

NON-ALCOHOLIC FRAPPE COLLECTION



¥2,300 each

※Garnished with fruit for dine-in orders only.

※トッピングのフルーツは店内ご利用時のみとさせていただきます。

※Also available for take-away to the poolside area for ¥2,100, without garnishes.

※プールサイドにお持ちの際は、各¥2,100にて承ります。

SOFT DRINKS, ETC.



Melon Soda Float

クリームソーダ ¥2,200

とろけるアイスとしゅわしゅわソーダの
ハーモニーを懐かしの喫茶スタイルで

Melon Soda

メロンソーダ ¥1,800

Royal Lemon Soda

ロイヤルレモンスカッシュ ¥2,100

程よい甘さを感じられる国産檸檬の
自家製シロップと、香り華やかな
ハーブティーのレモンスカッシュ

Premium Ginger Ale (Regular or Dry)

プレミアムジンジャーエール
(レギュラー 又は 辛口) ¥1,600

Coca-Cola / Coca-Cola Zero

コカ・コーラ / コカ・コーラ ゼロ ¥1,300

Orange Juice

オレンジジュース ¥1,300

Guava Juice

グアバジュース ¥1,400

Coffee (Hot or Iced) / Tea (Hot or Iced)

コーヒー (ホット又はアイス) / 紅茶 (ホット又はアイス) ¥1,300

Cocoa (Hot or Iced)

ココア (ホット又はアイス) ¥1,300

Iced Café au Lait

アイスカフェオレ ¥1,400

Oolong Tea

ウーロン茶 ¥1,300

Perrier

ペリエ ¥1,400

Evian

エヴィアン ¥1,400

CHAMPAGNES & WINES

Champagnes

MOËT & CHANDON

MOËT IMPÉRIAL

モエ・エ・シャンドン

モエ アンペリアル ブリュット

Glass ¥3,700 Bottle ¥23,000

Red Wine

Château de Lescours

シャトー ドウ レスクール

Glass ¥3,400 Bottle ¥20,000

White Wine

Château La Fleur Lescours

シャトー ラフルール レスクール

Glass ¥3,400 Bottle ¥20,000

NON-ALCOHOLIC Sparkling Rosé Wine

Vintense

ヴィンテンス ロゼ

Glass ¥2,100 Bottle ¥12,500



COCKTAILS



Peach Flavored Fruity Mojito
桃香るフルーティーモヒート



Pina Colada
ピニャコラーダ

Peach Flavored Fruity Mojito

桃香るフルーティーモヒート ¥2,700 Non-Alcoholic ¥2,400

オレンジとピーチのフレーバーでトロピカルに仕上げたモヒート

Pina Colada

ピニャコラーダ ¥2,900 Non-Alcoholic ¥2,600

パイナップルとココナツの香りが広がる、南国気分満点のトロピカルドリンク

※Also available for take-away to the poolside area for ¥2,700, without garnishes.

※プールサイドにお持ちの際は、¥2,700にて承ります。

"ROKU" Gin & Tonic

ジャパニーズクラフトジン "六" トニック ¥2,600

Suntory "Ao" Premium Highball

サントリーワールドウイスキー 碧Ao プレミアムハイボール ¥2,900

BEER



Suntory

"The PREMIUM MALT'S MASTER'S DREAM"

サントリー プレミアムモルツ

マスターズドリーム ¥2,400

Asahi

"SUPER DRY EXTRA COLD"

アサヒスーパードライ

エクストラコールド ¥2,300

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

"CRAFT CITRUS" MENU



Mahalo Pool

¥2,000

マハロ プール

ふんわり甘いグアバの中に“すだち”の酸味を
を加えた爽やかな一杯 (Mahalo: ハワイ語で「ありがとう」)



