Cafe / Light Meal

アフタヌーンティー 2時間制　4,500
Afternoon Tea [2 Hour's Time Limit]

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　+1,000
Glass Champagne

メニュー一例

SWEETS

- 赤トンボと夕焼けマカロン
  Macaron
- いろいろベリーのタルトレット
  Berry Tart
- マルジョレーヌ
  Marjolaine
- 葡萄とチーズのヴェリーヌ
  Grapes&cheese verrine
- 切り株マロンロール
  Marron Roll Cake
- キノコのプティシュークリーム
  Cream Puff
- キノコのムース
  Mousse
- クラフタルオペラ
  CRAFTALE Opera

SAVORIES

- トリュフチーズバーガー
  Truffle Cheese Hamburger
- フォアグラのムース
  Foie gras Mousse
- 自家製仔鴨のハムとビーツのサラダ
  Dry-cured Duck & Beets Salad
- 無花果と生ハム、モッツァレラ
  Figs & Prosciutto, Mozzarella
- 栗とベーコンのケークサレ
  Chestnut & Bacon Cake sale
- マッシュルームのポタージュ
  Mushrooms Veroute

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.
表示価格に別途サービス料・消費税を加算させていただきます。All prices are subject to consumption tax and service charge.

DESSERT

クラフタルオペラ コーヒー、ゲランド塩、タヒチ産バニラ
CRAFTALE Opera / Coffee, Guérande Salt, Tahitian Vanilla **1,000**
特定原材料等：小麦・乳・卵

洋梨 ライム、ヨーグルト、カルダモン
Pear / Lime, Yogurt, Cardamom **1,400**
特定原材料等：小麦・乳・卵

紅葉 薩摩芋、ショコラ、カシス、キャラメル、メープル
Autumn colors / Sweet potato, Chocolate, Cassis, Caramel, Maple **1,600**
特定原材料等：小麦・乳・卵

枯山水 黒ごま、抹茶、よもぎ
Zen Garden / Sesame, Matcha, Japanese Mugwort **1,600**
特定原材料等：小麦・乳・卵

葡萄のパルフェ 葡萄、無花果、チーズ、ワイン、カカオ
Grape Parfait / Grape, Fig, Cheese, Wine, Cacao **2,400**
特定原材料等：小麦・乳・卵

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 **1,600**
特定原材料等：乳・卵

季節のシグネチャープレート
Seasonal Signature Plate **3,500**
特定原材料等：小麦・乳・卵

＋ティーフリーフローセット **+1,000**
Tea Free Flow

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.
表示価格に別途サービス料・消費税を加算させていただきます。All prices are subject to consumption tax and service charge.

LIGHT MEAL

スペシャリティ クロワッサンサンドセット
＜ハムチーズ & ベーコンエッグ＞ + 本日のスープ **1,800**
特定原材料等 : 小麦・乳・卵

Specialty Croissant Set
~Ham & Cheese and Bacon & Egg~ + Today's Soup

こだわりスープパスタ -その日のスタイルで- **1,500**
Chef's Soup Pasta
特定原材料等 : 小麦

欧風カレー **1,500**
European Curry
特定原材料等 : 小麦・乳・卵

牛フィレカツカレー **2,500**
Beef Fillet Cutlet Curry
特定原材料等 : 小麦・乳・卵

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.
表示価格に別途サービス料・消費税を加算させていただきます。All prices are subject to consumption tax and service charge.

LIGHT MEAL

地鶏のフライドチキン
Fried Prime Chicken
1,800
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
2,000
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
1,000
特定原材料等 : 卵

季節野菜の冷製バリグ–ル
Barigoule of Seasonal vegetables
1,000

シャルキュトリーの盛り合わせ
Assorted Charcuterie
Half 1,800 / Full 2,500
特定原材料等 : 小麦・乳・卵

チーズ盛り合わせ
Assorted Cheese
For Two / 2,000-
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.
表示価格に別途サービス料・消費税を加算させていただきます。All prices are subject to consumption tax and service charge.

SOFT DRINK

TEA

UPSTAIRZ スペシャルブレンドティー UPSTAIRZ Special Blended Tea　Iced / Hot 700
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
香りの紅茶です。

FLAVORED TEA

オリエンタルバカンス Oriental Vacances　800
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　800
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　800
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 TEA

マンデーモーニング Monday Morning　800
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　800
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。

COFFEE

ブレンドコーヒー Coffee	Iced / Hot 700
アメリカン American	700
エスプレッソ Espresso	Single 600 / Double 1,000
カフェラテ Caffé Latte	Iced / Hot 800
カフェモカ Caffé Mocha	850
キャラメルラテ Caramel Latte	850
コーヒーフロート Coffee Float	900

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.
表示価格に別途サービス料・消費税を加算させていただきます。All prices are subject to consumption tax and service charge.

