

CAFE / LIGHT MEAL

AFTERNOON TEA

スプリング アフタヌーンティー

Spring Afternoon tea [2 hours time limit]

8,470

桜、イースターエッグなど春満載のスイーツ、セイボリーをアップステアーズのスタイルで、アフタヌーンティーに仕立てました。

ティーフリーフローと合わせて、ゆったりとお楽しみください。

※アフタヌーンティーは前日までの要予約です。

グラス シャンパーニュ

Glass Champagne

+1,000



SWEETS

マンゴーマカロン Mango macaron
苺の庭園 白いちご、赤いちご Strawberry Garden
はっさくのジュレ Hassaku jelly
チーズサブレ Cheese sable
桜のロールケーキ Sakura roll cake
桜もちムース Sakura mochi mousse
桜葉のシガレット Sakura leaf cookies
レモンケーキの卵 Lemon cake
桜クッキー Sakura cookies
よもぎのパウンドケーキ Wormwood pound cake
ひよこのカスタードムース Custard mousse

SAVORY

フォアグラのムース Foie gras mousse
シャルキュトリー盛り合わせ Assorted charcuterie
(豚肉のパテ, 自家製ロースハム, 生ハム)
(pork patty, homemade roast ham, prosciutto ham)
青さとお米のチップス アオリイカのマリネ
Sea lettuce Rice Chips Marinated Bigfin Squid
天使の海老 ブロッコリーとレモンのピューレ
Shrimp Broccoli and Lemon Puree

TEA

UPSTAIRZスペシャルブレンドティー
UPSTAIRZ Special Blended Tea

FLAVORED TEA

オリエンタルバカンス
Oriental Vacances

ピンクローズ
Pink Rose

ベルガモットピーチ
Bergamot Peach

HERBAL BLEND

マンデーモーニング
Monday Morning

ウィークエンドナップ
Weekend Nap

アレルギーに関しましては、スタッフにお尋ねください。Please inform our staff of any allergies.

メニューは仕入状況等により変更となる場合がございます。予めご了承ください。Menu is subject to change.

記載料金にはサービス料10%、消費税が含まれております。All prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% service charge and consumption tax.

DESSERT



アイスクリーム&ソルベ盛り合わせ
Ice cream & Sherbet Plate

1,452

特定原材料等:乳、卵、小麦

※こちらのメニューは香り付けにアルコールを使用しております。



“メイラード” ムースグラッセ /
ブリュレ、バニラ、ショコラ、オレンジ
“Maillard“ Mousse glasse /
Brulee, Vanilla, Chocolate, Orange, Cointreau

1,694

特定原材料等:小麦・乳・卵

※こちらのメニューは香り付けにアルコールを使用しております。



マルジョレーヌ /
プラリネ、ダコワーズ、タヒチ産バニラ
Marjolaine / Praline, Dacquoise, Tahitian Vanilla

1,936

特定原材料等:小麦・乳・卵



季節のシグネチャープレート
Seasonal Signature Plate

4,235

特定原材料等:乳・卵

+ ティーフリーフローセット Tea Free Flow +1,210

アレルギーに関しましては、スタッフにお尋ねください。Please inform our staff of any allergies.

メニューは仕入状況等により変更となる場合がございます。予めご了承ください。Menu is subject to change.

記載料金にはサービス料10%、消費税が含まれております。All prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% service charge and consumption tax.

LIGHT MEAL

ハムとチーズのクロワッサンサンド + 本日のスープ Ham & Cheese Croissant sandwich + Today's Soup <small>特定原材料等:小麦・乳・卵</small>	1,452
欧風カレー European Curry <small>特定原材料等:小麦・乳・卵</small>	2,178
牛フィレカツカレー Beef Fillet Cutlet Curry <small>特定原材料等:小麦・乳・卵</small>	3,388
季節野菜とスーパーフードのガーデンサラダ Garden's Salad of Seasonal Vegetables & Super Food <small>特定原材料等:小麦・乳・卵</small>	2,420
地鶏のフライドチキン Fried Prime Chicken <small>特定原材料等:小麦</small>	2,178
フィッシュ&チップス 自家製タルタルソース Fish & Chips, Original Tartar Sauce <small>特定原材料等:小麦・卵</small>	2,420
フライドポテト山葵マヨネーズディップ French Fries, Wasabi Mayonnaise <small>特定原材料等:卵</small>	1,210
シャルキュトリーの盛り合わせ Assorted Charcuterie <small>特定原材料等:小麦・乳・卵</small>	Half 2,178 / Full 3,025
チーズ盛り合わせ Assorted Cheese <small>特定原材料等:小麦・乳</small>	For Two/2,420~

アレルギーに関しましては、スタッフにお尋ねください。Please inform our staff of any allergies.

メニューは仕入状況等により変更となる場合がございます。予めご了承ください。Menu is subject to change.

記載料金にはサービス料10%、消費税が含まれております。All prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% service charge and consumption tax.

