



GRACERY LOUNGE

Seasonal Cake ~ 2026 Autumn ~
2026秋 季節限定ケーキ

Seasonal Menu ~ 2026 Autumn ~

Limited time offer: From September 1st to November 30th, 2026



Acai & Sweet potato parfait (Acai sherbet, Apple in syrup, Fresh grape, sweet potato chips etc.)

アサイーとさつまいものパフェ

¥3,630



a. Purple Harvest Matcha ¥1,870

紫芋抹茶ラテ

b. Noir Grape Tea Fizz ¥1,870

黒ブドウティースカッシュ

c. Marron hojicha latte ¥1,870

マロンほうじ茶ラテ

※写真はイメージです。※仕入れ状況によりメニューが変更になる場合がございます。※表示価格は消費税及びサービス料10%を含みます。

※Pictures are for illustration only. ※In case of the stocking situation, we will change menus. ※All prices, including taxes and service charges(10%).

Seasonal Cocktail ~ 2026 Autumn ~

Limited time offer: From September 1st to November 30th, 2026



- a. **Lycoris Rouge** :Cocktail (Tanqueray, St-Germain elderflower liqueur, Hibiscus) **¥2,530**
彼岸花
- b. **Yume-Utsutsu** :Cocktail (Tanqueray, Aphrodite, Parfait amour) **¥2,530**
夢現
- c. **Autumn Breeze** :Cocktail (Brandy, Dover Marron Liqueur, Cream) **¥2,530**
秋風

Cocktail

カクテル

Tanqueray No.10 Gin Tonic **¥1,650**
タンカレNo.10ジントニック

Cuba Libre (Rum, Coke) **¥1,650**
キューバリブレ

Espresso Martini **¥2,200**
(Vodka, Espresso Coffee, Coffe Liqueur, Cacao Liqueur)
エスプレッソマティーニ

Bellini (Champagne, Peach Juice) **¥2,200**
ベリーニ

Old Fashioned **¥2,200**
(Whisky, Bitters Liqueur, Cube Sugar, Lemon)
オールドファッションド

Japanese Craft Gin Tonic **¥2,200~**
ジャパニーズクラフトジントニック
It can be made with Japanese craft gin. Please see the next page.

Moscow Mule (Vodka, Ginger Ale) **¥1,650**
モスコミュール

Mimosa (Champagne, Orange Juice) **¥2,200**
ミモザ

Baileys Milk (Baileys, Milk) **¥1,650**
ベイリーズミルク

※写真はイメージです。※お車でお越しのお客様は飲酒をご遠慮ください。

※仕入れ状況によりメニューが変更になる場合がございます。※表示価格は消費税及びサービス料10%を含みます。

※Pictures are for illustration only. ※Please refrain from consuming alcohol if you are driving.

※In case of the stocking situation, we will change menus. ※All prices, including taxes and service charges(10%).

GODZILLA

Specialty Menu

TM & © TOHO



King Ghidorah print art Japanese style parfait ¥2,420

(Chestnut, Strawberry, Agar jelly, Mochi ice cream etc.)

アート和パフェ(キングギドラ Ver.)



Godzilla VS Mothra. in pancake island ¥3,300

(Sesame cream, Crunchy chocolate)

ゴジラVSモスラ パンケーキ島の決戦

..... With Drink ¥3,850
[ドリンクセット]

※Please select the set drink from the cake set page. セットドリンクはケーキセットのページよりお選びください。

※写真はイメージです。※仕入れ状況によりメニューが変更になる場合がございます。※表示価格は消費税及びサービス料10%を含みます。

※Pictures are for illustration only. ※In case of the stocking situation, we will change menus. ※All prices, including taxes and service charges(10%).

GODZILLA

Specialty Menu

TM & © TOHO



Godzilla print art cafe latte Each ¥1,870

[Godzilla Ver. / Mothra Ver. / King Ghidorah Ver.]

ゴジラプリントアートラテ ゴジラVer./モスラVer./キングギドラVer.

※ The surface is coated with edible film, so please mix well before eating.

