
















































APPETIZER & FRIT

フレンチフライ French Fries	¥910 (1,100) 
イカのフリット Squid Frit	1,240 (1,500) 
ガーリックチーズトースト Garlic Cheese Toast	1,240 (1,500)  
3 種前菜の盛り合わせ ~スタッフにお尋ねください~ 	1,488 (1,800)   
生ハム・モルタデラ・サラミの盛り合わせ グリッシーニ Assorted Fresh Ham, Mortadella and Salami with Grissini	2,067 (2,500)  
サーモンのカルパッチョ Salmon Carpaccio	2,067 (2,500) 
天使のサラダ ~季節のおすすめ食材で~ 	2,397 (2,900)     
Chef's Special Appetizer	

SOUP & VEGETABLE

野菜のクリームスープ Vegetables Cream Soup	¥1,075 (1,300) 
季節野菜のポタージュ Seasonal Vegetable Potage	1,075 (1,300) 
水耕栽培レタスのオードブルサラダ half size827 (1,000)	1,571 (1,900)   
Hors d'oeuvre Salad with Hydroponically Lettuce	
冬野菜のグリル ~野菜の種類はスタッフにお尋ねください~	2,067 (2,500)   
Grilled Winter Vegetable	
冬野菜の包み蒸し ボタニカルトマトのカレーソース 	2,067 (2,500)
Steamed Wrapped Winter Vegetables with Botanical Tomato Curry Sauce	
冬色アーティスティックサラダ Winter-colored Artistic Salad	2,067 (2,500)  
カラフル野菜のスティック half size 1,240 (1,500)	2,397 (2,900)   
Vegetables Sticks	

PASTA, NOODLE & RICE

本日のフォー 	¥1,984 (2,400)
Pho of the day	
季節野菜のスパゲティ ペペロンチーノ Seasonal Vegetables Peperoncino	2,149 (2,600) 
ベジタリアンラビオリ トマトとバジル 2 種の味わい Vegetarian Ravioli with Tomato and Basil Sauce	2,232 (2,700) 
伊藤養鶏場より届いたおいしい卵のとろとろカルボナーラ 	2,480 (3,000)   
Japanese Poultry Farm Special Egg Carbonara	
ローストビーフ丼 *ライスは国産を使用しております。 Roast Beef Rice Bowl *We use Japanese grown rice	2,976 (3,600) 
東京都あきる野市竹内牧場より届いた秋川牛カレー 冬野菜を添えて 	3,141 (3,800)  
Akiruno, Tokyo - Takeuchi Ranch Akikawa Beef Curry	
キッズプレート *リンゴ または オレンジジュースをお選びいただけます。 Kids Plate *You can choose your beverage from "apple" or "orange".	2,480 (3,000)    
ライス *ライスは国産を使用しております。 Rice *We use Japanese grown rice.	331 (400)
ホテルで育てたバジルの自家製パン (2pc) Hotelmade Basil Bread (2pc)	496 (600) 

SEAFOOD

本日の魚料理 ~スタッフにお尋ねください~	¥2,728 (3,300)   
Fish of the day	
白身魚・海老・ムール貝の包み蒸し ルイユソースを添えて 	3,141 (3,800)    
Steamed Wrapped White Fish, Shrimp, and Mussels served with Rouille Sauce	
北海道産帆立貝とオマール海老のプランチャー焼き ブドウマスタードのクリームソース	3,967 (4,800)  
Teppan Grilled Hokkaido Scallop and Lobster with Grape Mustard Sauce	

MEAT

神奈川県産はまポークの厚切りロースト 東京産キウイフルーツのコンフィチュールソース 	¥2,893 (3,500) 
Roast Kanagawa Hama Pork with Tokyo Kiwi Fruit Sauce	
厚切りローストビーフ 粒マスタード入りサルサヴェルデソース	2,976 (3,600) 
Roast Beef with Salsa Verde Sauce	
富士の裾野より届いたエシカルな鹿肉のグリル 旬のキノコとともに	3,720 (4,500)  
Grilled Ethically Sourced Venison from the foothills of Mt.Fuji with Mushrooms	
国産牛フィレ肉の鉄板焼き モッツァレラ・ブラータのグラチネ 濃厚な赤ワインソース 	4,133 (5,000) 
Teppan Grilled Japanese Beef Fillet and Mozzarella Cheese Gratinée with Red Wine Sauce	
東京都あきる野市竹内牧場より届いた秋川牛ロース肉の鉄板焼き わさびソース 	
Akiruno, Tokyo -Takeuchi Ranch Teppan-Grilled Akikawa Beef Loin with Wasabi Sauce	
100g 6,612 (8,000) 200g 11,571 (14,000)	

SANDWICH

アメリカンクラブハウスサンドウィッチ フレンチフライ付き	¥2,562 (3,100)   
American Clubhouse Sandwich with French Fries	
熊本県産あか牛の贅沢バーガー フレンチフライ付き 	2,810 (3,400)   
KUMAMOTO Wagyu Beef Hamburger with French Fries	
厚切りローストビーフサンドウィッチ フレンチフライ付き	2,810 (3,400)   
Roast Beef Sandwich with French Fries	
富士の裾野より届いたエシカルな鹿肉のローストバーガー フレンチフライ付き 	2,810 (3,400)   
Roasted Ethically Sourced Venison Burger from Susono with French Fries	

CHEESE

チーズ盛り合わせ	 
Assorted Cheese	
3 種 Three types	¥2,067 (2,500)
5 種 Five types	2,810 (3,400)

DESSERT

シェフパティシエ特製デザート ~スタッフにお尋ねください~	¥1,240 (1,500)      
Special Dessert	
3 種の TOKYO スイーツ~プリン・マドレーヌ・ジェラート~ 	1,240 (1,500)    
3 kinds of Tokyo Sweets ~Pudding, Madeleine, and Gelato~	
ジェラート 3 種盛り合わせ	1,488 (1,800)  
Assorted Three Types of Gelato	
生姜のパンナコッタ 人参の香り 東京産エキストラバージンオリーブオイルを添えて 	1,488 (1,800) 
Ginger Panna Cotta with a hint of Carrot and Extra Virgin Olive Oil	
クリームチーズのモンブラン	1,653 (2,000)   
Cream Cheese Mont Blanc	
創作パフェ	1,819 (2,200)     
Special Parfait	
コーヒー または 紅茶	992 (1,200) より up
Coffee or Tea	
ドリンクセット * お食事をご注文の方のみ承ります。	496 (600)
Drink Set *We will charge ¥496 (600) if you order a meal.	

() 内の料金は、サービス料・消費税が含まれたお支払い金額です。
Prices in parentheses () represent the total of each menu item inclusive of service charge and consumption tax.
仕入れの状況により、メニュー内容および食材の産地が一部変更となる場合がございます。
Please note that due to daily changes in products availability and quality, menu items and production area may vary.
メニューに使用しているアレルギー食材は、下記表示を併せてご確認ください。
Please also check the following picture for allergenic ingredients used in the menu.
料理は全てアレルギーを含む他の料理と同一の厨房で調理を行い、調理器具及び洗浄機器も共通のものを使用している為、アレルギー物質が混入する可能性があります。
All dishes are prepared in the same kitchen with other dishes containing allergens, and the same cooking utensils and cleaning equipment are used, so there is a possibility that allergenic substances may be mixed in.