

Tea Selections



- Ronnefeldt Tea Selections -

Darjeeling ダージリン	¥1,100
Earl Gray アールグレイ	¥1,100
Jasmin Tea ジャスミンティー	¥1,100
Chamomile カモミール	¥1,100
Green Rooibos グリーンルイボス	¥1,100

- Art of Tea Selections -

Raspberry Nectar ラズベリーネクター	¥1,100
Chocolate Monky チョコレートモンキー	¥1,100
Passionfruit Jasmine Iced Tea パッションフルーツジャスミンアイスティー	¥1,100

Coffee Selections

Coffee (Hot/Iced) コーヒー	¥1,000	Cappuccino カプチーノ	¥1,100
Decaffeinated Coffee カフェインレスコーヒー	¥1,000	Esspresso エスプレッソ	¥1,100
Caffe au Lait (Hot/Iced) カフェオレ	¥1,100	Café Mocha カフェモカ	¥1,200
Caffe Latte (Hot/Iced) カフェラテ	¥1,100		

- Cake -

※ケーキメニューは別途ご用意がございますのでスタッフへお申し付けください

- Ice Cream -

～The Union Bar & Loungeならではのカクテルシェイカーで仕上げたオリジナルソースのバニラアイスクリーム～

Espresso Souse Vanilla Ice Cream
エスプレッソソースのヴァニラアイスクリーム
エスプレッソ/ソルト/ナッツ/シナモン/バニラアイス

¥1,200

【Seasonal Item】

Strawberry Souse Vanilla Ice Cream
ストロベリーソースのヴァニラアイスクリーム

ストロベリー/ドライストロベリー/練乳/レモンジュース/バニラアイス

¥1,200



Soft Drinks

Orange Juice オレンジジュース	¥900	Tomato Juice トマトジュース	¥1,000
Grape Fruit Juice グレープフルーツジュース	¥900	Coke コーラ	¥1,000
Apple Juice アップルジュース	¥900	Coke Zero コーラゼロ	¥1,000
Pineapple Juice パイナップルジュース	¥1,000	Ginger Ale ジンジャーエール	¥1,000
Cranberry Juice クランベリージュース	¥1,000		

Beer

Asahi Super Dry アサヒスーパードライ	¥1,200	Kyushu Craft "Hyuganatsu" 九州クラフト"日向夏"	¥1,600
Yebisu エビス	¥1,300	Draft Guinness ドラフト ギネス	¥1,400
Spring Valley 496 スプリングヴァレー 豊潤 496	¥1,600	Asahi Dry Zero アサヒドライゼロ (ノンアルコールビール)	¥1,100

Wine By The Glass

- Champagne -

Pommery Brut Royal NV ポメリー ブリュット ロワイヤル		Glass	Bottle
	🍷 promoted price	¥1,900	¥11,000

- White Wine -

Villa Mattielli Soave Classico 2017 ヴィッラ マッティエリ ソアヴェ クラシコ		¥1,600	¥9,500
Kendall Jackson's Vintner's Reserve Chardonnay 2017 ケンダルジャクソン ヴィントナーズ レゼルブ		¥2,100	¥12,000

- Red Wine -

Gnarly Head Pinot Noir U.S.A 2019 ナーリーヘッド ピノノワール		¥1,600	¥9,000
Gnarly Head Cabernat Sauvignon U.S.A 2019 ナーリーヘッド カベルネソーヴィニオン		¥1,700	¥9,500

※The all prices are included 10% service charge and tax
※記載の料金にはサービス料10%及び消費税が含まれております

Cocktails

- Gin Base -

Martini マティーニ ジン / ドライベルモット	¥1,400
Negroni ネグローニ ジン / ビターリキュール / スウィートベルモット / ドライベルモット	¥1,500
Pepper Gin Tonic ペッパー ジントニック ジン / トニックウォーター / ペッパー / ライム	¥1,500
Singapore Sling シンガポール スリング ジン / チェリーブランデー / ホワイトキュラソー / グレナデンシロップ / パイナップルジュース / レモンジュース	¥1,600

