

Lunch menu

Pho



一番人気!

★ヘルシーチキンフォー ¥900

HEALTHY CHICKEN PHO

化学調味料を使用しないスープが自慢の定番メニュー。柔らかな国産蒸し鶏肉とたっぷりの三浦野菜のヘルシーでグルテンフリーな一品。

※もやし&パクチートッピング付

ピリ辛!

完熟トマトのスパイシーフォー ¥900

SPICY PHO WITH RIPE TOMATOES

レッドチリの刺激的な辛さにレモングラスなどのハーブが入った香り高くクセになる一品。

※もやし&パクチートッピング付

お米の麺 Pho (フォー)

当店のフォーは新潟産米「越のかおり」でできた国産生米麺。つるつるとしたのと越しと、モチっとした食感が特徴です。

おすすめ!

ココノマカレー ¥1,000



COCONOMA CURRY

コク深く香り高いスパイスの効いたファンの絶えない味を葉山でも。ホテル&レジデンス六本木のレストラン「ココノマ」大人気オリジナルカレーです。

ブランド牛使用!

★葉山牛スパイシーカレー ¥1,800

HAYAMA BEEF SPICY CURRY

イチオシ!じっくり煮込んだ葉山牛の旨味たっぷり。一度食べたらやみつき間違いなし!お肉ゴロゴロで贅沢なスパイシーカレーです。

Curry



フォー・ライス大盛り ¥100
Large serving of PHO and RICE

パクチートッピング ¥200
CORIANDER Topping

Drink

COFFEE

うみのホテル オリジナルブレンド 水出しアイスコーヒー	¥600
UMINO HOTEL ORIGINAL BLEND ICED COFFEE	
うみのホテル オリジナルブレンド ホットコーヒー	¥600
UMINO HOTEL ORIGINAL BLEND HOT COFFEE	
エスプレッソ	¥600
ESPRESSO	
カフェラテ (ICED/HOT)	¥700
CAFFE LATTE	

TEA

アイ스티ー アールグレー	¥600
ICE TEA EARL GREY	
ダーズリン アールグレー (HOT)	¥600
DARJEELING EARL GREY	
カモミール (HOT)	¥600
CHAMOMILE	
レモンジンジャー (HOT)	¥600
LEMON GINGER	
ウーロン茶 (ICE)	¥500
OOLONG TEA	

SOFT DRINK ★ … ご当地ドリンク

湘南ゴールドサイダー ★	¥500
SHONAN GOLD CIDER	
葉山夏みかんサイダー ★	¥500
HAYAMA SUMMER MANDARIN ORANGE CIDER	
レモネード	¥500
LEMONADE	
コカ・コーラ	¥500
COCA COLA	
コカ・コーラ ゼロ	¥500
COCA COLA ZERO	
オリジナルジンジャーエール	¥500
ORIGINAL GINGER ALE	
オレンジジュース (100%)	¥500
ORANGE JUICE	
トマトジュース (100%)	¥500
TOMATO JUICE	
アップルジュース (100%)	¥500
APPLE JUICE	
ヒルドン (スパークリングウォーター)	¥500
HILDON SPARKLING WATER	
ヒルドン (ミネラルウォーター)	¥500
HILDON STILL WATER	
アサヒ ドライゼロ (ノンアルコールビール)	¥500
ASAHI DRY ZERO	

BEER COCKTAIL

ブルーオーシャンビア 	¥700
BLUE OCEAN BEER (ビール+トニックウォーター+ブルーキュラソー)	
かぼすシャンディガフ 	¥700
KAVOS SHANDIGAFF (ビール+ジンジャーエール+かぼすりキュール)	
レモネードパナシェ 	¥700
LEMONADE PANACHE (ビール+レモネード)	
サンライズビア 	¥700
SUNRISE BEER (ビール+オレンジジュース+シロップ)	
レッドアイ 	¥700
RED EYE (ビール+トマトジュース)	

ORIGINAL COCKTAIL


ネーブルジントニック	¥700
NAVEL JIN TONIC (ジン+トニックウォーター+オレンジ)	
モヒート	¥700
MOJITO (ラム+ソーダ+シロップ+ライム+ミント)	
レモンティーサワー	¥700
LEMON TEA SOUR (レモンリキュール+ソーダ+レモンスライス)	
ハイボール	¥700
HIGHBALL (ウイスキー+ソーダ+レモンスライス)	
ジンジャーハイボール	¥700
GINGER HIGHBALL (ウイスキー+ジンジャーエール+レモンスライス)	
マリブコーク	¥700
MALIBU COLA (ココナッツリキュール+コーラ+レモンスライス)	
マリブオレンジ	¥700
MALIBU ORANGE (ココナッツリキュール+オレンジジュース)	


