

MANHATTAN

RAINBOW BRIDGE VIEW DINING
& CHAMPAGNE BAR

Dining

Course & A la carte Menu

Lunch & Afternoon tea

Spring

Standard Franch

スタンダード フレンチ

¥5,044 (¥5,800 税サ込)

Weekdays menu 平日限定

Appetizer

Horse mackerel and seasonal vegetables Colorful Art Terrine

真鯥と旬の野菜を閉じ込めた カラフル・アート・テリーヌ

Soup

Today's Soup

本日のスープ

Main dish

Pan-fried grunt fish with mariniere sauce

イサキのポワレ マリニエールソース

又は

Grilled Kirishima Pork Seasonal vegetables

霧島豚ロースのグリエ 季節の野菜を添えて

Grilled Angus Beef アンガス牛のグリル	+ ¥1,740
Grilled AKAUSHI beef loin 阿蘇あか牛ロースのグリル 季節の香り	+ ¥3,914
Grilled Wagyu fillet 黒毛和牛フィレのグリル 季節の香り	+ ¥4,783

Desserts

MANHATTAN Original Dessert

マンハッタン オリジナル デザート

Afternoon dessert アフタヌーンデザート【数量限定商品】	+ ¥1,740
---	----------

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

- 表示は消費税が含まれております。別途サービス料を加算させていただきます。
- お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。
- ・ All menu prices are tax included and subject to a separate service charge.
- ・ If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to let us know.

Double Franch

ダブル フレンチ

¥6,348 (¥7,300 税サ込)

Weekdays menu 平日限定

Appetizer

Horse mackerel and seasonal vegetables Colorful Art Terrine

真鯨と旬の野菜を閉じ込めた カラフル・アート・テリーヌ

Soup

Today's Soup

本日のスープ

Main dish

Pan-fried arunt fish with mariniere sauce

イサキのポワレ マリニエールソース

Grilled Kirishima Pork Seasonal vegetables

霧島豚ロースのグリエ 季節の野菜を添えて

Grilled Angus Beef

アンガス牛のグリル

+ ¥1,740

Grilled AKAUSHI beef loin

阿蘇あか牛ロースのグリル 季節の香り

+ ¥3,914

Grilled Wagyu fillet

黒毛和牛フィレのグリル 季節の香り

+ ¥4,783

Desserts

MANHATTAN Original Dessert

マンハッタン オリジナルデザート

Afternoon dessert

アフタヌーンデザート【数量限定商品】

+ ¥1,740

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

● 表示は消費税が含まれております。別途サービス料を加算させていただきます。

● お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

・ All menu prices are tax included and subject to a separate service charge.

・ If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to let us know.



チェリーアフタヌーンティーWITH リンツチョコレート ～Cherry with Afternoon Tea Lindt Chocolate～

Weekdays
平日 ￥6,380 (￥7,337 税サ込)

Sat, Sun, Holiday
土日祝 ￥7,480 (￥8,602 税サ込)

Drink ※ Free refills お飲物 ※おかわり自由

4 kinds of coffee, Ice coffee, Ice cafe ale, Ice tea,

コーヒー4種・アイスコーヒー・アイスカフェオレ・アイスティー

2 kinds of Japanese tea, 3 kinds of kinds of classic tea,

日本茶2種・クラシックティー3種・

4 herbal teas and 3 flavored teas

ハーブティー4種・フレーバーティー3種

Special Dish

スペシャルディッシュ

Chocolate Cherry Sensation

チョコレートチェリーセンセーション

Amuse Bouche

アミューズ・ブーシュ

Chilled Green Pea Soup with Black Olive Accent

グリーンピースの冷製スープ

ブラックオリーブのアクセント

Foie Gras Terrine with Pain d'Epices

フォアグラのテリーヌ パンデピスと共に

Angus Beef Boeuf Bourguignon

アンガス牛のブッフブルギニオン

Manhattan Special Burger

マンハッタン特製 ハンバーガー

Sainte-Maure Quiche with Cherries

サントモールのキッシュ チェリー添え

Petit Desserts

プチ デザート

Rouge Cherry Mousse

ルーージュチェリームース

Cherry and Pistachio Tart

アメリカンチェリークラウン

Jewel Cherries

ジュエルチェリー

Pistachio Crunch with Cherry Cream

ピスタチオチェリー克蘭チ

Cherry Delight Pie

チェリーデライト

Special scones

特製スコーン

Plain Scone

スコーン チョコレート

Strawberry Scone

スコーン グリオットピスターシュ

Jam

ジャム

・ブルーベリージャム

・チェリージャム

・クロテッドクリーム

● 表示は消費税が含まれております。別途サービス料を加算させていただきます。

● お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

・ All menu prices are tax included and subject to a separate service charge.

