

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。) **👑**: おすすめメニュー
V: is for Vegetarian dishes. Please ask our staff about our Vegan Menu. **👑**: our recommended menu.

APPETIZER & FRIT

フレンチフライ French Fries	¥910 (1,100)	D
イカのフリット Squid Frit	1,158 (1,400)	D
3種のブルスケッタ👑 Three kinds of Bruschetta	1,240 (1,500)	D G
生ハムとサラミの盛り合わせ Assorted Fresh Ham and Salami	1,736 (2,100)	D G
日野市 Neighbor's Farm カラフルトマトのカプレーゼ Colorful Tomato Caprese	1,736 (2,100)	D G
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)	G
天使のサラダ ~季節のおすすめ食材で~👑 Chef's Special Appetizer	2,397 (2,900)	A B D F G

SOUP & VEGETABLE

本日のポタージュスープ Potage of the day	¥1,075 (1,300)	D G
ごろごろ野菜のスープ👑 Vegetables Soup	1,075 (1,300)	
水耕栽培レタスのカラフルサラダ half size 827 (1,000) Colorful Salad with Hydroponically Lettuce	1,571 (1,900)	D F G
冬野菜のココット 黄ゆずの香り👑 Winter Vegetable Cocotte with a Hint of Japanese Citron	1,571 (1,900)	D F G
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~ Grilled Winter Vegetables	1,819 (2,200)	D F G
カラフル野菜のスティック👑👑 half size 1,240 (1,500) Vegetable Sticks	2,397 (2,900)	D F

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	1,984 (2,400)	D
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
【社内料理コンテスト受賞作品】 宮城県女川町で採れた海の幸のペスカトーレ👑 【Winner of our in-house Cooking Contest】 MIYAGI Seafood Pescatore	2,562 (3,100)	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
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 G

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)	D
本日の魚料理 Fish of the day	2,067 (2,500)	A D G
宮城県女川町より届いた帆立貝のグリル マロンクリームソース Grilled MIYAGI Scallop with Chestnuts Cream Sauce	2,810 (3,400)	B G
カナダ産オマール海老と白身魚のグリル ソースポワソン👑 Grilled Canadian Homard Lobster and White Fish with Sauce Poisson	5,372 (6,500)	A B D G

MEAT

茨城県産つくば茜鶏とフォアグラのルーロー 東京産ブルーベリーソース👑 IBARAKI Chicken and Foie Gras Rouleau with TOKYO Blue Berry Sauce	¥2,810 (3,400)	G
厚切りローストビーフ👑 Roast Beef	2,810 (3,400)	G
国産牛ほほ肉と冬野菜の赤ワイン煮込み Stewed Japanese Beef Cheek Meat and Winter Vegetables in Red Wine	3,472 (4,200)	D G
国産牛フィレ肉のグリル モzzarellaチーズのグラチネ Grilled Japanese Beef Fillet with Mozzarella Cheese Gratiné	4,133 (5,000)	D G
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)	D G

SANDWICH

【社内料理コンテスト受賞作品】 生ハムとモzzarellaチーズのパニーニ フレンチフライ付き👑 【Winner of our in-house Cooking Contest】 Fresh Ham and Cheese Panini with French Fries	¥2,562 (3,100)	D F G
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	2,810 (3,400)	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	2,810 (3,400)	D 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)	G
-----------------------------	---------------------------------------------------------------	----------

DESSERT

シェフパティシエ特製デザート Special Dessert	¥1,240 (1,500)	D F G
トロワ・アソーティ~プリン・マドレーヌ・ジェラート~👑 Trois assorties ~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
和栗のティラミス Chestnuts Tiramisu	1,653 (2,000)	D F G
魅惑のパフェ👑 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