表面に食用フィルムがかかっていますので、よく混ぜてからお召し上がってください。



Soda with Godzilla Art Each ¥1,870

Godzilla Ver. [Takesumi peach lemonade]

Godzilla Minus One Ver. [Blue Curacao (citrus flavored syrup)]

ゴジラプリントアートソーダ 『ゴジラ』(1954)ソーダ [竹炭ピーチレモネード]

ゴジラプリントアートソーダ 『ゴジラ-1.0』ソーダ [ブルーキュラソー(柑橘フレーバーシロップ)]

※写真はイメージです。※仕入れ状況によりメニューが変更になる場合がございます。※表示価格は消費税及びサービス料10%を含みます。

※Pictures are for illustration only. ※In case of the stocking situation, we will change menus. ※All prices, including taxes and service charges(10%).

Coffee

コーヒー

TM & © TOHO CO., LTD.



*At the GraceryLounge, we contributing to the SDGs by using coffee beans grown by female producers supported by the International Women's Coffee Association (IWCA).
Enjoy the refreshing lime-like acidity and buttery richness.*

当店ではIWCA(国際コーヒー女性連盟)が支援する女性生産者が栽培したコーヒー豆を使用し、SDGsに貢献しています。
ライムのようなすっきりとした酸味と、バターのようなコクをお楽しみください。



Specialty Coffee (French press) [Honduras, Beneficio San Marcos] ¥2,200
スペシャルティコーヒー(フレンチプレス)[ホンジュラスWOMEN'S COFFEE]

Drip Coffee [Ethiopia, Yirga Chefe] ¥1,650
竹炭焙煎コーヒー(ドリップ)[エチオピアモカ イルガチェフェ]

Decaf Coffee (French press) ¥1,980
デカフェコーヒー(フレンチプレス)

Iced Coffee ¥1,650
アイスコーヒー

Espresso ¥1,650
エスプレッソ

Cappuccino ¥1,870
カプチーノ

Cafe latte (HOT/ICE) ¥1,870
カフェラテ

Matcha Latte (HOT/ICE) ¥1,870
抹茶ラテ

Hot Chocolate ¥1,760
ホットチョコレート



Can be changed to oat milk"OATSIDE,Barista Blend".

ミルクは“オーツサイド、バリスタブレンド(オーツミルク)”に変更可能です

It is a rich, mild-tasting plant-based milk with an exquisite balance that does not overpower even when paired with coffee or tea. It also has a low environmental impact during production, making it kind to the earth.

濃厚で癖がなく、コーヒーやお茶と合わせても主張しすぎない、絶妙なバランスで、生産時に環境負荷が少なく、地球に優しい植物性ミルクです。

※写真はイメージです。※仕入れ状況によりメニューが変更になる場合がございます。※表示価格は消費税及びサービス料10%を含みます。

※Pictures are for illustration only. ※In case of the stocking situation, we will change menus. ※All prices, including taxes and service charges(10%).

Tea

ティー

Spring Darjeeling [*Darjeeling 1st flush*] ¥1,650
スプリングダーズリン (ダーズリンファーストフラッシュ)

Light & Late Ceylon (*Decaf Tea*) ¥1,650
ライト&レイト セイロン (デカフェ)

Ayurveda Herbs & Ginger ¥1,650
アーユルヴェーダ ハーブ & ジンジャー

Iced Tea [*Darjeeling or Cold-brew Earl Grey*] ¥1,650
アイスティー (ダーズリン、水出しアールグレイ)

