッパー
Grasshopper
- ・バレンシア
Valencia

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

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
- ・シャーリーテンプル
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.

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) ¥726
Flower Sausage and Steamed Vegetables (Local product) | • ビーフジャーキー
Beef |
| • 瀬戸内じゃこ天とがんとす (地産地消) ¥1,694
Jako Tempura and Gansu of SETO (Local product) | • 野菜スティック (ベジタリアン) ¥726
Vegetables Stick (Vegetarian) |
| • チーズプラッター ¥605
Assorted Cheese | • レーズンバター ¥605
Raisin Butter |
| • フライドポテト ¥726
Fried Potatos | • ミックスナッツ ¥605
Mixed Nuts |
| • コーンチップのアボカドディップ添え ¥726
Corn Chips and Avocado Dip | • チョコレート ¥605
Chocolate |

Salad / サラダ

- | | |
|--|---|
| • グリーンサラダ ハーフ ¥726
Green Salad Half | • ちりめんじゃこのサラダ ハーフ ¥968
Chirimenjako (dried young sardines) Salad Half |
| • グリーンサラダ レギュラー ¥1,331
Green Salad Regular | • ちりめんじゃこのサラダ レギュラー ¥1,331
Chirimenjako (dried young sardines) Salad Regular |
| • シーザーサラダ ハーフ ¥847
Caesar Salad Half | |
| • シーザーサラダ レギュラー ¥1,573
Caesar Salad Regular | |

Soup / スープ

- | |
|--|
| • 本日のスープ ¥726
Today's Soup |
| • ベジタブルスープ ¥847
Vegetable Soup (Vegetarian) |

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 ¥1,815
Crowne Club Sandwich |
| • ミックスサンドウィッチ ¥1,573
Mixed Sandwich |
| • 瀬戸内怪獣レモンミンチカツバーガー ¥1,815
Monster L |
| • 特製ハンバーガー ¥1,936
Special Hamburger |
| • ホットドッグ (ラップ) ¥1,089
Hot Dog (Film) |

Japanese Whiskey / ジャパニーズウイスキー

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



Brandy / ブランデー

Cognac / コニャック

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

Calvados / カルバドス

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

Grappa / グラッパ

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

※ 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。
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 ¥1,815
Pilaf with Baby Sardine (Local product)
- とろとろオムライスとビーフシチュー ¥2,057
Stewed Beef with Omelette Rice
- 茄子とトマトのスパゲティ (アラビータ風) ¥2,057
Mozzarella and Basil Tomato Spaghetti
- 牡蠣とほうれん草のクリームスパゲティ (冬季限定) ¥1,936
Seafood Spaghetti Japanese Style
- もみじ豚と広島菜のペペロンチーノ (地産地消) ¥1,694
Spaghetti Neapolitan
- オードブルの盛り合わせ ¥1,331
Assorted Hors-d'oeuvre
- ナポリ風ピッツァ ¥1,694
Pizza Margherita
- ソーセージ 野菜のピクルス添え ¥1,089
Sausage with Pickled Vegetables
- 季節の温野菜の盛り合わせ ¥1,331
Assorted Seasonal Steamed Vegetable (Vegetarian)
- 生ハムとハムの盛り合わせ ¥1,694
Assorted raw prosciutto and ham platter
- フィッシュ & チップス モルトビネガーとタルタルソース ¥1,210
Fish & Chips with Malt Vinegar and Tartar Sauce
- 広島赤鶏の唐揚げ 広島レモン添え ¥1,815
Fried Chicken with Fried Potato
- 国産牛フィレ肉のステーキ 旬の野菜添え ¥2,057
Special Hamburg
- 若鶏のグリルとローズマリー風味のポテト添え ¥2,057
Grilled Chicken with Rosemary Potato
- もみじ豚ジンジャーステーキ ¥2,662
Today's Fish with Tomato Sauce
- 旬のお魚のポワレ トマトバジルソース 野菜のマーマレード添え

Side / サイド

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

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.

American Whiskey / アメリカン ウィスキー

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

Blended Whiskey / ブレンデッド ウィスキー

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

※ 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

Highland Malt / ハイランドモルト

・グレンモーレンジ オリジナル Glenmorangie original	¥1,815
・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

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

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の厳選した 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.

The Lounge
Recommended Cocktails

桜尾 SAKURAO Cocktail



瀬戸田はっさくドック
Setoda Hassaku Orange Dog



桜尾ジンの爽やかさと八朔の甘みを楽しめるロングカクテル
Enjoy the freshness of gin and the sweetness of Hassaku Orange
海人の藻塩でスノースタイル
Snow Style

瀬戸田はっさくマティーニ
Setoda Hassaku Orange Martini



桜尾リミテッドジンと瀬戸田の八朔ピューレを使用
SAKURAO LIMITED Gin and Setoda Hassaku Orange Puree.
甘酸っぱいマティーニ
Sweet and sour martinis.

尾道市で育ったはっさくピューレを使用しています
Puree grown in Onomichi City.

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.



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。

・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

