

健康は毎日の食生活から

# EMBASSY SALAD BUFFET

カラダが悦ぶサラダビュッフェ

10種類の新鮮野菜+8種類のトッピング+2種類のオードブル  
+4種類の自家製ドレッシング+自家製スープ+パン+アイスティー

フレッシュ野菜をお好きなだけ楽しめます

1200 yen 60分制

真タラのコンフィとブロッコリーのペペロンチーノ アンチョビとバジル風味 1100

北海道産真タラをハーブ油で調理しアンチョビ、バジル、ドライトマト  
と共に仕上げたもっちり生パスタのペペロンチーノ  
Tea fortéアイスティー飲み放題付き

たっぷりチーズともっちり生パスタのカルボナーラ 900

もっちりとした生パスタに濃厚なカルボナーラソースにさっぱりとした  
ほうれん草のサラダをのせて。+150円でポーチドエッグ付けられます  
Tea fortéアイスティー飲み放題付き

チキンとラタトゥイユのペンネグラタン 1000

具たくさんで濃厚なペンネマカロニグラタン  
Tea fortéアイスティー飲み放題付き

国産牛ホホ肉の赤ワイン煮とラグーソース 1550

シェフお勧めの一品。12時間煮込んだホホ肉を、こだわりの  
ソースで仕上げたフェットチーネ  
Tea fortéアイスティー飲み放題付き



## EMBASSY SALAD BUFFET SET

カラダが悦ぶサラダビュッフェセット 60分制

+600 yen

※サラダビュッフェは15時までのご利用となります。

+200 yen で下記のドリンクをセットにできます。  
スペシャルティコーヒー(Hot/Ice)  
Tea forté オーガニック紅茶 (Hot)  
オレンジ、アップル、グレープフルーツジュース (果汁100%)

+350 yen で下記のドリンクをセットにできます。  
カフェラテ (Hot/Ice)  
Tea forté 紅茶/ハーブティー (ポット提供)

+300 yen  
本日のパン (2pcs)  
  
+150 yen  
パスタ大盛り

## KIDS MENU (~6才)

サラダビュッフェ 450

キッズプレート 800

グラタンと本日のパスタとお肉をプレートにまとめて提供  
ミルク/アップル/オレンジ/グレープフルーツジュース(100%果汁)付き



※表示価格は全て税別です。  
※サラダビュッフェご注文以外のお客様へのお取り分けはご遠慮ください。  
※写真はイメージです。一部内容が変わる場合がございます。

# CLUBHOUSE MENU

全てのランチにTea fortéアイスティー飲み放題付き

SPAGHETTI NAPOLITAN

昔ながらのナポリタン ポーチドエッグ添え 大盛無料 1050

ベーコン、ソーセージ、ピーマンを加えポーチドエッグを添えた定番のナポリタン

CLAMCHOWDER NOODLES

北海道あさりとサーモンのチャウダーヌードル 大盛無料 1250

北海道あさり、サーモン、イクラを使い魚介ベースのチャウダーともちもちの麺を組み合わせたスープ仕立てのヌードル。

BLACK CURRY

やわらかビーフの特製黒カレー 大盛無料 1200

牛バラ肉を長時間煮込んだ特製黒カレー。

CHEFS HAMBURG STEAK PLATE (WESTERN SAUCE)

濃厚な洋風ハンバーグプレート 大盛無料 1350

ブラックアンガスを100%使用したビーフハンバーグ。しっかりとしたかみごたえと肉本来の旨味が愉しめます。200gの大き目サイズ。ライス (大盛り無料) 又はパン付き。

CHEFS HAMBURG STEAK PLATE (JAPANESE SAUCE)

さっぱり和風のハンバーグプレート 大盛無料 1350

100%ブラックアンガスビーフをさっぱりした和風ソースで。200gの大き目サイズ。ライス (大盛り無料) 又はパン付き。

CLASSIC BURGER

クラシックバーガー 1350

オーストラリア産ビーフ100%、レッドチェダーチーズ、レタス、トマト  
中火でゆっくり調理し肉の旨味を閉じ込めます。このため、多少のお時間を頂きます。  
ポテトフライ付き

AVOCADO BURGER

アボカドバーガー 1500

アボカド、オーストラリア産ビーフ100%、レッドチェダーチーズ、レタス、トマト  
中火でゆっくり調理し肉の旨味を閉じ込めます。このため、多少のお時間を頂きます。  
ポテトフライ付き

BACON CHEESE BURGER

ベーコンチーズバーガー 1550

グリルベーコン、オーストラリア産ビーフ100%、レッドチェダーチーズ、レタス、トマト  
中火でゆっくり調理し肉の旨味を閉じ込めます。このため、多少のお時間を頂きます。  
ポテトフライ付き

## EMBASSY SALAD BUFFET SET

カラダが悦ぶサラダビュッフェセット 60分制

+600 yen

※サラダビュッフェは15時までのご利用となります。



+200 yen で下記のドリンクをセットにできます。

- ・スペシャルティコーヒー (Hot/Ice)
- ・Tea forté オーガニック紅茶 (Hot)
- ・オレンジ、アップル、グレープフルーツジュース (果汁100%)

+350 yen で下記のドリンクをセットにできます。

- ・カフェラテ (Hot/Ice)
- ・Tea forté 紅茶／ハーブティー (ポット提供)