Roasted Green Tea *SHIZUOKA ICHIBAN* ¥1,650
静岡県産 一番茶ほうじ茶

Earl Grey ¥1,650
アールグレイ

Apple Crumble ¥1,650
アップルクランブル

Rooibos Kirschblute ¥1,650
ルイボスキルシュブリューテ

Green Tea *UJI GYOKURO TAMAMITSU* ¥1,650
京都 宇治産玉露 玉光

Matcha (Usucha) [*KYOTO UJI*] ¥1,650
抹茶 (薄茶) 五十鈴 宇治丸久小山園

Soft Drink

ソフトドリンク

Mandarin Orange Juice ¥1,430
和歌山県産みかんジュース100%ストレート

Grapefruit Juice ¥1,430
グレープフルーツジュース

Ginger Ale ¥1,430
ジンジャーエール

Fuji Mineral Water (*360ml*) ¥1,100
HOT / ICE / ROOM TEMPERATURE
富士ミネラルウォーター

Peach Juice ¥1,430
山梨県産ピーチジュース100%

Coca Cola / Coca Cola Zero ¥1,430
コカ・コーラ / コカ・コーラ ゼロ

Melon Soda Float ¥1,650
クリームソーダ

Perrier (*330ml*) ¥1,430
ペリエ

Sweets

ケーキ



Cheese Cake / Apple Pie / Fondant Chocolat Cake

チーズケーキ アップルパイ フォンダンショコラ

Matcha Cake / Opera Cake (Chocolate Cake) Each ¥1,320

抹茶ケーキ オペラ

Cake Set ¥2,750

ケーキセット

Pick your choice of cake with drink. お好みのケーキとお飲み物をお選びください。

: Cake

Cheese Cake チーズケーキ	Apple Pie アップルパイ	Fondant Chocolat Cake フォンダンショコラ	Opera Cake オペラ	Matcha Cake 抹茶ケーキ
------------------------------	----------------------------	---	--------------------------	-----------------------------

: Drink

Drip Coffee [*Ethiopia, Yirga Chefe*] **Iced Coffee** **Espresso** **Cappuccino** **Cafe latte** (HOT/ICE)
竹炭焙煎コーヒー アイスコーヒー エスプレッソ カプチーノ カフェラテ

Spring Darjeeling [*Darjeeling 1st flush*] **Earl Grey** **Light & Late Ceylon** (Decaf Tea) **Apple Crumble**
スプリングダーズリン アールグレイ ライト&レイト セイロン(デカフェ) アップル克蘭ブル

Ayurveda Herbs & Ginger **Rooibos Kirschblute** **Iced Tea** [*Darjeeling or Cold-brew Earl Grey*]
アーユルヴェーダ ハーブ&ジンジャー ルイボスキルシュブリューテ アイスティー(ダーズリン、氷出しアールグレイ)

Green Tea *UJI GYOKURO TAMAMITSU* **Roasted Green Tea** *SHIZUOKA ICHIBAN*
京都 宇治産玉露 玉光 静岡県産 一番茶ほうじ茶

Mandarin Orange Juice *From WAKAYAMA Prefecture* **Peach Juice** *From YAMANASHI Prefecture*
和歌山県産 みかんジュース100%ストレート 山梨県産 ビーチジュース100%

Grapefruit Juice **Coca Cola /Coca Cola Zero** **Ginger Ale**
グレープフルーツジュース コカ・コーラ / コカ・コーラ ゼロ ジンジャーエール



Limited to the autumn season : From September 1st to November 30th, 2026

Sweet potato cheesecake ¥1,540
お芋のチーズケーキ

Enjoy rich cream cheese paired with moist, velvety sweet potato for a smooth, indulgent texture.

濃厚なクリームチーズとしっとりなめらかな食感のさつまいもをおたのしみ下さい

Affogato (Vanilla Icecream with Espresso) ¥1,760
アフオガート

Matcha Affogato (Vanilla Icecream with Matcha) ¥1,760
抹茶アフオガート

※写真はイメージです。※仕入れ状況によりメニューが変更になる場合がございます。※表示価格は消費税及びサービス料10%を含みます。

※Pictures are for illustration only. ※In case of the stocking situation, we will change menus. ※All prices, including taxes and service charges(10%).

