

THE UNION  
BAR & LOUNGE

## Tea Time Food Menu

11:00 - 17:00

### Japanese Beef Burger with Truffle Flavor French Fries 国産牛のハンバーガー フライドポテト トリュフ風味

¥3,400

Japanese Beef Pate, Tomato, Lettuce, Red Onion, Cheddar Cheese, Butter, French Fries  
ビーフパテ、トマト、レタス、赤玉ねぎ、cheddarチーズ、バター、フライドポテト

### Roasted Japanese Beef Sandwich with Potato Chips 国産牛のローストビーフのサンドwich ポテトチップス添え

¥2,600

Roasted Japanese Beef, Lettuce, Tomato, Red Onion, Butter  
ローストジャパンビーフ、レタス、トマト、赤玉ねぎ、バター

### Smoked Salmon Sandwich with Potato Chips スマートサーモンのサンドwich ポテトチップス添え

¥2,200

Smoked Salmon, Sour Cream, Lettuce, Red Onion, Capers, Mayonnaise  
スマートサーモン、サワークリーム、レタス、赤玉ねぎ、ケッパー、マヨネーズ

### Chef's Salad シェフおすすめサラダ

¥1,500

## Tea Time Food Menu

11:00 - 17:00

～お食事と一緒に飲み物をお楽しみください～

with Coffee or Tea , Soft Drinks

¥700

コーヒー、紅茶、ソフトドリンクセット

Coffee Selections

Coffee, Organic Iced Coffee, Espresso, Caffe Latte, Cappuccino

コーヒー、オーガニックアイスコーヒー、エスプレッソ、カフェラテ、カプチーノ

Soy Milk / 豆乳 変更 + ¥50

Tea Selections

Darjeeling, Earl Gray, Chamomile, Passionfruit Jasmine Iced Tea

ダージリン、アールグレイ、カモミール、パッションフルーツジャスミンアイスティー

Soft Drinks

Orange Juice, Grapefruit Juice, Cranberry Drink, Coke, Ginger Ale

オレンジ、グレープフルーツ、クランベリードリンク、コーラ、ジンジャーエール

with Draft Beer (Asahi Super Dry or Yebis Draft)

¥800

生ビールセット (アサヒスーパードライ又はエビスドラフト)

with Glass of Champagne

¥1,800

グラスシャンパンセット

## Tea Selections

### - 日本茶 Japanese Tea -



¥850

Hyatt Regency Yokohama  
Original Blended Green Tea  
ハイアットリージェンシー横浜  
オリジナルブレンド煎茶

Hyatt Regency Yokohama  
Original Blended Roasted Green Tea  
ハイアットリージェンシー横浜  
オリジナルブレンドほうじ茶

### - Premium Tea Selection -

Darjeeling Summer  
ダージリンサマー

¥1,100

Splendid Earl Gray  
スプレンディドアールグレイ

¥1,100

Golden assam  
ゴールデンアッサム

¥1,100

Jasmine pearls  
ジャスマインパールズ

¥1,100

All prices include 10% service charge and tax.  
記載の料金にはサービス料10%及び消費税が含まれております



- Standard Tea Selection -



English Breakfast ¥1,100  
イングリッシュブレックファースト

Ceylon orange pekoe ¥1,100  
セイロンオレンジペコー

Rooibos ¥1,100  
ルイボス

Camomile ¥1,100  
カモミール



Chocolate Monkey ¥1,100  
チョコレートモンキー

Raspberry Nectar ¥1,100  
ラズベリーネクター

Passionfruit Jasmine Iced Tea ¥1,100  
パッションフルーツジャスミン アイスティー

French Lemon Ginger Iced Tea ¥1,100  
フレンチレモンジンジャー アイスティー

- Other Drinks -

Matcha Latte ¥1,100 Royal Milk Tea ¥1,100  
抹茶ラテ ロイヤルミルクティー

下記より茶葉をお選び下さい。

Hot Chocolate ¥1,100 Irish Whiskey Cream / アイリッシュウイスキークリーム  
ホットチョコレート Golden Assam / ゴールデンアッサム  
Seasonal Tea / シーズナル紅茶

