

ACK VIP Lounge

Pommery Contemporary Brut “Apanage Brut 1874”

ポメリー アパナーージュ ブリュット 1874



Celebrating 150 years since Madame Pommery created the first Brut champagne, we will enjoy the newly released cuvée from this October. It offers a complex aroma of hawthorn, jasmine, and other white flowers, along with ripe citrus fruits like lemon, acacia honey, marshmallow, and brioche. The taste begins with a smooth and delicate buttery note, perfectly balancing the minerality and elegance of the terroir. Full-bodied with a long finish, it leaves a delightful hint of citrus zest. This champagne is ideal as an aperitif but is also perfect for pairing with gourmet dishes. Please enjoy it with your meal.

マダム・ポメリーによる史上初のブリュット誕生から150周年を迎え、この10月に発売されたばかりの新キュヴェをお楽しみいただけます。サンザシやジャスミンなど白い花の妖艶なブーケからレモンなどの熟した柑橘類、アカシアハチミツ、マシュマロ、プリオッシュなどの複雑な香り。滑らかで繊細なバターのようなアタック、テロワールによるミネラルとエレガントさの素晴らしいバランス。フルボディで余韻が長く、シトラスゼストの風味がフィニッシュを飾ります。アペリティフにも理想的ですが、ガストロノミーのためのシャンパーニュでもあります。ぜひお料理と一緒にお楽しみください。

Complimentary glass of champagne

グラスシャンパンを無料でご提供致します

“CHA no KA” OKOICHA Langue de Chat

お濃茶ラングドシャ 茶の菓



The tea leaves used in ‘Cha no Ka’ by Kyoto’s local confectioner, Malebranche, are carefully selected and blended for their color, taste, and aroma.

With the chef’s skill and five senses, the tea leaves are baked into melt-in-your-mouth langue de chat cookies, and original white chocolate with rich milkiness is sandwiched in between.

京都の洋菓子屋であるマールブランシュが「茶の菓」に用いているお濃茶は、色・味・香りにこだわり、茶葉をていねいに見極め調合しています。シェフの技と五感で、口溶けのよいラングドシャに焼き上げ、ミルク感豊かなオリジナルホワイトチョコレートを挟みました。

This will accompany all drinks

全てのドリンクに添えてご提供します

Special Menu by Plan Do See



PDS HOTELS

Plan Do See developed and operates 17 properties worldwide including 3 award-winning resorts in Japan; 17 restaurants of diverse cuisines in cities including New York, Miami and Los Angeles; and other countries including Japan, Indonesia, Malaysia and Bali.

日本及び世界の主要都市に、独自のスタイルを持ったホテル・レストランを展開しています。各店舗は、それぞれ独自のコンセプト・デザインを持ち、ひとつとして同じものではありません。多くの店舗は、名建築のリノベーションであり、長くその土地の方々に愛されてきた場所です。

Food | お食事

Temari Sushi (4 varieties) 手毬寿司4種	2,500
Sea bream Ochazuke (Hot Tea Poured Over Rice) 鯛茶漬け	2,000
Truffle French Fries トリュフポテト	1,000
Assortment of Appetizers (Slider, Caprese, Fruits) アミューズプレート(ミニバーガー、ミニカプレーゼ、カットフルーツ)	3,000

Dessert | デザート

Burnt Basque-Style Cheesecake バスク風チーズケーキ	1,000
Fruit Daifuku (Raspberry, Anno Sweet Potato & Caramel) フルーツ大福2種(ラズベリー、安納芋とキャラメル)	1,500

Beverage | ドリンク

Alcohol | アルコール

Fortune Garden Kyoto × Kyoto Nude Brewery (Original Craft Beer) フォーチュンエール(オリジナルビール)	1,000
Japanese Sencha Tea Gin & Tonic 煎茶ジントニック	1,000

Non-Alcoholic Drinks | ソフトドリンク

Non-Alcoholic Beer ノンアルコールビール	900
Sparkling Hojicha Tea (Ice) 堀井七茗園 ほうじ茶スパークリング(Ice)	700
Cold Brew Genmaicha Tea 堀井七茗園 水出し玄米茶	700
Orange Juice オレンジジュース	500
Coyote Coffee (Hot) COYOTE コーヒー(Hot)	600
Hot Green Tea 堀井七茗園 日本茶(Hot)	500
Mineral Water (Bottle) ミネラルウォーター(ペットボトル)	300

Prices are tax inclusive.
Please settle the bill at your table.

価格は全て税込みです。
会計はテーブルにてお願いいたします。