Japanese Craft Gin Selection

ジャパニーズ クラフト ジン



9148 #0101 Craft. Gin Original [Hokkaido]	¥3,300
9148 #0101 クラフトジン オリジナル [北海道]	
ohoro GIN [Hokkaido]	¥3,300
オホロ ジン [北海道]	
TOKYO HACHIO GIN CLASSIC [Tokyo]	¥3,300
トーキョーハチオウジン クラシック [東京]	
KI NO BI Kyoto Dry Gin [Kyoto]	¥3,080
季の美 京都ドライジン [京都]	
Suntory Gin Roku [Osaka]	¥3,080
サントリー 六 [大阪]	
Sakurao Gin Original [Hiroshima]	¥2,200
桜尾ジン ORIGINAL [広島]	
GOTOGIN the orijin [Nagasaki]	¥3,740
ゴトジン the orijin [長崎]	
YUZU GIN [Miyazaki]	¥3,080
油津 吟 YUZU GIN [宮崎]	



上記ジンの詳しいボタニカルはこちらからご確認ください。
Detailed botanicals of the above craft gins can be found here.

※写真はイメージです。※お車でお越しのお客様は飲酒をご遠慮ください。
※仕入れ状況によりメニューが変更になる場合がございます。※表示価格は消費税及びサービス料10%を含みます。
※Pictures are for illustration only. ※Please refrain from consuming alcohol if you are driving.
※In case of the stocking situation, we will change menus. ※All prices, including taxes and service charges(10%).

Japanese Whisky Sampler ~3 kinds of whisky~ Half shot each

ジャパニーズウイスキー飲み比べセット[ハーフショット]



Suntory Japanese Whisky ¥7,700

SUNTORY YAMAZAKI/SUNTORY HAKUSHU/HIBIKI BLENDER'S CHOICE

サントリー ジャパニーズウイスキー(山崎NV/白州NV/響 ブレンダーズチョイス)



:Specifics



Japanese Craft Whisky Ichiro's Malt ¥7,700

Ichiro's Malt Wine Wood Reserve/Ichiro's Malt Mizunara Wood Reserve

Ichiro's Malt Double Distilleries

ジャパニーズクラフトウイスキー イチローズモルト

(ワインウッドリザーブ WWR/ミズナラウッドリザーブ MWR/ダブルディスティラリーズ(DD))



:Specifics

Adding water opens up the aroma and deepens the flavor.

水を加えると、香りが開き味わい深くなります。

※写真はイメージです。※お車でお越しのお客様は飲酒をご遠慮ください。

※仕入れ状況によりメニューが変更になる場合がございます。※表示価格は消費税及びサービス料10%を含みます。

※Pictures are for illustration only. ※Please refrain from consuming alcohol if you are driving.

※In case of the stocking situation, we will change menus. ※All prices, including taxes and service charges(10%).