## Coffee Selections

Coffee ¥1,000  
コーヒー

Organic Iced Coffee ¥1,000  
オーガニックアイスコーヒー

Caffe au Lait (Hot/Iced) ¥1,100  
カフェオレ

Caffe Latte (Hot/Iced) ¥1,100  
カフェラテ

Espresso ¥1,100  
エスプレッソ

Cappuccino ¥1,100  
カプチーノ

Café Mocha ¥1,200  
カフェモカ

Soy Milk / 豆乳 変更 + ¥50

All prices include 10% service charge and tax.  
記載の料金にはサービス料10%及び消費税が含まれております

## Soft Drinks

Apple Juice ¥900  
アップルジュース

Orange Juice ¥1,000  
オレンジジュース

Grape Fruit Juice ¥1,000  
グレープフルーツジュース

Pineapple Juice ¥1,000  
パイナップルジュース

Tomato Juice ¥1,000  
トマトジュース

Cranberry Drink ¥1,000  
クランベリードリンク

Coke ¥1,000  
コーラ

Coke Zero ¥1,000  
コーラゼロ

Ginger Ale ¥1,000  
ジンジャーエール

## - Seasonal Café Drink Menu -

Mandarin Squash ¥1,400

マンダリンスカッシュ

Mandarin Orange / Rooibos / Orange Puree / Soda / Nata de coco  
マンダリンオレンジ / ルイボス / オレンジピューレ / ソーダ / ナタデココ

Strawberry Fromage Chaud ¥1,400

ストロベリー フロマージュ ショー

Fresh Strawberry / Strawberry Puree / Fresh Cream / Milk / Cream Cheese / Whipped Cream  
イチゴ / イチゴピューレ / 生クリーム / 牛乳 / クリームチーズ / ホイップクリーム

Verde Chocolat ¥1,400

ヴエルデ ショコラ

Matcha / Milk / Chocolate Syrup / Whipped Cream  
抹茶 / 牛乳 / チョコレートソラップ / ホイップクリーム

- Ice Cream -

Chocolate and Espresso Sauce Vanilla Ice Cream ¥1,200  
チョコレートとエスプレッソソースのバニラアイスクリーム

- Cake -

～ケーキメニューは別途ご用意がございますのでスタッフへお申し付けください～

- Tea Bites -

Mixed Nuts ¥900  
ミックスナッツ

Potato Chips ¥600  
ポテトチップス

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

Truffle Chocolate ¥900  
トリュフチョコレート

All prices include 10% service charge and tax.  
記載の料金にはサービス料10%及び消費税が含まれております

## Wine By The Glass

### - Champagne -

	⌚ promoted price (125ml)	Glass	Bottle
Henriot Brut Souverain , France アンリオ ブリュット・スouverain	¥2,100	¥12,000	
Henriot Cuvée Hemera 2013 , France アンリオ キュヴェ・エメラ 2013			¥48,000

### - Japanese Sake -

	Glass	Bottle
Dassai Sparkling 45 獺祭 純米大吟醸 スパークリング45	¥1,800	¥5,800

### - White Wine -

	Glass	Bottle
Because , I'm Chardonnay , France ビコーズ アイム シャルドネ	¥1,500	¥7,000
Piccolo Ernesto Gavi Le Rive , Italy ピッコロ・エルネスト ガヴィレ・リーヴェ	¥1,700	¥8,000
Twenty Rows Chardonnay , USA トゥエンティ・ロウズ シャルドネ	¥1,900	¥9,000

### - Red Wine -

	Glass	Bottle
Because , I'm Cabernet Sauvignon , France ビコーズ アイム カベルネ・ソーヴィニヨン	¥1,500	¥7,000
Domaine Francois Villard , France ドメーヌ・フランソワ・ヴィラール	¥1,700	¥8,000
Alexander Valley Vineyards Cabernet Sauvignon , USA アレクサンダー ヴァレー ヴィンヤーズ カベルネ・ソーヴィニヨン	¥2,500	¥11,000

## Beer

Hyatt Regency Yokohama "The Craft Beer Pale Ale" ハイアットリージェンシーヨコハマ "ザクラフトビールペールエール"	Bottle ¥1,800
---	------------------

Asahi Super Dry アサヒスーパードライ	Regular ¥1,300	Large ¥2,400
-------------------------------	-------------------	-----------------

Yebisu エビス	Regular ¥1,400	Large ¥2,400
---------------	-------------------	-----------------

Hoegaarden White ヒューガルデンホワイト	Bottle ¥1,400
---------------------------------	------------------

Asahi Dry Zero (Non Alcohol) アサヒドライゼロ (ノンアルコール)	Bottle ¥1,100
--	------------------

## – Recommended Whisky –



TAMDHU DISTILLERY

9 Years Old

CASK TYPE Refill Amontillado Octave

ABV 64.7 %



タムドゥー9年 (2015 Finished)

限定54本

40ml ¥1,800-

Bottle ¥29,800-

## 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での対応は、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。

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。

