

Seven Seas Recommend Menu



【提供期間 9/1(火)～10/31(土)】

ミント・オランジェット Mint Orangette	¥1,600
ケーキセット Cake set	¥2,300

フランス生まれのお菓子「オランジェット」をイメージした期間限定のホットドリンク。

濃厚なホットチョコレートにフレッシュのオレンジジュース、そこにフォームミルクを重ねて口当たりはふんわり柔らかく、ミントシロップで後味は爽やかに仕上げました。

バナナスムージー Pineapple Smoothy	¥1,800
ケーキセット Cake set	¥2,500

おすすめフルーツフローズスムージー。
バナナとミルクで仕上げて、カクテルグラスに入れてお持ちします。

SEVEN SEAS

LOUNGE BAR

Seven Seas Recommend Menu



【提供期間 9/1(火)～10/31(土)】

ジャパニーズペアマティーニ (写真右)

¥2,800

Japanese Pear Martini

和梨のコンポートと和素材に拘って作られた「ジャパニーズ クラフトジン ROKU〈六〉」で作る、日本の秋「和」を感じるカクテルをご準備しました。

和梨のコンポートの優しい甘さに滑らかな口当たりのクラフトジン ROKU、レモンの酸味を合わせ、甘くもスッキリ飲みやすい一杯に仕上げました。

クランベリー＆ローズマリースピリッツァー (写真左)

¥2,300

Cranberry & Rosemary Spritzer

白ワインとソーダで作る「スピリッツァー」に、クランベリージュースを重ねた、スッキリした爽やかな酸味が魅力のカクテル。縁に佇むローズマリーはハーバルな香りで秋のひと時を演出します。

Price Inclusive of taxes and 13% service charge.

表示料金には税金・サービス料(13%)が含まれます。