2025 Summer special menu : Shaved ice with Shine muscat
シャインマスカットかき氷

GODZILLA

Specialty Menu

TM & © TOHO CO., LTD.

NEW **King Ghidorah print art Japanese style parfait** **¥2,420**
アート和パフェ（キングギドラ Ver.）

Godzilla VS Mothra. in pancake island **¥3,300**
ゴジラVSモスラ パンケーキ島の決戦

..... *With Drink* [ドリンクセット] **¥3,850**

※*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 CO., LTD.

Godzilla print art cafe latte ..... *Each* **¥1,870**

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

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

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%).

Seasonal Menu ～2025 summer～

Limited time offer: July 1st to September 15th

Shaved ice with Shine muscat Limited number **¥4,400**
シャインマスカットかき氷 数量限定

Shaved ice with green tea [*Gyokuro or hojicha*] **¥4,180**
抹茶かき氷＆アイス玉露・ほうじ茶

※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
スペシャリティコーヒー（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
スプリングダージリン（ダージ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 [*Earl Grey*] ¥1,650
アイスティー（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
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
富士ミネラルウォーター

Peach Juice ¥1,430
ピーチジュース100%ストレート

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

※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%).

Sweets
ケーキ

Cheese Cake ¥1,320
チーズケーキ

Opera Cake (Chocolate Cake) ¥1,320
オペラ

Matcha Cake ¥1,320
抹茶ケーキ

Apple Pie ¥1,320
アップルパイ

Fondant Chocolat Cake ¥1,320
フォンダンショコラ

Affogato (Vanilla Icecream with Espresso) ¥1,760
アフォガート

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

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

: Drink

Drip Coffee [*Ethiopia, Yirga Chefe*]
竹炭焙煎コーヒー

Iced Coffee
アイスコーヒー

Espresso
エスプレッソ

Spring Darjeeling [*Darjeeling 1st flush*]
スプリングダージリン

Earl Grey
アールグレイ

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

Apple Crumble
アップルクランブル

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

Rooibos Kirschblute
ルイボスキルシュブリューテ

Iced Tea [*Earl Grey*]
アイスティー(アールグレイ)

Green Tea *UJI GYOKURO TAMAMITSU*
京都 宇治産玉露 玉光

Roasted Green Tea *SHIZUOKA ICHIBAN*
静岡県産 一番茶ほうじ茶

Mandarin Orange Juice
みかんジュース100%ストレート

Peach Juice
ピーチジュース100%ストレート

Grapefruit Juice
グレープフルーツジュース

Coca Cola /Coca Cola Zero
コカ・コーラ／コカ・コーラ ゼロ

Ginger Ale
ジンジャーエール

※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 & Mocktail ～2025 Summer～

Limited time offer: July 1st to September 15th

Mojito :*Cocktail* (*Rum,Lime,Mint,Soda*) **¥2,750**
モヒート

Blue Lagoon :*Cocktail* (*HPNOTIQ,Calpis,Kiwi fruit*) **¥2,750**
ブルーラグーン

Virgin China Blue :*Non-alcoholic beverage* **¥2,200**
バージンチャイナブルー (*Lychee syrup,Grapefruit juice,Blue syrup*)

Yellow Tiki :*Non-alcoholic beverage* **¥2,200**
イエローティキ (*Passion Fruit Syrup,Pineapple juice,Mango syrup*)

Cocktail
カクテル

Tanqueray Gin Tonic **¥1,650**
タンカレージントニック

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

Espresso Martini **¥2,200**
(*Vodka,Espresso Coffee,Coffe Liquer,Cacao Liquer*)
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 Liquer,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%).

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 クラッシク [東京]

KI NO BI Kyoto Dry Gin [Kyoto] ····· ¥**3,080**
季の美 京都ドライジン [京都]

KI NO TEA Kyoto Dry Gin [Kyoto] ····· ¥**3,300**
季のTEA京都ドライジン [京都]

Suntory Gin Roku [Osaka] ····· ¥**3,080**
サントリー 六 [大阪]

Craft Gin Okayama [Okayama] ····· ¥**3,630**
クラフトジン岡山 [岡山]

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]

HINATA [Miyazaki] ····· ¥**3,080**
HINATA [宮崎]

KOMASA GIN SAKURAJIMA KOMIKAN [Kagoshima] ····· ¥**3,080**
KOMASA GIN 桜島小みかん [鹿児島]

上記ジンの詳しいボタニカルはこちらからご確認頂けます。
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 ブレンデッドウィスキー 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

THE GLENLIVET 12Y [*1shot*] ····· ¥3,300
ザ・グレンリベット 12年

Canadian Club CLASSIC 12Y [*1shot*] ····· ¥3,080
カナディアンクラブ クラシック12年

※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

Louis Roederer Collection ..... :Bottle ¥38,500
ルイ ロデレール コレクション

André Diligent Cuvée Spéciale Brut Recoltant Manipulant Champagne ..... :Glass ¥3,300 / :Bottle ¥14,300
アンドレ・ディリジャン キュヴェ・スペシャル ブリュット
RM(レコルタン・マニピュラン)シャンパーニュ

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
ルイラトゥール 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 Confidencecs ..... :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

Le Relais de Durfort Vivens ..... :Bottle ¥23,100
ルルレド デュルフォール ヴィヴァン

Vincent Girardin Chassagne Montrachet RougeLes Vieilles Vignes ..... :Bottle ¥38,500
ヴァンサンジラルダン シャサーニュ モンラッシュ ルージュ レ ヴィエイユ ヴィーニュ

※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-Alchol 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 Hyakunenumesyu [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

MIYAZAKI CAVIAR 1983 (Fresh white sturgeon caviar - the very first)[6g] ¥11,000
宮崎キャビア1983(6g)

Hamon Serrano ¥1,980
ハモンセラーノ

Assorted Cheese ¥3,300
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 Chocolat) ¥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%).

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、ご家族や友人とご一緒にレストランにおいて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。ご注文の際は、スタッフにご申告ください。

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）及びそれに準ずる20品目については、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、加工また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. ご注文の際、上記をご勘案のうえ、最終的なご判断をお願いします。

To guests with food allergies

To ensure that our guests enjoy held at our restaurants. We exercise the utmost caution with food ingredients. For details on our policies, please read the points of notice below.

Points of notice

1. The 8 specific ingredients used (shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, milk, peanuts) and 20 similar ingredients are confirmed based on information provided by producers.

2. Because we prepare food in our kitchen together with that from other menus, there is a possibility that during processing or cooking, minute amounts of allergic substances may be mixed in with meals.

3. We ask that guests please be aware of the above conditions when dining with us.