※表示価格は全て税別です。

※サラダビュッフェで注文以外のお客様へのお取り分けはご遠慮ください。

※写真はイメージです。一部内容が変わる場合がございます。

# DRINKS

## COFFEE

エンバシーブレンド コーヒー	400/500
エンバシーコーヒーのみお代わり+¥200	
ハンドドリップ (エチオピア、グアテマラ)	600
アイスコーヒー	400
カフェインレスコーヒー (hot/ice)	600
エスプレッソ	400
アメリカーノ (hot/ice)	450
カフェラテ	500/550
アイスカフェラテ	550
バニララテ	580/630
アイスバニララテ	630

## TEA (Tea Forté)

ホットティー	650
有機イングリッシュブレックファースト	
有機アールグレイ	
有機ダーズリン	
ブラックカラント	
ホワイトジンジャーペア	
有機カモミールシトロン	
有機ジンジャーレモンガラス	
有機ブルーベリーメルロー	
アイスティー	400

## OTHER

有機ジンジャーエール (≠)	550
ウーロン茶	500
ブルーベリーブラックカラントソーダ	550
有機レモネードソーダ	550
有機エルダーフラワーソーダ	550
スパークリングウォーター (ライム付き)	400
レモネード (hot/ice)	550
グレープフルーツジュース	500
オレンジジュース	500
アップルジュース	500
ミルク	400

## SMOOTHIES

グリーンデトックススムージー	1000
小松菜、パセリ、グレープフルーツ、りんご、レモン	
レッドビューティースムージー	1000
アサイー、ミックスベリー、ピーチ、りんご、ジンジャー	
トロピカルスイートスムージー	1000
パイナップル、マンゴー、バナナ、オレンジ、ココナッツミルク、アガベシロップ	

## KIDS

6歳未満のお子様用	
グレープフルーツジュース	400
オレンジジュース	400
アップルジュース	400
ミルク	300

## BEER

生ビール	600
ノンアルコールビール	600

## VODKA

ウォッカソーダ	600
ブルドッグ	600
ウォッカトニック	650
スクリュードライバー	600
有機モスコミュール辛口	700

## WHISKEY

ハイボール	600
I.Wハーパー (ロック/水割/ストレート)	600
ウイスキー有機ジンジャー	700

## RUM

ラムトニック	650
ラムソーダ	600
ラム有機ジンジャー	700

## GIN

ジンリッキー	600
ジンバック(有機ジンジャー)	700
ジントニック	650

## CASSIS

カシスウーロン	650
カシスオレンジ	600
カシスソーダ	600
カシスマルク	700

## WINE

本日のグラス赤	600
本日のグラス白	600
グラススパークリング	680
自家製レッドサンテリア (cold/hot)	700
自家製ホワイトサンテリア	700
アメリカンレモネード	700
スプリッツァー	600

## SOUR

レモンサワー	600
グレープフルーツサワー	600
アップルジンジャーサワー	750
ブラックベリーオレンジサワー	750
エルダーフラワーサワー	750
ウーロンハイ	600

## OTHERS

フレッシュモヒート	780
カンパリソーダ	600
カンパリオレンジ	600
スパモーニ	700
ディタグレープフルーツ	780
ディタトニック	780
アマレット有機ジンジャー	700
アマレットミルク	700
チンザノドライ (ロック/ソーダ)	600
チンザノロッソ (ロック/ソーダ)	600
チンザノドライロッソハーフ	600



## PANCAKES (15:00~17:00)



自家製リコッタチーズとサツマイモのバターミルクパンケーキ 1100

自家製リコッタ、安納芋とリンゴジャムのブレッセ、紫芋のコンポート。自家製パンケーキ、サツマイモのソース、赤ワインソース。秋にぴったりのパンケーキ

自家製コーヒージュレのキャラメルナッツパンケーキ 1000

ローストしたクルミとアーモンド、サクサクなクランブルをふんだんに使い、こだわりのコーヒーのジュレに濃厚なバニラアイスに乗せ、上から生キャラメルのソースをかけた贅沢な一品

クラシックパンケーキ 580

## CAKES



アップルパイ 600

ガトーショコラ 600

レアチーズケーキ 600

**ケーキ+ドリンクセット(100yen OFF)**  
コーヒー、紅茶、ソフトドリンクからお選び下さい

## SANDWICHES (15:00~17:30)



ホットドッグ(天然酵母バンズ+お好みのトッピング) 550

天然酵母と国産の全粒粉でできたもちりバンズ。豊富なトッピングからお好みのホットドッグを完成して下さい。  
+250でソーセージを2本にできます。

Half / Full

ハムと2種類のチーズのシグネチャーサンド 550 / 1000

アボカド、ハム、オニオンコンフィ、2種類のチーズをトーストに挟んだエンバシー特製サンドウィッチ

ジンジャーポークサンド 500

ライ麦パンのハーブチキンサンド 500

## PASTRIES & DESSERTS



ミニマフィン(国産小麦&天然砂糖使用) 1pc / 2pcs  
250 / 450

プレーン、カフェノア、紅茶&カレンズ、キャラメルバナナ

コーヒーゼリーバニラアイス添え 500

自家製コーヒーゼリー(単品) 300

バニラアイス(単品) 280