Glorious Summer

¥2,000

グロリアス サマー

柚とレモン、ザクロのハーモニーをお楽しみください



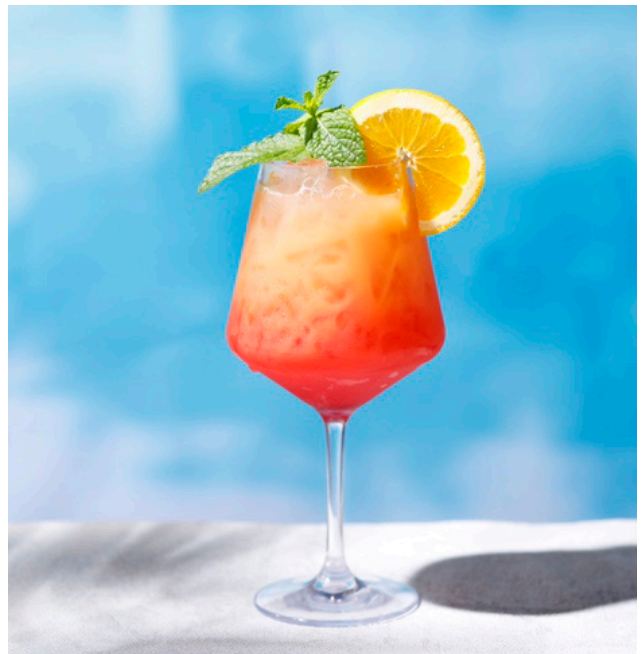
Garden Oasis

¥2,000

ガーデンオアシス

Alcoholic ¥2,400

グレープフルーツの香りが突き抜ける
トロピカルなカクテル



Sunrise Garden

¥2,000

サンライズガーデン

Alcoholic ¥2,400

オレンジ × 乳酸菌飲料のあまくとろける一杯

※ 食材によるアレルギーのあるお客様は、あらかじめ係にお申し付けください。 ※ Please inform us if you have any food allergies or special preferences.
※ 食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。 ※ The above menu is subject to change without prior notice.

POOLSIDE DINING
OUTRIGGER

NON-ALCOHOLIC RECOMMENDED COCKTAILS

真夏のプールサイドにぴったりな
甘酸っぱいノンアルコールカクテルをお愉しみください



Strawberry Gin Buck
ストロベリー・ジン・バック

フレッシュないちごと
クラフトジンジャーエールを
使用したボタニカルでスパイシーな一杯

¥2,500



Shikwasa Corsage
シークワサー コサージュ

花々が揺れる、シークワサーと
ほのかにジャスミンが香る
夏のスパークリングモクテル

¥2,200

※花の色は入荷状況により変更となる場合がございます。
※食材によるアレルギーのあるお客様は、あらかじめ係にお申し付けください。
※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

※The color of garnishing flowers may change according to procurement.
※Please inform us if you have any food allergies or special preferences.
※The above menu is subject to change without prior notice.

POOLSIDE DINING
OUTRIGGER

Food Menu



OUTRIGGER Burger ¥3,800
アウトリガーバーガー

レタス・トマト・オニオンの上にてりやき風味の
ビーフパティ、さらにチーズや海苔をのせた
ボリューム感満点のハンバーガー



Club Sandwich ¥3,400
アメリカンクラブハウスサンドウィッチ

チキン・トマト・ベーコン・レタスなどをトースト
したパンにはさんで仕上げた王道サンドウィッチ



Hawaiian Seafood Salad ¥2,200
ハワイアンシーフードサラダ

シュリンプ・マンゴー・パプリカ・アボカド・トマト
と色鮮やかなサラダにランチドレッシングを添えて



Spicy Fried Chicken (8 pcs) ¥3,400
フライドチキン (8P)

スパイシーなフライドチキンとフライドポテトの
王道コンビネーション



French Fries ¥1,500
フライドポテト



LA Style French Fries ¥3,400
フライドポテト (LAスタイル)

グレイビーソース・チーズソース・
サウザンドレッシング・ピクルスを添えて

料金にサービス料を別途加算させていただきます。 Service charge will be added to your bill.
※食材によるアレルギーのあるお客様は、あらかじめ係にお申し付けください。 Please inform us if you have any food allergies or special preferences.
※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。 The above menu is subject to change without prior notice.

TACOS NIGHT Limited Menu

SOL COLA ¹⁹ ⁴² Don Julio ¥2,400

メキシコ生まれのスーパープレミアムテキーラ「ドン・フリオ (Don Julio)」に国産のクラフトコーラを合わせ、メキシコの国花であるマリーゴールドとライムで飾り付けた見た目もかわいらしいフォトジェニックな一杯。



鈴木智之特製

Carnitas Tacos

¥1,500

長崎のブランド豚「諫美豚(かんびとん)」を、自家製ビールやオレンジジュース、コーラで煮込んだ「カルニタス」に、トマトやきゅうり、すだちなどを使用したサルサを添えて。酢漬けの唐辛子や木の芽のアクセントが効いたスパイシーな一品。

鈴木 智之

1989年、北海道札幌市生まれ。

19歳で上京し、日本料理の道に入る。

ミシュラン星付きの日本料理店や紹介制の日本料理店などで15年間修業を重ね、34歳でBMWとのコラボレーションによる日本料理店「無題」の料理長を務める。

伝統的な日本料理を軸に、素材の持ち味を生かした料理を追求している。

料金をサービス料を別途加算させていただきます。 Service charge will be added to your bill.

POOLSIDE DINING
OUTRIGGER