

Lobby Lounge

Azalea

アゼリア

コーヒー・紅茶 COFFEE・TEA

アゼリア オリジナル

ホットミルクセーキ

ミルクのまろやかさとバニラの香りが広がり、とろっとした食感が楽しめます。朝食や午後のひと休みに最適で、心も体もほっこり温まります。

¥700



コーヒー(ブレンド・エスプレッソ・アメリカン)
COFFEE (BLEND・ESPRESSO・MILD)

¥800

アイスコーヒー
ICED COFFEE

¥800

カプチーノ
CAPPUCCINO

¥900

カフェ・オレ(ホットまたはコールド)
CAFE AU LAIT

¥900

紅茶(ダージリン・アールグレイ)
BLACK TEA (DARJEELING・EARL GREY)

¥900

アイ스티ー
ICED COFFEE

¥800

ロイヤルミルクティー
ROYAL MILK TEA

¥1,200

ハーブティー(コモンマロー・ミント・オレガノ・レモンバーム)
HERB TEA (COMMON MALLOW, MINT, OREGANO, LEMON BALM)

¥1,000

※お湯のお替りが出来ます。

YOU CAN ASK FOR MORE HOT WATER.

表示価格には税金が含まれております。
Taxes are included in the prices shown.

ソフトドリンク SOFT DRINKS

アゼリア オリジナル

レモンスカッシュ

自家製レモンジャムを使ったレモンスカッシュ。ジャムの甘さとレモンの酸味が絶妙にマッチし、爽やかな味わいが広がります。

¥700



ワイナリーこだわりのグレープジュース

¥950

RED GRAPE JUICE

信州産 完熟りんごジュース

¥950

APPLE JUICE

カナダドライ ジンジャエール

¥850

GINGER ALE (CANADA DRY)

コカ・コーラ

¥850

COCA COLA

黒ウーロン茶

¥850

OOLONG TEA

八ヶ岳高原牛乳(ホットまたはコールド)

¥600

YATSUGATAKE HIGHLAND MILK (HOT OR COLD)

表示価格には税金が含まれております。
Taxes are included in the prices shown.

クラフトビール CRAFT BEER

8PEAKS BREWINGのクラフトビールは、
「ここのビールを飲むために八ヶ岳に来たといわれるような存在になる」ことを
コンセプトに、八ヶ岳のある諏訪地域の食や自然に合うビールにこだわり、
甘味、香り、苦み、コクのバランスを設計しています。



ココイラエール

¥1,250

八ヶ岳の麓で栽培されたホップを100%使用した一品
です。「ここいら」とは「このあたり」という意味の方言。



ヤイヤパールエール

¥1,250

モルトの甘さと香ばしさをホップの香りで調和させた一品
です。「やいやい」とは方言で「おいおい」「HEY / WOW」
というような呼びかけや驚きなどを表す言葉。



マットホップIPA

¥1,250

ホップによる華やかで瑞々しい香りと果実味あふれる
ジューシーな風味。
「まっと」は「もっと」という意味の諏訪地域の方言。



アチーラセゾン

¥1,250

国産ゆずの皮を使用した軽快なキレ味。「あちーら」とは
諏訪 地域の方言で「暑いでしょ」という意味。



サミーデスタウト

¥1,250

じっくり焙煎したモルトを使用した黒い色の一品です。
「さみーで」とは諏訪地域の方言で「寒いから」という意味。

表示価格には税金が含まれております。
Taxes are included in the prices shown.



シャンパン・ワイン CHAMPAGNE・WINE



シャンパン(グラス)

GLASS OF CHAMPAGNE

エドシック・モノポール シルバートップ ブリュット

HEIDSIECK & CO. MONOPOLE SILVER TOP BRUT

¥2,585
(120ML)

東急ハーヴェストクラブ オリジナルワイン TOKYU HARVEST CLUB ORIGINAL WINE

白ワイン(グラス)

GLASS OF WHITE WINE

ラ・クロワザード ブラン

LA CROISADE BLANC

¥1,320
(120ML)

赤ワイン(グラス)

GLASS OF RED WINE

ラ・クロワザード ルージュ

LA CROISADE ROUGE

¥1,320
(120ML)

ドライシェリー(グラス)

GLASS OF DRY SHERRY

ティオ・ペペ

TIO PEPE

¥1,000
(60ML)

グラッパ(グラス)

GLASS OF GRAPPA

ナルディーニ グラッパ ビアンカ

" NARDINI " GRAPPA BIANCA

¥1,300
(30ML)

表示価格には税金が含まれております。
Taxes are included in the prices shown.



ウィスキー・ブランデー WHISKEY・BRANDY



甲州 韮崎 オリジナル
“KOSHU” NIRASAKI ORIGINAL

30ML ￥850
60ML ￥1,350

シーバス リーガル 12年
CHIVAS REGAL 12YEAR

30ML ￥1,200
60ML ￥2,160

オールド パー 12年
OLD PARR 12YEAR

30ML ￥1,400
60ML ￥2,520

サントリー 山崎 NV
SUNTORY “YAMAZAKI” NON VINTAGE

30ML ￥1,500
60ML ￥2,700

サントリー 白州 NV
SUNTORY “HAKUSHU” NON VINTAGE

30ML ￥1,500
60ML ￥2,700

サントリー 響 “JAPANESE HARMONY”
SUNTORY “HIBIKI” JAPANESE HARMONY

30ML ￥1,700
60ML ￥3,060

レミーマルタン V.S.O.P
REMY MARTIN V.S.O.P

30ML ￥2,000

表示価格には税金が含まれております。
Taxes are included in the prices shown.