Japanese Whisky

ジャパニーズウイスキー

Suntory YAMAZAKI 18Y [1shot] ¥16,500

サントリー 山崎 18年

Suntory YAMAZAKI [1shot] ¥8,800

Story of the Distillery 2024 EDITION

サントリー 山崎 Story of the Distillery 2024 EDITION

Suntory HIBIKI 21Y [1shot] ¥16,500

サントリー 響 21年

Suntory HIBIKI [1shot] ¥8,800

Blender's Choice

サントリー 響 ブレンダーズチョイス

Suntory HAKUSYU 12Y [1shot] ¥8,800

サントリー 白州12年

Suntory HAKUSYU NV [1shot] ¥3,850

サントリー 白州NV

Nikka YOICHI [1shot] ¥3,300

ニッカ 余市

Ichiro's Malt Wine Wood Reserve [1shot] ¥6,600

イチローズモルト ワインウッドリザーブ

Ichiro's Malt Double Distilleries [1shot] ¥6,600

イチローズモルト ダブルディスティラリーズ

The AKKESHI Blended Whisky -Shosetsu-[1shot] ¥8,800

厚岸 ブレンデッドウイスキー 小雪

Suntory YAMAZAKI 12Y [1shot] ¥8,800

サントリー 山崎 12年

Suntory YAMAZAKI NV [1shot] ¥4,400

サントリー 山崎NV

Suntory HIBIKI [1shot] ¥16,500

Suntory WHISKY 100th Anniversary Blend

サントリー 響 サントリーウイスキー100周年記念 Anniversary Blend

Suntory HAKUSYU 18Y [1shot] ¥16,500

サントリー 白州18年

Suntory HAKUSYU [1shot] ¥8,800

Story of the Distillery 2024

サントリー 白州 Story of the Distillery 2024

Nikka TAKETSURU Pure malt [1shot] ¥3,300

ニッカ 竹鶴ピュアモルト

Nikka MIYAGIKYO [1shot] ¥3,300

ニッカ 宮城峡

Ichiro's Malt Mizunara Wood Reserve [1shot] ¥6,600

イチローズモルト ミズナラウッドリザーブ

Ichiro's Malt & Grain White Label [1shot] ¥3,300

イチローズモルト&グレーン ホワイトラベル

KANOSUKE SINGLE MALT [1shot] ¥9,900

シングルモルト 嘉之助

Recommend

This blended whiskey is highly acclaimed as a jewel of luxury and beauty.

贅を極めた宝石のような美酒として高評価を得ている
ブレンデッドウイスキー。

Suntory HIBIKI 30Y [1shot] ¥110,000

サントリー 響 30年



Whisky

ウイスキー

JOHNNIE WALKER GREEN LABEL 15Y [1shot] ¥3,850

ジョニーウォーカー グリーンラベル15年

BUSHMILLS 12Y [1shot] ¥3,300

ブッシュミルズ 12年

WOODFORD RESERVE [1shot] ¥3,080

ウッドフォードリザーブ

THE GLENLIVET 12Y [1shot] ¥3,300

ザ・グレンリベット 12年

Canadian Club CLASSIC 12Y [1shot] ¥2,530

カナディアンクラブ クラシック12年

※水割り、ソーダ割りなどお好みのスタイルでお楽しみください。

You can choose how would like to drink alcohol with water, soda, or as a tonic.

※お車でお越しのお客様は飲酒をご遠慮ください。

※仕入れ状況によりメニューが変更になる場合がございます。※表示価格は消費税及びサービス料10%を含みます。

※Please refrain from consuming alcohol if you are driving.

※In case of the stocking situation, we will change menus. ※All prices, including taxes and service charges(10%).

Wine

ワイン

Champagne シャンパン

Limited to the autumn season : From September 1st to November 30th, 2026



Louis Roederer Collection :Glass ¥4,840

ルイ ロデレール コレクション

Enjoy the dried fruits in small amounts, alternating them, or gently place them into your glass and savor them slowly as you watch them sway up and down.

ドライフルーツは交互に少量ずつ召し上がるか、グラスにそっと入れて上下に揺れる様子をご覧ください。



TELMONT RÉSERVE DE LA TERRE / TELMONT :Glass ¥3,300 :Bottle ¥15,400

テルモン レゼルヴ・ド・ラ・テール



Louis Roederer Collection :Bottle ¥38,500

ルイ ロデレール コレクション

Montaudon Brut Réserve Première NV Half Bottle(375ml) :Half bottle ¥13,310

モントードン ブリュット・レゼルヴ・プルミエールNV ハーフボトル

White Wine 白ワイン

Aruga Branca CLAREZA (Koushu100%) :Glass ¥2,750 :Bottle ¥12,100

アルガブランカ クラレーザ (甲州種100%)