- Vodka Base -

Yokohama Blue ヨコハマブルー ウォッカ / エルダーフラワーリキュール / ブルーキュラソー / ライムジュース	¥1,800
Espresso Martini エスプレッソ マティーニ ウォッカ / ダークラム / エスプレッソ / シロップ	¥1,600
Moscow Mule モスコミュール ウォッカ / ジンジャーシロップ / ジンジャービア / ライムジュース	¥1,500

- Rum Base -

Mojito モヒート ゴールドラム / ミント / ライム / ブラウンシュガー / ソーダ	¥1,500
Dark & Stormy ダーク & ストーマー ホワイトラム / ダークラム / ジンジャーシロップ / ジンジャービア	¥1,500
Maitai マイタイ ホワイトラム / ダークラム / グレナデンシロップ / オレンジジュース / パイナップルジュース	¥1,500
Jack Tar ジャック ター ダークラム / フルーツフレーバーリキュール / ライムジュース	¥1,500

- Tequila Base -

Golden Margarita ¥1,600
ゴールド マルガリータ
テキーラ / オレンジリキュール / ライムジュース

Tequila Sunrise ¥1,500
テキーラ サンライズ
テキーラ / カシスリキュール / グレナデンシロップ / オレンジ

- Whisky & Brandy Base -

Old Fashioned ¥1,700
オールド ファッションド
バーボン / ビターズ / ブラウンシュガー

Manhattan ¥1,600
マンハッタン
ウイスキー / スウィートベルモット / ビターズ / チェリーシロップ

New York ¥1,600
ニューヨーク
バーボン / ザクロジュース / ライムジュース

Whisky Sour ¥1,700
ウイスキーサワー
ウイスキー / ビターズ / 卵白 / レモンジュース

Cherry Blossom ¥1,800
チェリー ブロッサム
コニャック / チェリーブランデー / オレンジキュラソー / グレナデンシロップ / レモンジュース

- Wine Base -

Banboo ¥1,400
バンブー
シェリー / ドライベルモット / オレンジビターズ

※The all prices are included 10% service charge and tax
※記載の料金にはサービス料10%及び消費税が含まれております

Bottle Keep Menu

- Scotch -

Chivas Regal 12y シーバスリーガル 12年	¥28,000
Glenmorangie 10y グレンモーレンジ 10年	¥30,000
Laphroaig 10y ラフロイグ 10年	¥31,000
Dewar's 18y デュワーズ 18年	¥35,000
Macallan 12y Double Cask マッカラン 12年 ダブルカスク	¥47,000

- Bourbon -

Woodford Reserve ウッドフォード リザーブ	¥29,000
I. W. Harper 12y I. W. ハーパー 12年	¥29,000
Maker's Mark 46 メーカーズ マーク 46	¥34,000
Blanton's Black ブラントン ブラック	¥46,000

- Japanese -

Hakusyu 白州	¥31,000
Yamazaki 12y 山崎 12年	¥50,000
Taketsuru 17y 竹鶴 17年	¥70,000

- Brandy -

Baron Otard XO バロン オタール XO	¥40,000
Camus XO カミュ XO	¥50,000
Hennessy XO ヘネシー XO	¥66,000

初回のみ、登録料として別途¥3,000を頂戴いたします。

ボトルキープの期間はご購入から6か月間とさせていただきます。

ボトルキーパーご本人様のみ、カバーチャージ（¥770）を無料とさせていただきます。

※記載の料金にはサービス料10%及び消費税が含まれております

For the first time only, an initial fee of ¥3,000 will be charged.

The bottle keep period is 6 months from the date of purchase.

Only the bottle keeper will receive a free cover charge(¥770).