SOFT DRINK

TEA

UPSTAIRZスペシャルブレンドティー UPSTAIRZ Special Blended Tea 1,210
良質な針金状のホールリーフと新芽が含まれ深みのあるオレンジの優しい色と豊かな香りのオリジナルブレンドティーです。

FLAVORED TEA

オリエンタルバカンス Oriental Vacances 1,210
スリランカのヌワラエリア産の茶葉にジャスミン、マンゴー、ストロベリーをブレンド。

ピンクローズ Pink Rose 1,210
アプリコットとローズの花びらをブレンド。甘酸っぱいアプリコットのローズの上品な香りが重なった華やかな紅茶です。

ベルガモットピーチ Bergamot Peach 1,210
ホワイトピーチとアールグレイをブレンドしました。自然な甘みを感じることのできる紅茶です。

HERBAL BLEND

マンデーモーニング Monday Morning 968
ビタミン、ミネラル、アミノ酸が豊富に含まれたミラクルツリーと言われるモリンガとレモングラス、ジンジャーをブレンド。美肌、デトックス、免疫力アップ。

ウィークエンドナップ Weekend Nap 968
ハイビスカス、アサイー、ローズヒップ、ルイボスなどをブレンド。抗酸化成分を豊富に含み老化予防、冷え性や便秘にも効果的。

SEASONAL ASIAN TEA SELECTION



ジャスミン銀針茶 Jasmin Ginshin Tea 2,420
一番高級とされる茶の芽のみを手摘みし、たくさんのジャスミンの花で香りを吸収させました。まるで身体の中からジャスミンの香りがたちあがるような美しく立ち昇る花の香りをお楽しみください。

台湾阿里山烏龍茶 Ali Shan Oolong Tea 2,420
台湾の中央を走る標高1200mを超える山脈地域で栽培される高山茶です。まるで山の中で深呼吸をしているような青く爽やかな香りと甘味が口の中を駆け抜けます。一煎目、二煎目...と味の変化をあなたの五感で体感してください。

白茶 エイジレスビューティー White Tea Ageless Beauty 2,420
まるで、ハーブティーのようなほのかな味わいのホワイトティーは、ゆっくりと身体に染み渡りやさしく癒してくれる味わいです。

アレルギーに関しましては、スタッフにお尋ねください。Please inform our staff of any allergies.

メニューは仕入状況等により変更となる場合がございます。予めご了承ください。Menu is subject to change.

記載料金にはサービス料10%、消費税が含まれております。All prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% service charge and consumption tax.

SOFT DRINK & JAPANESE TEA

COFFEE

ブレンドコーヒー Coffee (Iced / Hot)	Iced / Hot	992
アメリカン American		992
エスプレッソ Espresso	Single 726 / Double	1,210
カフェラテ Caffé Latte (Iced / Hot)		1,089
カフェモカ Caffé Mocha		1,210
キャラメルラテ Caramel Latte		1,210
コーヒーフロート Coffee Float		1,331

JUICE

オレンジ Orange		992
グレープフルーツ Grapefruit		992
リンゴ Apple		992
マンゴー Mango		992
トマト Tomato		992
コーラ Cola		992
ジンジャエール Ginger Ale		992
ウーロン茶 Oolong Tea		992
緑茶 Green Tea		992
クラフトコーラ Craft Cola		1,210

MINERAL WATER

アクアパナナ Aqua Panna 750ml		968
ペリエ Perrier 750ml		1,089

アレルギーに関しましては、スタッフにお尋ねください。Please inform our staff of any allergies.

メニューは仕入状況等により変更となる場合がございます。予めご了承ください。Menu is subject to change.

記載料金にはサービス料10%、消費税が含まれております。All prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% service charge and consumption tax.

NON-ALCOHOLIC COCKTAIL

* 14時からオーダー可能です

Sansho Sol Cubano 山椒ソルクバーノ Grapefruit, Tonic, Sansho	1,089
Herbarium ハーバリウム Mint, Grapefruit, Lime, Soda	1,210
Lemon Grass Collins レモングラスコリンズ Lemon Grass, Lemon, Salt, Soda	1,210
Virgin Mimosa ヴァージン ミモザ Non-Alcoholic Sparkling Wine, Orange, Herbs	1,331
Gobo Mule ゴボウミュール Burdock Root, Ginger beer, Soda, Lemon	1,089
Seven Buck セブンバック Ginger Beer, Lime, Spice, Soda	1,089
Lavender Spritz ラベンダースプリッツ Non-Alcoholic Sparkling Wine, Lavender, Thyme	1,210
Yuzu Sour 柚子サワー Yuzu, Orange, Lemon, Egg White	1,210
Fluffy Tea Sour フラフティーソーサワー Blend tea, Lemon, Egg white	1,331
Bellini Granita ベリーニグラニータ Non-Alcoholic Sparkling Wine, Peach, Pomegranate, Lemon	1,452
Virgin Pina Colada ヴァージンピニャコラーダ Pineapple, Coconut Cream, Lemon	1,452

アレルギーに関しましては、スタッフにお尋ねください。Please inform our staff of any allergies.

メニューは仕入状況等により変更となる場合がございます。予めご了承ください。Menu is subject to change.

記載料金にはサービス料10%、消費税が含まれております。All prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% service charge and consumption tax.