

The Union Bar & Lounge Evening High Tea Food Menu

APPETIZERS

Harbor Kitchen

Assorted Seasonal Appetizers
by Hyatt Regency Yokohama 『Harbor Kitchen』

ハイアットリージェンシー横浜 「Harbor Kitchen」
彩り前菜の盛り合わせ

MAIN

Japanese Roasted Beef
国産牛のローストビーフ

DESSERT

Pastry Chef's Original
Strawberry and Mascarpone Parfait

ペストリーシェフオリジナル
苺とマスカルポーネのパフェ

- Additional Bar Food Menu -

通常のメニューもご用意してございます

Potato Chips
ポテトチップス
¥600

Assorted Olive
オリーブ
¥900

Mixed Nuts
ミックスナッツ
¥900

Nachos With Cheese , Salsa , Guacamole Sauce
ナチョス チーズ サルサ ワカモレソース
¥1,000

Margherita Pizza(21cm)
マルゲリータ
¥2,800

Quattro Formaggi Pizza(21cm)
クワトロ・フォルマッジ
¥2,800

Assorted Sausages
ソーセージ盛り合わせ
¥2,900

Cheese Selection
チーズセレクション
¥3,000

Beverage Menu

Cocktails

- Gin Base -

Gin Tonic / ジントニック
Gin Buck / ジンバック
Martini / マティーニ
Gimlet / ギムレット
Around The World / アラウンドザワールド

- Vodka Base -

Salty Dog / ソルティードッグ
Sea Breeze / シーブリーズ
Gulf Stream / ガルフストリーム
Moscow Mule / モスコミュール
Cosmopolitan / コスマポリタン

- Rum Base -

Cuba Libre / キューバリブレ
Boston Cooler / ボストンクーラー^ー
Pina Colada / ピニャコラーダ
Daiquiri / ダイキリ
Sky Diving / スカイダイビング

- Whisky & Liqueur Base -

New York / ニューヨーク
Spumoni / スプモーニ
China Blue / チャイナブルー^ー
Grasshopper / グラスホッパー
Valencia / バレンシア

- Tequila Base -

Tequila Sunrise / テキーラサンライズ
Paloma / パロマ
El Diablo / エルディアブロ
Margarita / マルガリータ
Mocking Bird / モッキンバード

- Non Alcohol Cocktails -

Saratoga Cooler / サラトガクーラー^ー
Shirley Temple / シャーリーテンプル
Virgin Breeze / バージンブリーズ
Cinderella / シンデレラ

Beer

Asahi Super Dry / アサヒスーパードライ
The Premium Malt's / ザ・プレミアム・モルツ
Asahi Dry Zero (Non Alcohol) / アサヒドライゼロ (ノンアルコール)

Wine By The Glass (Alcohol or Non-Alcohol)

Sparkling Wine / スパークリングワイン
White Wine / 白ワイン
Red Wine / 赤ワイン

Whiskey

Busker / バスカー
Jack Daniel's / ジャックダニエル

Soft Drinks

Apple Juice / アップルジュース
Orange Juice / オレンジジュース
Grapefruits Juice / グレープフルーツジュース
Pineapple Juice / パイナップルジュース
Cranberry Drink / クランベリードリンク

Shochu

Ichiko / いいちこ

Coke / コーラ

Ginger Ale / ジンジャーエール

Tea Selections

- Ronnefeldt -
Darjeeling / ダージリン
Earl Gray / アールグレイ
Chamomile / カモミール
Seasonal Tea / 季節の紅茶

Coffee Selections

Coffee / コーヒー^ー
Decaffeinated Coffee / カフェインレスコーヒー^ー
Espresso / エスプレッソ
Café au Lait / カフェオレ
Café Latte / カフェラテ
Cappuccino / カプチーノ

- Art of Tea -

Raspberry Nectar / ラズベリーネクター^ー
Chocolate Monkey / チョコレートモンキー^ー
Passionfruit Jasmine Iced Tea / パッションフルーツジャスミンアイスティー

For Guests with food allergies. 食材アレルギーをお持ちのお客様

To greater ensure the quality of your dining experience,
Please let us know if you have any food allergies or restrictions.
However, please kindly informed that additional fees may apply
in order to provide items that are not on the standard menu.

(We may be unable to accomodate allergy-related requests as part of event menus
or meals covered by lodging plans.)

We cannot guarantee that the special dietary meals will not cause any allergic reaction.
Therefore, it is up to you to make the final judgement when ordering this type of meal.

食材にアレルギーや、食事制限がございますお客様は、ご注文の際にスタッフへお申し付けください。
但し、通常の料理以外のメニューをご用意させていただく為、別途費用が発生する場合もございます。
(イベントメニューなどの対応は、お断りさせて頂くこともあります。)

また、お客様とご相談の上用意させて頂くお食事は、
アレルギーの症状が起きないことをお約束するメニューではございません。
ご飲食に関しましては、お客さまご自身の体調などもご考慮の上、
お客様ご自身でのご判断をお願い致します。

Our kitchen is using buckwheat flour.

Your order will be prepared in the same kitchen as other menu items.

For this reason, It is possible that some traces of allergens.
May become mixed into the meal during preparation.

Kitchen cooking and washing facilities, And the crockery and cutlery
used for regular menu dishes are used for the special dietary dishes as well.

Your understanding is highly appreciated.

当厨房におきましては、蕎麦粉も使用致しております。

厨房、及び機器等の洗浄過程で、アレルゲンが残留する事もございます。

全ての料理は、同一の厨房にて調理を行う為、
加工、または調理過程においてもアレルゲンが混入する可能性が高く、
ご提供いたします料理は、完全なアレルギー対応メニューではございません。
予め、ご留意くださいますようお願い申し上げます。

For inquiries about rice-based foods, kindly ask our service staff.

米飯類・米加工品の産地情報については、スタッフにお尋ねください。