WINE / CHAMPAGNE

自然派 赤ワイン (GLASS)	¥700
トゥ・ナチュレルモン フランス / ローヌ グルナッシュ, シラー	
RED WINE	
自然派 白ワイン (GLASS)	¥700
セ・ピアン・コム・サ・ブラン フランス / ラングドック ソーヴィニヨン・ブラン, ヴェルメンティノー	
WHITE WINE	
ランソン・ブラックラベル・ブリュット (375ml)	¥4,200
LANSON BLACK LABEL BRUT	
フランソワムタル2012ブランドブラン (750ml)	¥9,500
FRANCOIS MOUTARD BLANC DE BLANCS	


BEER!!


DRAFT BEER


 **アサヒ スーパードライ** ¥600
ASAHI SUPER DRY
洗練されたクリアな味、さらりとした口当たり、シャープな喉ごし。キレ味さえる定番の本格派辛口ビールです。


 **パンク IPA** ¥800
PUNK IPA (クラフトビール)
至高のアロマはしっかりとした上質な麦芽、トロピカルフルーツ、グレープフルーツの香りが最大のホップと共に現れます。


BOTTLE BEER ★ … ご当地ビール


 **葉山ビール ★** ¥800
HAYAMA CRAFT BEER
色は明るい黄金色。モルトの旨味がしっかり加え、キリッとした苦味が後味を引き締めます。軽快なのにしっかり味。飲みごたえ十分のご当地ビールです。


 **湘南ビール ピルスナー ★** ¥800
SHONAN BEER PILSNER
チェコビルセン地方発祥の世界で最も愛されている下面発酵ビール。爽快なホップの苦味と香りが特徴で、モルト本来の甘みが絶妙なバランスを取っています。


 **湘南ビール アルト ★** ¥800
SHONAN BEER ALT
ドイツ語で「古い」を意味するデュッセルドルフ発祥の伝統的な上面発酵ビール。上品なモルトの甘みとフルーティーで繊細な味わいが、どんな料理ともマッチします。


 **湘南ビール IPA ★** ¥800
SHONAN BEER IPA
湘南唯一の蔵元がアメリカン IPA の王道を突き詰めて誕生したビール。大量に使用したアメリカ産ホップが織り成す柑橘系の華やかなアロマが特徴。クリーンでクセになるホップの苦みをお楽しみください。


 **湘南ビール 大仏ビール シュバルツ ★** ¥800
SHONAN BEER SCHWARTZ
ドイツ語で「黒」を意味するバイエルン地方発祥の下面発酵ビール。ローストモルトの香ばしさとすっきりとした味わいが特徴です。2008年度ワールド・ビア・カップドイツ系黒ビール部門金賞受賞。


 **湘南ビール 妻ビール ゴールデンエール ★** ¥800
SHONAN BEER GOLDEN ALE
ホップが効いた淡い美しい金色を湛えた上面発酵ビールです。レモンやシトラスを思わせるとても爽やかな柑橘系の香りと、バランスがよく飲み飽きないすっきりとしたフレーバーが特徴です。


 **ギネス エクストラスタウト** IRELAND ¥700
GUINNESS EXTRA STOUT
オリジナル初期のギネスにより近い味わい。香ばしさ、苦味からなるスタウト特有のテイストです。


 **ニュートン** BELGIUM ¥700
NEWTON
ベルギーの白ビールに青りんご果汁を加えたビール。白ビールの甘酸っぱさと青りんごのフルーティーな味と香りがマッチしたビールです。


 **アサヒ スーパードライ ブラック** JAPAN ¥700
ASAHI SUPER DRY BLACK
ドライブラックならではのスッキリとした飲み飽きない後味はそのままに、ロースト麦芽、カラメル麦芽由来の本格的な黒らしさ、クリーミーな泡が楽しめます。

 **アサヒ スーパードライ ザ・クール** JAPAN ¥700
ASAHI SUPER DRY THE COOL
洗練されたシャープなキレ味、スッキリとした後味が楽しめる新しい辛口です。ストレスフルな日常から解放された気分になれる、もうひとつの新しいスーパードライ。