・ If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to let us know.

COFFEE コーヒー

Coffee	コーヒー	¥1,500
Café Latte	カフェラテ	¥1,500
Cappuccino	カプチーノ	¥1,500
Espresso	エスプレッソ	¥1,500

ICECOFFEE&ICETEА アイスコーヒー &アイスティー

Iced Coffee	アイスコーヒー	¥1,500
Iced Café au Lait	アイスカフェオレ	¥1,500
Iced Tea	アイスティー	¥1,500

HERBAL TEА ハーブティー

Féminin

フェミナン	¥1,460
女性のバランスを整える7種のハーブをブレンド。 肌に嬉しいローズヒップや体を温めるジンジャーのほか、 女性の体を安定させるレディースマンtrlもトッピング。	

Elderflower & Chamomile

エルダーフラワー&カモミール	¥1,250
エルダーフラワーにジャーマンカモミールをブレンド。 心も体も温める爽やかな風味です。	

Ginger & Lemon Myrtle

ジンジャー&レモンマートル	¥1,250
レモンマートルとジンジャーに、ルイボスと ハニーブuckをブレンド。優しい味わいです。	

Mint Tea

ミント	¥1,250
ミントの清涼感ある香りが広がる紅茶です。	

FLAVORED TEА フレーバーティー

Earl Grey

アールグレイ	¥1,250
祁門紅茶ベースのオーソドックスなアールグレイ。 ストレートでもミルクでも相性がいいです。	

Decaf apple

デカフェ・アップル	¥1,250
カフェインを抜いた紅茶にみずみずしい林檎の甘い 香りをのせ、果実を贅沢にブレンド。	

Ripe Mango Oolong

完熟マンゴー烏龍	¥1,250
完熟マンゴーをイメージし、台湾産烏龍茶をとろっと甘く 香りづけしました。	

JAPANESE TEА 日本茶

Green Tea

緑茶	¥1,000
Roasted Green Tea	
ほうじ茶	¥1,000

CLASSIC TEА クラシックティー

Darjeeling Second Flush

ダージリン・セカンドフラッシュ	¥1,500
「紅茶のシャンパン」と称される、夏摘みダージリンのみの ブレンドです。	

English Breakfast

イングリッシュ・ブレックファスト	¥1,250
ケニア産の紅茶に濃い味わいのアッサム紅茶をブレンド ミルクティにしても深い味わいをお楽しみ頂けます。	

Ceylon Dinbura

セイロン・ディンブラ	¥1,250
スリランカで最も歴史のある紅茶で、渋みが少なく、 マイルドでやさしい口当たりが特徴です。	

SOFTDRINK ソフトドリンク

Sparkling White Grape Juice

スパークリングジュース/白ぶどう	¥1,210
------------------	--------

Orange Juice	オレンジジュース	¥1,210
--------------	----------	--------

Grapefruits Juice	グレープフルーツジュース	¥1,210
-------------------	--------------	--------

Coca Cola	コカコーラ	¥1,210
-----------	-------	--------

Coca Cola Zero	コカコーラゼロ	¥1,210
----------------	---------	--------

Ginger Ale	ジンジャーエール	¥1,210
------------	----------	--------

Oolong Tea	烏龍茶	¥1,210
------------	-----	--------

ORIGINAL MOCKTAIL

オリジナル モクテル

Cranberry squash

クランベリースカッシュ
¥1,430

Monan passion syrup
Calpis

Cranberry juice, soda

パッションシロップ

カルピス

クランベリージュース, ソーダ

Espresso Brulee

エスプレッソブリュレ
¥1,430

Espresso, Claim Brulee syrup,
Fresh cream

Hershey chocolate syrup

エスプレッソ,

クレームブリュレシロップ

生クリーム,

チョコシロップ

Pink Grape Moni

ピンクグレープモーニ
¥1,430

Pink Grapefruits Syrup, Grapefruits
Juice,

Tonic Water, Grapefruits

ピンクグレープフルーツシロップ,

グレープフルーツジュース,

トニックウォーター,



Strawberry sparkle

ストロベリー スパークル
¥1,430

Strawberry syrup
Tonic water, Soda

ストロベリーシロップ

トニックウォーター, ソーダ

Kiwi Pirinha

キウイ ピリーニャ
¥1,430

Kiwi Syrup, Lime Syrup,
Grapefruits Juice,
Lime, Ginger Ale, Grapefruits,
Orange, Mint Leaf

