



CAFÉ TIME

OPEN 14:00 ~ 16:00
(L.O.15:30)



HOLIDAY Sunday

Homemade Gelato

自家製ジェラート

We handcraft our own delicious gelato here at the hotel one by one, using fresh milk from Sekiguchi Ranch in Yokosuka, eggs from the Yasuda Chicken Farm, and local Yokosuka vegetables.

ホテル内にジェラート工房があり、横須賀の関口牧場の生乳や、安田養鶏場の卵、よこすか野菜など素材と製法にこだわった美味しいジェラートをひとつひとつ丁寧に作っています。



Menu provided by a vegetable sommelier

野菜ソムリエの提案

We provide food that's healthy for both the body and mind with recipes centered around local Yokosuka vegetables.

よこすか野菜を中心に安心・安全な食材を使い心と体を健やかにするスローフードを提供致します。

TE DEL POMERIGGIO

Afternoon Tea アフタヌーンティ



FREE REFILLS HERB TEA

ハーブティなどおかわり自由

VARIOUS TEACAKES

ビスコッティなどのお茶菓子

SEASONAL CAKES

季節のドルチェ盛り合わせ

PANINI, SANDWICHES etc.

パニーニ サンドイッチなど

<Reservation Required 要予約>

SALUS SPECIAL AFTERNOON TEA

2499 yen

アフタヌーンティセット

14:00~16:00 (L.O. 15:30) ※90分制

Enjoy SALUS Special Afternoon Tea with 8 types of sweets and 3 types of bread menu, all are chef's painstakingly-made. Drinks are free to refill for 90 minutes included Herb tea, coffee and juice etc.

ひとつひとつ丁寧に手作りのスイーツ8種、パン3種のSALUS特製アフタヌーンティセット。お飲み物はハーブティをはじめソフトドリンクが90分間おかわり自由となっております。ボリュームは満点です。日頃ご自身へのご褒美やご友人との大切な時間にぜひお召し上がりください。

All prices are tax included.

DOLCE

👑 ASSORTED TODAY'S DESSERT

本日のドルチェ盛り合わせ 635 yen
Assorted 3 kinds of homemade desserts
3種類の自家製ドルチェの盛り合わせ



PISTACHIO GELATO

ピスタチオジェラート 439 yen

VANILLA GELATO

バニラジェラート 439 yen



SEASONAL FRUIT SORBET

季節の果実のソルベ 439 yen

TIRAMISU

ティラミス 548 yen



AFFOGATO

アフォガード 658 yen

All prices are tax included.

CAFFE

Espresso エスプレッソ 439 yen

Americano アメリカーノ 439 yen

Cappuccino カプチーノ 548 yen

Caffe latte カフェラッテ 548 yen

TISANA

Herb Tea

VERDE ヴェルデ 548 yen

Blended with chamomile, jasmine and green tea
カモミール、ジャスミン、グリーンティをブレンドしたハーブティ



BIANCO ビアンコ 548 yen

Blended with lemongrass and ginger
レモングラス、ジンジャーをブレンドしたハーブティ



ROSSO ロッソ 548 yen

Blended with rose hip, hibiscus and mint
ローズヒップ、ハイビスカス、ミントをブレンドしたハーブティ



All prices are tax included.