

Cafe / Light Meal



アフタヌーンティー 2時間制 Afternoon Tea [ 2 Hour's Time Limit ] 7,260

フランス料理、フランス菓子をアップステアーズのスタイルで盛り付けました。  
召し上がる順番など自由にお楽しみ下さい。

グラスシャンパーニュ Glass Champagne +1,000

#### SWEETS

- ・ ムースショコラ“熊次郎” Chocolate Mousse
- ・ マロンロール Marron Rollcake
- ・ Appleムース Apple Mousse
- ・ バリ-プレスト Paris-Brest
- ・ キノコのムース“カフェ&オレンジ” Café&Orange Mousse
- ・ 和洋梨のミニパルフェ Pear Parfait
- ・ キノコのリングタルト Mushroom Shaped Tart
- ・ マカロン“マロン&ローズ” “Marron&Rose”Macaron
- ・ 無花果のショートケーキ “Fig” spongecake
- ・ モンブラン 花穂紫蘇添え Montblanc with Perillaflower

#### SAVORIES

- ・ アンチョビとクリームチーズのサンドウィッチ Anchovy & Creamcheese Sandwich
- ・ 鴨のコンフィ クレープ・サレ Duck Confit Crepe
- ・ 無花果とハモンセラーノ 大麦のサラダ ホワイトバルサミコ  
Fig&Jamon serrano & Barley Salad White Balsamic vinegar Dressing

#### 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.

## DESSERT



フォレ・ノワール  
キルシュ、チェリー、ショコラ  
Black Forest / Kirsch, Cherry, Chocolate 2,057  
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。



アンフィニマン・ヴァニニュー“タヒチ”  
タヒチヴァニラ、ピーカンナッツ、洋梨、ゲランドの塩 2,057  
Infiniment Vanille “Tahiti”/  
Vanilla, Pecan Nut, Pear, Guerande Salt 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。



“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 1,694  
“Maillard” Mousse glasse /  
Brulee, Vanilla, Chocolate, Orange, Cointreau 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 1,936  
Marjolaine /  
Praline, Dacquoise, Tahitian Vanilla 特定原材料等：小麦・乳・卵



季節のシグネチャープレート 4,235  
Seasonal Signature Plate 特定原材料等：乳・卵、小麦  
+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	1,452 特定原材料等：小麦・乳・卵
欧風カレー European Curry	1,815 特定原材料等：小麦・乳・卵
牛フィレカツカレー Beef Fillet Cutlet Curry	3,025 特定原材料等：小麦・乳・卵
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	2,688 特定原材料等：小麦・乳・卵
地鶏のフライドチキン Fried Prime Chicken	2,178 特定原材料等：小麦
フィッシュ&チップス 自家製タルタルソース Fish & Chips, Original Tartar Sauce	2,420 特定原材料等：小麦・卵
フライドポテト山葵マヨネーズディップ French Fries, Wasabi Mayonnaise	1,210 特定原材料等：卵
シャルキュトリーの盛り合わせ Assorted Charcuterie	Half 2,178 / Full 3,025 特定原材料等：小麦・乳・卵
チーズ盛り合わせ Assorted Cheese	For Two/2,420~ 特定原材料等：小麦・乳

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.

アレルギーには注意してください。アレルギーがある場合は、ご注文の際に必ずお伝えください。Menu is subject to change.

## 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でできる紅茶です。

### 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。

## 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anna 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 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.