Grande Polaire Nagano Chardonnay :Bottle ¥12,100

グランポレール 長野 シャルドネ



Alain Pautré Chablis :Half Bottle ¥11,000

アラン・ポートレ シャブリ



Alain Pautré Chablis 1er Cru Fourchaume :Bottle ¥19,800

アラン・ポートレ シャブリ プルミエ・クリュ フルショーム

Louis Latour Chassagne Montrachet 1er Cru Morgeot Blanc 2020 :Bottle ¥46,200

レイラトゥール シャサーニュ モンラッシュ プルミエ クリュ モルジョブラン 2020

Rosé Wine ロゼワイン



Rose Haute Couture Cuvee Confidenccecs :Glass ¥2,750 :Bottle ¥12,100

ロゼ・オートクチュール・キュヴェ・コンフィダンス

Red Wine 赤ワイン

Ryder Estate Pinot Noir :Glass ¥2,750 :Bottle ¥12,100

ライダー・エステート ピノ・ノワール



Ch. Tournefeuille :Half Bottle ¥11,000

シャトー・トゥルヌフィーユ



Les Plantes de Durfort Vivens :Bottle ¥23,100

レ・プラント・ド・デュルフォール・ヴィヴァン

※写真はイメージです。※お車でお越しのお客様は飲酒をご遠慮ください。

※仕入れ状況によりメニューが変更になる場合がございます。※表示価格は消費税及びサービス料10%を含みます。

※Pictures are for illustration only. ※Please refrain from consuming alcohol if you are driving.

※In case of the stocking situation, we will change menus. ※All prices, including taxes and service charges(10%).

Beer

ビール

YEBISU Draft Beer ¥1,650

エビス 生ビール

SAPPORO PREMIUM ALCOHOL FREE (Non-Alcohol Beer) ¥1,430

サッポロ プレミアムアルコールフリー(小瓶)

Sake・Plum liqueur・Shochu

日本酒・梅酒・焼酎

Dassai [Junmai Dai Ginjo](180ml) ¥4,400

獺祭 純米大吟醸 磨き三割九分(180ml)

Myori Baiko Hyakunenumsyu [Plum liqueur] ¥2,200

明利 梅香 百年梅酒

Maou [Potato Shochu] ¥2,530

魔王 芋焼酎

Sato [Potato Shochu] ¥2,530

佐藤 芋焼酎

Nousagi no hashiri [Rice Shochu] ¥2,530

野うさぎの走り 米焼酎

Dish

軽食

Hamon Serrano ¥1,980

ハモンセラーノ

Assorted Cheese ¥2,640

チーズ盛り合わせ

Mixed Nuts (Truffle flavor) ¥2,750

トリュフ香るミックスナッツ

Dried Fruit ¥1,870

ドライフルーツ

Chocolate (Bonbon Chocolate) ¥3,630

チョコレート(ボンボン・ショコラ)

Croissant & Danish ¥1,650

クロワッサンと各種デニッシュセット

A.O.P Butter Croissant, Chocolate Croissant, Caramel Banana Muffins, Cream Danish Rolls

A.O.Pバタークロワッサン・チョコレートクロワッサン・キャラメルバナナマフィン・クリームデニッシュロール

※お車でお越しのお客様は飲酒をご遠慮ください。

※仕入れ状況によりメニューが変更になる場合がございます。※表示価格は消費税及びサービス料10%を含みます。

※Please refrain from consuming alcohol if you are driving.

※In case of the stocking situation, we will change menus. ※All prices, including taxes and service charges(10%).

To guests with food allergies

The hotel takes great care to ensure that our guests with food allergies can enjoy meals at restaurants with family and friends. However, we would like to bring the following points to your attention.

Considerations

1. The 8 specified raw ingredients (shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, milk, and peanuts) used are checked based on information provided by the producers.
 2. Meals are prepared in the same kitchen with other menu options. Traces of allergic substances may enter your food in the process of handling or cooking food.
 3. The menu items listed are not guaranteed to be allergen free.
-

Please consider the above when making your final judgment.

食材アレルギーをお持ちのお客様へ

当施設は、食物アレルギーをお持ちのお客様がレストランにおいて家族や友人とご一緒にお食事をお楽しみいただけますよう、細心の注意を払っておりますが、下記の点につきご留意ください。

留 意 事 項

1. 使用食材に含まれる特定原材料8品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）については、製造元からの情報をもとに確認しております。
 2. 他のメニューと同一の厨房において調理しているため、加工又は調理過程において、アレルギー物質が微量に混入する可能性があります。
 3. 表示されている内容は、すべてのアレルギー物質の不使用を保証するものではありません。
-

上記を勘案のうえ、最終的なご判断をお願いします。