※The all prices are included 10% service charge and tax

Whiskey & Brandy

- Blended -

Ballantine 12y バラントイン 12年	¥1,600	Johnnie Walker Black ジョニーウォーカー ブラック	¥1,500
Ballantine 17y バラントイン 17年	¥2,100	Johnnie Walker Blue ジョニーウォーカー ブルー	¥3,700
Chivas Regal 12y シーバスリーガル 12年	¥1,700	Monkey Shoulder モンキーショルダー	¥1,700
Chivas Regal MIZUNARA シーバスリーガル ミズナラ	¥1,800	Dewar's 12y デュワーズ 12年	¥1,500
Old Parr 12y オールドパー 12年	¥1,800	Dewar's 18y デュワーズ 18年	¥2,700
Old Parr 18y オールドパー 18年	¥2,800		

- Single Malt -

Glenfiddich 12y グレンフィディック 12年	¥1,600	Ardbeg 10y アードベック 10年	¥1,900
Glenlivet 12y グレンリベット 12年	¥1,800	Caol Ila 12y カリラ 12年	¥2,000
Glenmorangie 10y グレンモーレンジ 10年	¥1,800	Bowmore 12y ボウモア 12年	¥1,700
Macallan 12y マッカラン 12年	¥2,700	Laphroaig Select ラフロイグ セレクト	¥1,500
Macallan 12y Double Cask マッカラン 12年 ダブルカスク	¥2,900	Laphroaig 10y ラフロイグ 10年	¥1,900
Macallan 18y マッカラン 18年	¥6,500	Talisker 10y タリスカー 10年	¥1,700
Highland Park 12y ハイランドパーク 12年	¥1,700		

- Bourbon -

Maker's Mark メーカーズ マーク	¥1,500	I. W. Harper 12y I. W. ハーパー 12年	¥2,200
Maker's Mark 46 メーカーズ マーク 46	¥2,100	Woodford Reserve ウッドフォード リザーブ	¥1,800
Jack Daniel's Black ジャックダニエル ブラック	¥1,500	Wild Turkey 13y ワイルド ターキー 13年	¥2,800
Jack Daniel's Single Barrel ジャックダニエル シングルバレル	¥2,800	Blanton's Black ブラントン ブラック	¥2,800
Jack Daniel's Gold ジャックダニエル ゴールド	¥3,700		

- Japanese -

Yamazaki 山崎	¥1,900	Taketsuru 竹鶴	¥1,900
Yamazaki 12y 山崎 12年	¥3,200	Yoichi 余市	¥1,900
Hakusyu 白州	¥1,900	Miyagikyo 宮城峡	¥1,900
Hibiki Blender's Choice 響 ブレンダーズ チョイス	¥3,200	Nikka Session ニッカ セッション	¥1,900
Ao 碧	¥2,100		

- Brandy -

Camus XO カミュ XO	¥3,200	Baron Otard XO バロン オタール XO	¥2,500
Hennessy ヘネシー XO	¥4,300	Pomme Prisonniere クール・ド・リオン	¥3,700

※The all prices are included 10% service charge and tax
※記載の料金にはサービス料10%及び消費税が含まれております

Spirits

- Gin -		- Vodka -	
Beefeater ビフィータ	¥1,100	Smirnoff スミノフ	¥1,100
Bombay Sapphire ボンベイ サファイア	¥1,200	Zubrowka ズブロッカ	¥1,200
Tanqueray タンカレー	¥1,200	Belvedere ベルベデール	¥1,500
KINOB I 季の美	¥1,600	Grey Goose グレイグース	¥1,600
ROKU 六	¥1,700	HAKU 白	¥1,600
- Rum -		- Tequila -	
Bacardi White バカルディ ホワイト	¥1,100	Jose Cuervo Clasico ホセ クエルボ クラシコ	¥1,100
Bacardi 8 バカルディ 8	¥1,300	Don Julio Blanco ドンクリオ ブランコ	¥1,500
Captain Morgan キャプテン モルガン	¥1,100	1800 Reposado 1800 レポサド	¥1,500
Captain Morgan Private Stock キャプテン モルガン プライベートストック	¥1,700	Porfidio ポルフィディオ	¥1,700
Ron Zacapa 23y ロンサカパ 23年	¥1,700	Patron Silver パトロン シルバー	¥1,700

