

Beverage Menu

Cocktails

- Gin Base -

Martini / マティーニ
Princes Mary / プリンセス メアリー
Gin Tonic / ジントニック
Around The World / アラウンドザワールド

- Vodka Base -

Vodka Martini / ウォッカマティーニ
Salty Dog / ソルティドッグ
Sea Breeze / シーブリーズ
Cosmopolitan / コスモポリタン

- Rum Base -

Daiquiri / ダイキリ
Pina Colada / ピニャコラーダ
Cuba Libre / キューバリブレ
Mary Pickford / メアリーピックフォード

- Whisky & Liqueur Base -

New York / ニューヨーク
Kings Valley / キングスバレー
Grasshopper / グラスホッパー
Valencia / バレンシア

- Tequila Base -

Margarita / マルガリータ
Paloma / パロマ
Mocking Bird / モッキンバード
Tequila Sunrise / テキーラサンライズ

- Non Alcohol Cocktails -

Sangria / サングリア
Fuzzy Navel / ファジーネーブル
Cinderella / シンデレラ
Saratoga Cooler / サラトガクーラー

Wine By The Glass (Alcohol or Non-Alcohol)

Sparkling Wine / スパークリングワイン

White Wine / 白ワイン

Red Wine / 赤ワイン

Rose Wine / ロゼワイン

Beer

Asahi Super Dry / Yebisu / Asahi Dry Zero (Non Alcohol)
アサヒスーパードライ / エビス / アサヒドライゼロ (ノンアルコール)

Whisky

Riku / 陸
Jack Daniel's / ジャックダニエル

Coffee Selections

Coffee / コーヒー
Decaffeinated Coffee / カフェインレスコーヒー
Espresso / エスプレッソ
Café au Lait / カフェオレ
Café Latte / カフェラテ
Cappuccino / カプチーノ
Café Mocha / カフェモカ

Tea Selections

- Ronnefeldt -

Darjeeling / ダージリン
Earl Gray / アールグレイ
Chamomile / カモミール
Seasonal Tea / 季節の紅茶

- Art of Tea -

Raspberry Nectar / ラズベリーネクター
Chocolate Monkey / チョコレートモンキー
Passionfruit Jasmine Iced Tea /
パッションフルーツジャスミンアイスティー

Soft Drinks

Apple Juice / アップルジュース
Orange Juice / オレンジジュース
Grapefruits Juice / グレープフルーツジュース
Pineapple Juice / パイナップルジュース
Cranberry Drink / クランベリードリンク
Coke / コーラ
Ginger Ale / ジンジャーエール

The Union Bar & Lounge Sunset Cocktails Food Menu

- Sunset Cocktails High Tea stand -

APPETIZER

Harbor Kitchen

Assorted Seasonal Appetizers
by Hyatt Regency Yokohama 『Harbor Kitchen』

ハイアットリージェンシー横浜 「Harbor Kitchen」
彩り前菜の盛り合わせ

DESSERT

Tiramisu
ティラミス

Today's Jelly
本日のジュレ

Today's Scone
本日のスコーン

- Hot Selections -

Please choose a hot dish from the below
温かいお料理を下記より1品お選びください

Today's Quiche
本日のキッシュ

French Fried, Plain or Truffle Flavored
フライドポテト プレーンまたはトリュフ風味

Hot Sandwich
ホットサンドイッチ

- Additional Bar Food Menu -

通常のメニューもご用意してございます

Assorted Olive
オリーブ
¥900

Mixed Nuts
ミックスナッツ
¥900

Fried Tortilla Salsa Sauce
トルティーヤチップスサルサソース
¥900

Charcuterie
シャルキトリー
¥2,800

Margherita Pizza
マルゲリータ
¥2,800

Cheese Selection
チーズセレクション
¥3,000

For Guests with food allergies. 食材アレルギーをお持ちのお客様

To greater ensure the quality of your dining experience,
Please let us know if you have any food allergies or restrictions.
However, please kindly informed that additional fees may apply
in order to provide items that are not on the standard menu.

(We may be unable to accomodate allergy-related requests as part of event menus
or meals covered by lodging plans.)

We cannot guarantee that the special dietary meals will not cause any allergic reaction.
Therefore, it is up to you to make the final judgement when ordering this type of meal.

食材にアレルギーや、食事制限がございますお客様は、ご注文の際にスタッフへお申し付けください。
但し、通常の料理以外のメニューをご用意させていただく為、別途費用が発生する場合がございます。

(イベントメニューなどでの対応は、お断りさせて頂くこともございます。)

また、お客様とご相談の上用意させて頂くお食事は、
アレルギーの症状が起きないことをお約束するメニューではございません。

ご飲食に関しましては、お客さまご自身の体調などもご考慮の上、
お客様ご自身でのご判断をお願い致します。

Our kitchen is using buckwheat flour.

Your order will be prepared in the same kitchen as other menu items.

For this reason, It is possible that some traces of allergens.

May become mixed into the meal during preparation.

Kitchen cooking and washing facilities, And the crockery and cutlery
used for regular menu dishes are used for the special dietary dishes as well.

Your understanding is highly appreciated.

当厨房におきましては、蕎麦粉も使用致しております。

厨房、及び機器等の洗浄過程で、アレルギーが残留する事もございます。

全ての料理は、同一の厨房にて調理を行う為、

加工、または調理過程においてもアレルギーが混入する可能性が高く、
ご提供いたします料理は、完全なアレルギー対応メニューではございません。

予め、ご留意くださいますようお願い申し上げます。

For inquiries about rice-based foods, kindly ask our service staff.
米飯類・米加工品の産地情報については、スタッフにお尋ねください。

