

# À LA CARTE

**V**: ベジタリアンメニュー (ヴィーガンメニューについてはスタッフへお尋ねください。) **C**: おすすめメニュー  
**V**: is for Vegetarian dishes. Please ask our staff about our Vegan Menu. **C**: our recommended menu.

## APPETIZER & FRIT

フレンチフライ French Fries	¥910 (1,100)	<b>D</b>
イカのフリット Squid Frit	1,158 (1,400)	<b>D</b>
3種のブルスケッタ <b>C</b> Three kinds of Bruschetta	1,240 (1,500)	<b>A D G</b>
生ハムとサラミの盛り合わせ Assorted Fresh Ham and Salami	1,736 (2,100)	<b>D G</b>
真鯛の昆布締めと秋野菜のアスピック Sea Bream and Autumn Vegetables Aspic Jelly	1,736 (2,100)	<b>D</b>
タスマニア産サーモンのマリネ half size 1,075 (1,300) Tasmanian Salmon Marine	2,067 (2,500)	
天使のサラダ ~季節のおすすめ食材で~ <b>C</b> Chef's Special Appetizer	2,397 (2,900)	<b>D F G</b>

## SOUP & VEGETABLE

本日のポタージュスープ Potage of the day	¥1,075 (1,300)	<b>G</b>
ごろごろ野菜のスープ <b>V</b> Vegetables Soup	1,075 (1,300)	
水耕栽培レタスのカラフルサラダ <b>V</b> half size 827 (1,000) Colorful Salad with Hydroponically Lettuce	1,571 (1,900)	<b>D F G</b>
秋野菜の包み焼き <b>V</b> Wrapped Autumn Vegetables	1,571 (1,900)	<b>D F G</b>
秋野菜のグリル <b>C V</b> ~野菜の種類はスタッフにお尋ねください~ Grilled Autumn Vegetables	1,819 (2,200)	<b>D</b>
カラフル野菜のスティック <b>C V</b> half size 1,240 (1,500) Vegetable Sticks	2,397 (2,900)	<b>D</b>

## PASTA, NOODLE & RICE

本日のフォー <b>C</b> Pho of the day	¥1,984 (2,400)	<b>A</b>
季節野菜のスパゲティ ペペロンチーノ <b>V</b> Seasonal Vegetables Peperoncino	1,984 (2,400)	<b>D</b>
本日のパスタ <b>C</b> Pasta of the day	2,315 (2,800)	<b>D</b>
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 <b>C</b> Japanese Poultry Farm Special Egg Carbonara	2,480 (3,000)	<b>D F G</b>
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)	<b>D</b>
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)	<b>A D F G</b>
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)	<b>D F</b>
ホテルで育てたバジルの自家製パン (2pc) Hotelmade Basil Bread (2pc)	496 (600)	

## SEAFOOD

ムール貝の白ワイン蒸し バゲット付き Steamed Mussels in White Wine with Baguette	¥1,819 (2,200)	<b>D</b>
本日の魚料理 Fish of the day	2,067 (2,500)	
宮城県女川町より届いた帆立貝の鉄板焼き バターナッツパンプキン2,562(3,100) Teppan Grilled MIYAGI Scallop with Butternut Squash		<b>G</b>
明日への希望 “ブイヤベース” <b>C</b> Bouillabaisse	3,058 (3,700)	<b>A D F G</b>

## MEAT

徳島県産ポークのグリル 八丈島フルーツレモンソース <b>C</b> Grilled TOKUSHIMA Pork with Fruits Lemon Sauce	¥2,397 (2,900)	<b>G</b>
厚切りローストビーフ <b>C</b> Roast Beef	2,810 (3,400)	<b>D F G</b>
熊本県産あか牛の煮込みハンバーグ ~キノコ・チーズ~ Wrapped KUMAMOTO Wagyu Beef Hamburger Steak and Cheese	3,472 (4,200)	<b>D F G</b>
国産牛フィレ肉のグリル 舞茸のフリット Grilled Japanese Beef Fillet with Mushroom Frit	3,967 (4,800)	<b>D G</b>
国産黒毛和牛ロースの鉄板焼き わさびソース Teppan Grilled Japanese Black Wagyu Beef Loin with Wasabi Sauce	100g 5,951 (7,200) 200g 10,000 (12,100)	<b>D G</b>

## 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)	<b>D F G</b>
熊本県産あか牛の贅沢バーガー フレンチフライ付き <b>C</b> KUMAMOTO Wagyu Beef Hamburger with French Fries	2,810 (3,400)	<b>D F G</b>
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 <b>C</b> Roast Beef Sandwich with French Fries	2,810 (3,400)	<b>D G</b>

## 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)	<b>G</b>
-----------------------------	---	----------

## DESSERT

シェフパティシエ特製デザート Special Dessert	¥1,240 (1,500)	<b>D F G</b>
トロワ・アソーティ~プリン・マドレーヌ・ジェラート~ <b>C</b> Trois assorties ~Pudding, Madeleine, and Gelato~	1,240 (1,500)	<b>D F G</b>
ジェラート3種盛り合わせ Assorted Three Types of Gelato	1,488 (1,800)	<b>F G</b>
ブドウのティラミス Grape Tiramisu	1,653 (2,000)	<b>D F G</b>
魅惑のパフェ <b>C</b> Special Parfait	1,819 (2,200)	<b>C D F G</b>
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