カクテル COCKTAIL



ジントニック
GIN AND TONIC

¥1,200

スクリュードライバー
SCREW DRIVER

¥1,200

ウォッカトニック
VODKA AND TONIC

¥1,200

カンパリソーダ
CAMPARI SODA

¥1,200

カンパリオレンジ
CAMPARI AND ORANGE

¥1,200

スプモーニ
SPUMONI

¥1,200

カシスソーダ
CASSIS AND SODA

¥1,200

カシスオレンジ
CASSIS AND ORANGE

¥1,200

表示価格には税金が含まれております。
Taxes are included in the prices shown.

デニッシュ パストリー DANISH PASTRY

あんこクロワッサン

上品なつぶあんの甘さと
生地の塩味が絶妙な人気
のクロワッサンです。

¥250



※土日祝日限定にて入口横の
ショーケースにて展示

※ショーケースにない商品
をご希望の場合はラストオー
ダーが15:30となります。

※焼き上げ時間、約20分～
30分程頂戴しております。



バターインプレッツェル

塩味の効いたプレッツェルに、
バターが入ってます。

¥300



バターインスティックプレッツェル

中にバターが入り、塩味の効い
たプレッツェルです。

¥300



ほうれん草フェタチーズ

ほうれん草とフェタチーズを
使用したボリュームのあるデニ
ッシュです。

¥300



トマトチーズスナック

トマトの酸味とチーズの旨味が
絶妙な組み合わせです。

¥300



ミニ パン オ レザン

干しぶどうの入った、ミニサイ
ズのデニッシュ。甘すぎず美味
しいです。

¥150



ミニ パン オ ショコラ

中にチョコレートの入った、ミ
ニサイズのデニッシュです。

¥150

表示価格には税金が含まれております。
Taxes are included in the prices shown.

ケーキ CAKES

ケーキ&ドリンク セット

¥1,500

ワッフル&ドリンク セット

¥1,500

お飲物は下記よりお選びください。

- ・コーヒー(ホットまたはアイス)
- ・ハーブティー
- ・紅茶(ホットまたはアイス)
- ・オレンジジュース



ワッフル

焼きたてのワッフルに、アイスクリームや生クリームをつけてお楽しみください。

¥800



ガトーショコラ

カカオ風味豊かなダークチョコレートを使用した、濃厚なケーキです。

¥800



あまおうのレアチーズ

福岡県産「あまおう」苺ピューレを使った、甘酸っぱくも爽やかなケーキです。

¥800



クラシックショコラ

ベルギーチョコレートを使った、濃厚な猪口ムースケーキ。

¥800



ベリーベリーケーキブラック

バニラ風味のムース、苺のムースに4種のフルーツをトッピングしたケーキ。

¥800



アイスクーキ チョコ

濃厚なチョコとナッツのアクセントが楽しい冷たいアイスクーキです。

¥800

表示価格には税金が含まれております。
Taxes are included in the prices shown.

ソフトクリーム SOFT SERVE ICE CREAM

北海道プレミアム バニラ

¥660

PREMIUM "HOKKAIDO" VANILLA

北海道産生クリームを100%使用したワンランク上のプレミアムアイスです。ミルクの風味を大切にした上質でコクのある味わいに仕上げました。

プレミアム チョコレート

¥660

PREMIUM CHOCOLATE

フランス産クーベルチュールチョコレート(カカオ80%)を選定使用し、ほろ苦いビターな味わいに仕上げました。

プレミアム厳選素材 生キャラメル

¥660

PREMIUM RAW CARAMEL

北海道産の生クリームを100%使用した「生キャラメル」をソースとして加えました。

プレミアム 宇治抹茶

¥660

PREMIUM "UJI MATCHA" GREEN TEA

京都 宇治の石臼挽き抹茶を使用し、抹茶の甘みと苦み、乳のまろやかさを生かした上品な味わいに仕上げました。

プレミアムFRUIT あまおう苺

¥660

PREMIUM FRUIT "AMAOU" STRAWBERRIES

濃厚な甘みに、ほのかな酸味が特徴の福岡県限定生産「あまおう苺」を使用し、上品な味わいに仕上げました。

プレミアムFRUIT 宮崎マンゴー

¥660

PREMIUM FRUIT "MIYAZAKI" MANGO

宮崎マンゴーを100%使用しました。甘くてとろけるような食感が特徴の宮崎マンゴーで上品な味わいに仕上げました。

プレミアム シャインマスカット

¥660

PREMIUM SHINE MUSCAT

国産「シャインマスカット」を使用。シャインマスカットの甘味と爽やかさを活かした味わいです。

表示価格には税金が含まれております。
Taxes are included in the prices shown.

季節
限定

12月～4月頃

季節
限定

5月～8月頃

季節
限定

9月～11月頃

Lunch Menu

ガーデンの緑と暖炉の木のぬくもりを感じる空間。
のんびりと森を味わう時間をお楽しみください。

提供時間 11:30~13:30

● パニーニランチ ¥2,200

- ・パニーニサンド (生ハム、サーモン、ジェノベーゼ、からお選びください)
- ・サラダ、スープ付

Panini



生ハムパニーニ



サーモンパニーニ



ジェノベーゼパニーニ



木の子と野沢菜
タルタルシーフードピザ

● ピザランチ ¥2,200

- ・ピザ (シーフード、マルゲリータ、はちみつ、からお選びください)
- ・サラダ、スープ付

Pizza



マルゲリータピザ



もりくらしのはちみつピッツァ

● 十八穀ライスのビーフカレー ¥2,400

- ・サラダ、スープ付

Beef Curry

- スープ・サラダセット
¥550



- ・食材によるアレルギーや食事制限／制約の
・あるお客様は係にお申し付けください。

表示価格には税金が含まれております。
Taxes are included in the prices shown.