 **アサヒ ペローニ・ナストロ・アズーロ** ITALY ¥700
ASAHI PERONI NASTRO ASSURRO
1963年、イタリアのローマで誕生したプレミアムイタリアンビール。絶妙にバランスがとれた苦味と、柑橘類のスパイシーな香り、さっぱりとした爽やかな飲み心地のビールです。

 **シンハー** THAILAND ¥700
SINGHA
1933年にタイで生まれ、王室にも認められた由緒あるビール。一番絞りから醸造され、独特で豊かな味わいが加わったビール。

 **コロナ** MEXICO ¥700
CORONA
アメリカの南西部の若い人たちの間で人気に火がつき、今や日本でもよく知られているコロナ。ボトルにライムを差し込んで飲むスタイルで、ライトな味わいです。

 **ヒューガルデン ホワイト** BELGIUM ¥700
HOEGARDEN WHITE
オレンジビールとコリアンダーシードの完璧な組み合わせが生み出す自然な苦味と、特有の清涼感、爽やかでスッキリとしたフレーバーのビールです。

 **ブルームーン** AMERICA ¥700
BLUE MOON
清々しいフレーバーが広がり、コリアンダーとオレンジのぴりりとした苦味が残る、全米 No.1 のクラフトビールです。

 **本日のゲストビール** ¥800
TODAY'S GUEST BEER
ピアソムリエがセレクトした国内外のビールを定期的に入れ替えています。詳しくはスタッフまでお尋ねください！

Food

BAR FOOD

- エスニック風エビ春巻き ¥800
ETHNIC SHRIMP SPRING ROLL
ビールのお供にぴったりのおつまみメニュー。
- トリュフポテト ¥800
TRUFFLE POTATO
トリュフの香りがたまらない、贅沢フライドポテト。
- 横須賀野菜のブルスト ¥900
YOKOSUKA VEGETABLES terrine ham
横須賀野菜をふんだんに使った手作リソーセージ
- 3種ソーセージの盛り合わせ ¥1,000
PLATTER OF 3 TYPES OF SAUSAGES
横須賀松坂屋さんの無添加ソーセージ。
(プレーン、チョリソー、葉山夏みかん)



PHO

一番人気！

- ヘルシーチキンフォー ¥900
HEALTHY CHICKEN PHO

化学調味料を使用しないスープが自慢の定番メニュー。
柔らかな国産蒸し鶏肉とたっぷりの三浦野菜のヘルシー
でグルテンフリーな一品。
※もやし&パクチートッピング付

ピリ辛！

- 完熟トマトのスパイシーフォー ¥900
SPICY PHO WITH RIPE TOMATOES

レッドチリの刺激的な辛さにレモングラスなどのハーブが
入った香り高くクセになる一品。
※もやし&パクチートッピング付



- フォー・ライス大盛り ¥100
Large serving of PHO and RICE

CURRY

おすすめ！

- ココノマカレー ¥1,000
COCONOMA CURRY



海で遊んで疲れた身体にガツンとくる！ファンの絶えない
味を葉山でも。ホテル&レジデンス六本木のレストラン「コ
コノマ」オリジナルカレーです。

ブランド牛使用！

- 葉山牛スパイシーカレー ¥1,800
HAYAMA BEEF SPICY CURRY

イチオシ！じっくり煮込んだ葉山牛の旨味たっぷり。
お肉ゴロゴロで贅沢でスパイシーなカレーです。



- パクチートッピング ¥200
CORIANDER Topping

Dessert

Kakigori

パウダースノーのような
フワフワなかき氷。
口の中であっという間に
ふわっと溶けてなくなります。



★黒蜜きな粉かき氷

¥900

SANDBAR KAKIGORI

きな粉、アーモンド、黒蜜を使った砂浜をイメージした大人のかき氷。
きな粉の香ばしい風味とコクのある上品な甘さの黒蜜を堪能できる逸品です。

いちごミルクかき氷

¥900

STRAWBERRY MILK KAKIGORI

甘酸っぱいいちごの果肉と、練乳の相性バッチリ定番のかき氷。

Cake



午後のティータイムにぴったりの
当店自慢の焼きケーキ。
オリジナルブレンドコーヒーとよく合います。

ベイクドチーズケーキ

¥600

BAKED CHEESECAKE

薄く焼けたスポンジの上にクリームチーズと卵を使った
柔らかめの生地を流し、色良く焼き上げました。

チョコレートブラウニー

¥600

CHOCOLATE BROWNIES

ビターなカカオマスを使い、コクのある味でしっとりと
焼き上げました。