SOFT DRINK & WINE

JUICE

All 700

オレンジ Orange
グレープフルーツ Grapefruit
リンゴ Apple
マンゴー Mango
パイナップル Pineapple
トマト Tomato
コーラ Cola
ダイエットコーラ Diet Cola
ジンジャエール Ginger Ale
ウーロン茶 Oolong Tea
緑茶 Green Tea

クラフトコーラ Craft Cola 900

MINERAL WATER

アクアパンナ Aqua Panna 750ml 800
ペリエ Perrier 750ml 900

WHITE WINE

Celler Selection Riesling Marlborough
セラーセレクションリースリング・マールボロ 900
ニュージランドの冷涼で穏やかな気候を生かしたクリーンでフレッシュな味わい。

Domaine de Villemajou Corbieres Blanc
ドメーヌ・ド・ヴィルマジュー・コルビエール・ブラン 1,100
白い花、柑橘、蜂蜜のフルーティーで、バランスの良いワイン。

Chablis Les Deux Rives シャブリ・レ・ドゥ・リヴ 1,200
シャブリならではの硬質なミネラル感。パイナップルやシトラスのアロマ。
しっかりとした果実味に豊富なミネラル。洗練された味わい。

RED WINE

Montes Classic Series Cavernet Sauvignon
モンテス・クラッシック・シリーズ・カベルネソーヴィニヨン 900
ストロベリーやカシスの香。いきいきとした酸に柔らかで芳香なタンニン。

Chateau de Saint Cosme Cotes du Rhone Rouge
シャトー ド サンコム コート ドローヌ ルージュ 1,100
熟したブルーベリーのアロマ。果実味が全面に出たパワフルかつフレッシュな味わい。

Prunotto Barbera Dalba プルノット バルベラダルバ 1,200
ピエモンテの名門が造るワイン。カシスや濃いスミレ、スパイシーなブーケが加わった複雑な香り。
凝縮した果実味。滑らかなタンニン。果実味豊かな味わい。

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.
表示価格に別途サービス料・消費税を加算させていただきます。All prices are subject to consumption tax and service charge.

BEER & COCKTAIL

BEER

サントリー プレミアムモルツ Suntory Premium Malt's	800
カールスバーグ Carlsberg	800
大阪ベイブルース Osaka Bay Blues	900
ギネス Guinness	900
サントリーオールフリー Suntory All Free (Non-Alcoholic Beer)	800

SIGNATURE COCKTAILS

Riverside Garden リバーサイドガーデン 1,300
Gin, Elderflower, Shiso, Thyme, Lemon

Native ネイティブ 1,300
Japanese Spirits "Yaso"80, Tonic Water, Grapefruit

Zen Fizz ゼンフィズ 1,400
Gin, Yuzu, Lemon, Fresh Cream, Soda, Egg White

Osmanthus Sour オスマンサス サワー 1,400
Whiskey, Lemon, Egg White, Osmanthus (金木犀)

East End イーストエンド 1,500

SEASONAL ASIAN TEA SELECTION

Gem ジェム 1,500
Gin, Green Chartreuse, Sweet Vermouth, Absinthe, Bitters

Espresso Martini エスプレッソマティーニ 1,500
Sweet Potato Shochu, Cynar, Coffee Liqueur, Espresso

SIGNATURE CHAMPAGNE COCKTAILS

Prelude プレリュード 2,000
Lavender Infused Gin, Aperol, Lemon, Champagne

Herbal 75 ハーバル 75 2,000
Gin, Fernet Branca Menta, Mint, Lime, Champagne

Sunny Breeze サニーブリーズ 2,000
Rum, Coconut, Pineapple, Champagne

SEASONAL FRUIT COCKTAILS 1,500 ~ 2,500

旬の果物を使ったオリジナルフルーツカクテル。詳細はスタッフにご確認下さい。
(アルコール、ノンアルコール共に対応可能です。)
Original cocktail made with fruits in season. Please inquire for more details.
(Alcoholic and non-alcoholic cocktails available.)

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.
表示価格に別途サービス料・消費税を加算させていただきます。All prices are subject to consumption tax and service charge.