キウイシロップ, ライムシロップ,

グレープフルーツジュース,

ジンジャーエール,

Blue peach

ブルーピーチ
¥1,430

Peach syrup, Peach nectar
Orange juice, Blue syrup

ピーチシロップ,

ピーチネクター

オレンジジュース,

ブルーシロップ

Virgin mojito

ヴァージンモヒート
¥1,430

Mojito syrup, lime
Soda, Mint leaf,

モヒートシロップ,

ライム, ソーダ,

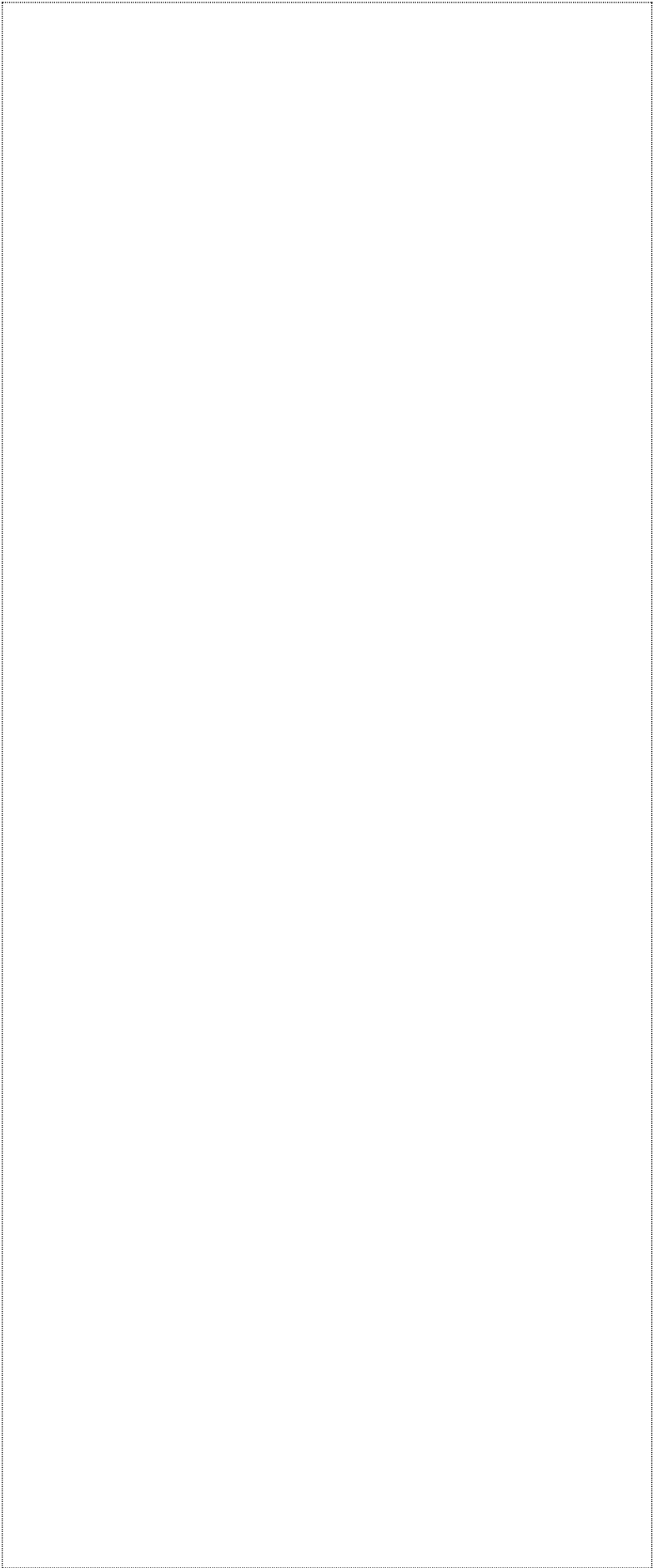
ミントリーフ

● 表示は消費税が含まれております。別途サービス料を加算させていただきます。

● お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

・ All menu prices are tax included and subject to a separate service charge.

・ If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to let us know.



- 表示は消費税が含まれております。別途サービス料を加算させていただきます。
- お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。
- ・ All menu prices are tax included and subject to a separate service charge.
- ・ If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to let us know.