

# À LA CARTE

# DINNER

ヴィーガン対応の別メニューもございますのでお近くのスタッフへお申し付けください。👑: おすすめメニュー  
A separate vegan menu is also available, please inquire with your local staff. 🍷: our recommended menu.

## APPETIZER & FRIT

フレンチフライ French Fries	¥910 (1,100)	D
フライドカラマリ Fried Calamari	1,323 (1,600)	D
3種前菜の盛り合わせ ~スタッフにお尋ねください👑 3 kinds of Appetizers	1,488 (1,800)	D F G
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)	D G
天使のサラダ ~季節のおすすめ食材で~ Chef's Special Appetizer	1,323 (1,600)	D F G
サーモンのカルパッチョ Salmon Carpaccio	2,149 (2,600)	G



## SOUP & VEGETABLE

スパイス香るごろごろ野菜のスープ👑 Aromatic Spice Vegetable Soup: PHOTO 1	¥1,075 (1,300)	
水耕栽培レタスのオードブルサラダ Half 827 (1,000) / Regular 1,571 (1,900) Hors d'oeuvre Salad with Hydroponically Lettuce		D G
夏野菜のグリル ~野菜の種類はスタッフにお尋ねください~ Grilled Summer Vegetable	2,067 (2,500)	D F G
ホテルで育てたバジル香る夏野菜のピッツァ👑 Summer Vegetable Pizza Garnished with Fragrant Basil from Our Hotel's Herb Garden: PHOTO 2	2,067 (2,500)	D F G
夏野菜のギリシャ風サラダ Greek-Style Summer Vegetable Salad: PHOTO 3	2,067 (2,500)	
カラフル野菜のスティック Half 1,240 (1,500) / Regular 2,397 (2,900) Vegetables Sticks		D F G

## PASTA, NOODLE & RICE

本日のフォー Pho of the day	¥1,984 (2,400)	
季節野菜のスパゲティ ペペロンチーノ Seasonal Vegetables Peperoncino	2,149 (2,600)	D
本日のパスタ Today's Pasta	2,314 (2,800)	D F G
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👑 Japanese Poultry Farm Special Egg Carbonara	2,480 (3,000)	D F G
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)	D
東京都あきる野市竹内牧場より届いた秋川牛カレー👑 Akiruno, Tokyo - Takeuchi Ranch Akikawa Beef Curry	3,141 (3,800)	D G
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)	A D F G
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)	D

## SEAFOOD

本日の魚料理 ~スタッフにお尋ねください Fish of the day	¥2,893 (3,500)	G
白身魚、ムール貝、浅利のアクアパッツァ バケット添え Acqua Pazza of Coastal White Fish, Mussels and Manila Clams	3,306 (4,000)	D
国産帆立貝の鉄板焼き 夏野菜のアンティポワーズソース👑 Teppan-Seared Domestic Scallops with Antiboise Sauce	3,719 (4,500)	G
カナダ産オマールヌーヴォーのグリル ラビゴットソース 時価 (Market Price) Grilled Canadian Homard Nouveau with Ravigote Sauce		A G

## MEAT

東京都立川市古川畜産より届いた柔豚のグリル 八王子産パッションフルーツソースとマンゴーとともに👑 Grilled 'Yawara' Pork from Furukawa Farm in Tachikawa, Tokyo with Hachioji Passion Fruit and Mango Coulis	¥3,141 (3,800)	G
厚切りローストビーフ グレービーソース 焼き野菜とともに Prime Thick-Cut Roast Beef with Gravy Sauce	3,141 (3,800)	G
エシカルな鹿肉のハンバーグ 温度たまごを添えた夏野菜カレーソース👑 Sustainably Sourced Venison Hamburg Steak Served in a Spiced Summer Vegetable Curry Sauce topped with a Soft Boiled Egg	3,719 (4,500)	D F G
国産牛フィレ肉のグリルトウモロコシのデグリネン グレービーソース Grilled Japanese Beef Fillet with Gravy Sauce	4,133 (5,000)	D G
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)	G

## 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 American Clubhouse Sandwich with French Fries	¥2,562 (3,100)	D F G
熊本県産あか牛の贅沢バーガー フレンチフライ付き👑 KUMAMOTO Wagyu Beef Hamburger with French Fries	2,893 (3,500)	D F G
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 Roast Beef Sandwich with French Fries	2,893 (3,500)	D F G
富士の裾野より届いたエシカルな鹿肉のハンバーガー フレンチフライ付き👑 Roasted Ethically Sourced Venison Burger from the foothills of Mt. Fuji with French Fries	2,893 (3,500)	D F G

## 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)	D G
-----------------------------	--	-----

## 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~ Special Dessert	¥1,240 (1,500)	C D F G I
3種のTOKYOスイーツ~プリン・マドレーヌ・ジェラート~👑 3 kinds of Tokyo Sweets ~Pudding, Madeleine, and Gelato~	1,240 (1,500)	D F G
ジェラート3種盛り合わせ Assorted Three Types of Gelato	1,488 (1,800)	F G
白桃のブランマンジェ バニラアイスとともに👑 White Peach Blancmange Served with Vanilla Ice Cream	1,653 (2,000)	D F G
創作パフェ Special Parfait	1,819 (2,200)	D F G
コーヒー または 紅茶 Coffee or Tea	992 (1,200) より up	
ドリンクセット *お食事をご注文の方のみ承ります。 Drink Set *We will charge ¥496 (600) if you order a meal.	496 (600)	

( )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.

**A** えび Shrimp **B** かに Crab **C** くるみ Walnut **D** 小麦 Wheat **E** そば Buckwheat **F** 卵 Egg **G** 乳 Dairy **H** 落花生 Peanut **I** カシューナッツ Cashew Nuts