Mocktails

Yokohama Blue ヨコハマブルー リンゴジュース / ブルーキュラソーシロップ / ソニック	¥1,400	Green P's グリーン ピーズ パイナップルジュース / グリーンアップルシロップ / ライムジュース	¥1,300
Virgin Mojito バージン モヒート ミント / ライム / ブラウンシュガー / ソーダ	¥1,400	Spicy Tonic スパイシートニック トニックウォーター / ベツパー / ライムジュース	¥1,400

Tea Time Food Menu 12:00-17:00

- Sandwich -

BLT Sandwich BLTサンドイッチ ベーコン/レタス/トマト ※Only available from 11:00 to 12:00. ※ 11:00-12:00のみの提供となります。	¥1,800
Hot Sandwich ホットサンドイッチ ハム/チーズ	¥1,700
Seasonal Fruits Sandwich 季節のフルーツサンドイッチ イチゴ/マスカルポーネチーズ	¥2,000
Smoked Salmon and Avocado Sandwich スモークサーモン アボカド サンドイッチ スモークサーモン / アボカド / チーズ / パプリカ / レタス / トマト / オニオン	¥2,000
Club House Sandwich クラブハウスサンドイッチ チキン/ベーコン/チーズ/レタス/トマト	¥2,200
Beef Cutlet Sandwich ビーフカツサンドイッチ ストリップロイン/レタス/ディル/ピクルス	¥2,600

Sandwiches are made with the homemade bread 「nikin」.
The 「nikin」 is available now at the Market.
サンドイッチはマーケットにて大好評の
ホテルオリジナルパン「nikin」でお作り致します。



- Snacks -

Mixed Nuts ミックスナッツ	¥600
Potato Chips ポテトチップス	¥600
Fried Tortilla Salsa Sauce トルティーヤチップス サルサソース	¥900

※The all prices are included 10% service charge and tax
※記載の料金にはサービス料10%及び消費税が含まれております

Bar Time Food Menu 17:00-

- Cold Selection -

5 Kinds Appetizer Plate 本日のオードブル5種盛り合わせ	¥1,500
5 Kinds Appetizer Plate + 1 Drink (Beer, Sparkling Wine, White Wine, Red Wine) 本日のオードブル5種盛り合わせ+1ドリンク (ビール、スパークリングワイン、白ワイン、赤ワイン) ※Additional first drink for your accompanying will be charged ¥700. ※お連れ様分のセットドリンクに関しましては別途¥700にてご用意いたします。	¥2,200
Pickles & Olive ピクルスとオリーブの盛り合わせ	¥1,100
Italian Ham & Salami イタリアハムとサラミの盛り合わせ	¥1,400
Smoked Salmon with Salad スモークサーモン サラダ添え	¥1,400
Cheese Selection & Dried Fruits チーズセレクションとドライフルーツの盛り合わせ	¥1,800

- Hot Selection -

Truffle Flavored Shoestring 黒トリュフ風味のフライドポテト	¥900	
Assorted Sausages ソーセージ盛り合わせ	¥1,200	
Fish & Chips フィッシュ&チップス	¥1,200	
Garlic Shrimp ガーリックシュリンプ	¥1,400	
Hot Sandwich ホットサンドイッチ	¥1,700	
Pizza Margherita ピッツァマルゲリータ	Half Size ¥1,300	Full Size ¥2,400
Chef's Pizza シェフのおすすめピザ	Half Size ¥1,400	Full Size ¥2,500

※The all prices are included 10% service charge and tax
※記載の料金にはサービス料10%及び消費税が含まれております

Bar Time Food Menu 17:00-

- Snacks -

Mixed Nuts ¥600
ミックスナッツ

Potato Chips ¥600
ポテトチップス

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

- Sweets -

Chocolate Selection ¥1,000
チョコレートの盛り合わせ

Assorted Fresh Fruits ¥1,800
フレッシュフルーツ盛り合わせ

※The all prices are included 10% service charge and tax
※記載の料金にはサービス料10%及び消費税が含まれております

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 retrictions.
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き、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。