

THE UNION  
BAR & LOUNGE

Tea Time Food Menu

11:00 - 17:00

Japanese Beef Burger with Truffle Flavor Frech Fries ¥3,400  
国産牛のハンバーガー フライドポテト トリュフ風味

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

Roasted Japanese Beef Sandwich with Potato Chips ¥2,600  
国産牛のローストビーフのサンドウィッチ ポテトチップス添え

Roasted Japanese Beef, Lettuce, Tomato, Red Onion, Butter  
ローストジャパニーズビーフ、レタス、トマト、赤玉ネギ、バター

Smoked Salmon Sandwich with Potato Chips ¥2,200  
スモークサーモンのサンドウィッチ ポテトチップス添え

Smoked Salmon, Sour Cream, Lettuce, Red Onion, Capers, Mayonnaise  
スモークサーモン、サワークリーム、レタス、赤玉ネギ、ケッパー、マヨネーズ

Chef's Salad ¥1,500  
シェフおすすめサラダ

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

ダーズリン、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

¥850

- Premium Tea Selection -

Darjeeling Summer  
ダーズリンサマー

¥1,100

Splendid Earl Gray  
スプレンドィドアールグレイ

¥1,100

Golden assam  
ゴールドデンアッサム

¥1,100

Jasmine pearls  
ジャスミンパールズ

¥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 イングリッシュブレックファースト	¥1,100
Ceylon orange pekoe セイロンオレンジペコー	¥1,100
Rooibos ルイボス	¥1,100
Camomile カモミール	¥1,100



Chocolate Monkey チョコレートモンキー	¥1,100
Raspberry Nectar ラズベリーネクター	¥1,100
Passionfruit Jasmine Iced Tea パッションフルーツジャスミン アイスティー	¥1,100
French Lemon Ginger Iced Tea フレンチレモンジンジャー アイスティー	¥1,100

- Other Drinks -

Matcha Latte 抹茶ラテ	¥1,100	Royal Milk Tea ロイヤルミルクティー	¥1,100
		下記より茶葉をお選び下さい。	
Hot Chocolate ホットチョコレート	¥1,100	Irish Whiskey Cream / アイリッシュウイスキークリーム	
		Golden Assam / ゴールデンアッサム	
		Seasonal Tea / シーズナル紅茶	

## Coffee Selections

Coffee  
コーヒー

¥1,000

Organic Iced Coffee  
オーガニックアイスコーヒー

¥1,000

Caffe au Lait (Hot/Iced)  
カフェオレ

¥1,100

Caffe Latte (Hot/Iced)  
カフェラテ

¥1,100

Espresso  
エスプレッソ

¥1,100

Cappuccino  
カプチーノ

¥1,100

Café Mocha  
カフェモカ

¥1,200

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 アップルジュース	¥900
Orange Juice オレンジジュース	¥1,000
Grape Fruit Juice グレープフルーツジュース	¥1,000
Pineapple Juice パイナップルジュース	¥1,000
Tomato Juice トマトジュース	¥1,000
Cranberry Drink クランベリードリンク	¥1,000
Coke コーラ	¥1,000
Coke Zero コーラゼロ	¥1,000
Ginger Ale ジンジャーエール	¥1,000



## - 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

ヴェルデ ショコラ

Matcha / Milk / Chocolate Syrup / Whipped Cream

抹茶 / 牛乳 / チョコレートシロップ / 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 -

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

- Japanese Sake-

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

- White Wine -

		Glass ¥1,500	Bottle ¥7,000
<b>Because , I'm Chardonnay , France</b> ビコース アイム シャルドネ			
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 ¥1,500	Bottle ¥7,000
<b>Because , I'm Cabernet Sauvignon , France</b> ビコース アイム カベルネ・ソーヴィニヨン			
Domaine Francois Villard , France ドメーヌ・フランソワ・ヴィラルール		¥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	Bottle
"The Craft Beer Pale Ale"	¥1,800
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"	

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

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

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

Asahi Dry Zero (Non Alcohol)	Bottle
アサヒドライゼロ (ノンアルコール)	¥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 retrictions.  
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ございます。)  
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、アレルギー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ギー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。

