À LA CARTE

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 ¥910 (1,100) D
French Fries

夏野菜のフォカッチャ ♛ 1,488 (1,800) D G
Summer Vegetables Focaccia : PHOTO 1

生ハム・モルタデラ・サラミの盛り合わせ グリッシーニ 2,067 (2,500) D G
Assorted Fresh Ham, Mortadella and Salami with Grissini

静岡県産カツオの藁焼き カルパッチョ仕立て 2,067 (2,500) D G
SHIZUOKA Bonito Grilled in Straw with Carpaccio : PHOTO 2

SOUP & VEGETABLE

本日のポタージュスープ ¥1,075 (1,300) D G
Potage of the day

ごろごろ野菜のスープ 1,075 (1,300)
Vegetables Soup

水耕栽培レタスのオードブルサラダ half size 827 (1,000) 1,571 (1,900) D F G
Hors d'oeuvre Salad with Hydroponically Lettuce

夏野菜のグリル 2,067 (2,500) D F G
～野菜の種類はスタッフにお尋ねください～
Grilled Summer Vegetables

夏野菜のラタトゥイユ ニース風 ♛ 2,067 (2,500) D F G
Niçoise-Style Summer Vegetable Ratatouille : PHOTO 3

PASTA, NOODLE & RICE

本日のフォー ♛ ¥1,984 (2,400) B
Pho of the day

季節野菜のスパゲティ ペペロンチーノ 1,984 (2,400) D
Seasonal Vegetables Peperoncino

本日のパスタ 2,232 (2,700) D F G
Pasta of the Day

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) D F G
Japanese Poultry Farm Special Egg Carbonara : PHOTO 4

ローストビーフ丼 ＊ライスは国産を使用しております。 2,976 (3,600) D
Roast Beef Rice Bowl *We use Japanese grown rice. : PHOTO 5

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。 2,480 (3,000) A D F G
Kids Plate *You can choose your beverage from "apple" or "orange". : PHOTO 6

ライス ＊ライスは国産を使用しております。 331 (400)
Rice *We use Japanese grown rice.

ホテルで育てたバジルの自家製パン (2pc) 496 (600) D G
Hotelmade Basil Bread (2pc)

SEAFOOD

本日の魚料理 ¥2,067 (2,500) A D G
Fish of the day

宮城県女川町より帆立貝と海老、夏野菜の鉄板焼き 3,141 (3,800) A B D G
Teppan Grilled MIYAGI Scallop, Shrimp, Sumemr Vegetables

カナダ産オマールヌーヴォーとムール貝のナージュ仕立て ♛ 5,372 (6,500) A B D
Canadian Homard Nouveau and Mussels Nage Broth

MEAT

厚切りローストビーフ フレッシュトマトソースとバジルの香り ♛ ¥2,810 (3,400) G
Roast Beef with Fresh Tomato Sauce and Basil

鴨胸肉の低温調理 八丈島フルーツレモンのコンフィチュール ♛ 2,893 (3,500) G
Sous-Vide Duck Breast Accompanied by HACHIJO Fruit Lemon Confiture : PHOTO 7

国産牛フィレ肉のグリル フレッシュトマトのソース 4,133 (5,000) D G
Grilled Japanese Beef Fillet with Fresh Tomato Sauce : PHOTO 8

国産黒毛和牛ロースの鉄板焼き わさびソース D G
Teppan Grilled Japanese Black Wagyu Beef Loin with Wasabi Sauce
100g 5,951 (7,200) 200g 10,000 (12,100)

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) D F G
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) D F G
KUMAMOTO Wagyu Beef Hamburger with French Fries : PHOTO 9

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) D G
Roast Beef Sandwich with French Fries

DESSERT

シェフパティシエ特製デザート ¥1,240 (1,500) D F G
Special Dessert

トロワ・アソーティ～プリン・マドレーヌ・ジェラート～ ♛ 1,240 (1,500) D F G
Trois assorties ~Pudding, Madeleine, and Gelato~: PHOTO 10

ジェラート 3 種盛り合わせ 1,488 (1,800) F G
Assorted Three Types of Gelato

桃のブランマンジェ 1,653 (2,000) D F G
Peach Blanc-manger : PHOTO 11

創作パフェ ♛ 1,819 (2,200) D F G
Special Parfait : PHOTO 12

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.
料理は全てアレルゲン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、アレルゲン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