

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) 
“秋の味覚” 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)  
3 kinds of autumn appetizers : 	
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)  
静岡県産カツオの薫焼き カルパッチョ仕立て 	2,067 (2,500)  
SHIZUOKA Bonito Grilled in Straw with Carpaccio	
天使のサラダ ~季節のおすすめ食材で~ Chef's Special Appetizer	2,397 (2,900)     

SOUP & VEGETABLE

本日のポタージュスープ Potage of the day	¥1,075 (1,300)  
キノコと野菜のスープ Mashroom and Vegetables Soup	1,075 (1,300)
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)   
Hors d'oeuvre Salad with Hydroponically Lettuce	
秋野菜のグリル ~野菜の種類はスタッフにお尋ねください~ Grilled Autumn Vegetable	2,067 (2,500)   
秋野菜のスチーム 	2,067 (2,500)   
Steamed Autumn Vegetable Smoke Scents : 	
カラフル野菜のスティック half size 	1,240 (1,500) 2,397 (2,900)   
Vegetable 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) 
本日のパスタ ~スタッフにお尋ねください~ Pasta of the Day	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) 
白身魚とムール貝のパエリア 	2,377 (2,900)   
Paella with White Fish and Mussels: 	
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~ Fish of the day	2,728 (3,300)   
海老と白身魚のカダイフ揚げ 秋ナスのエーグルドゥースソース 	3,141 (3,800)    
Deep-fried Kadaifi Shrimp and Whitefish with an Autumn Eggplant Aigre-Douce Sauce	
カナダ産オマール海老と白身魚のグラチネ アメリケーヌソース Canadian Lobster and White Fish Gratinée with Americaine Sauce	4,959 (6,000)     
厚切りローストビーフ キノコソース Roast Beef with Mashroom Sauce	¥2,976 (3,600) 
鴨胸肉のロースト 東京産ブルーベリーとブドウの甘酸っぱいソース 	2,893 (3,500) 
Roasted Duck Breast with Tokyo Blueberry and Grape Sauce: 	
国産牛はほ肉とキノコの赤ワイン煮込み 松茸の香り 	3,720 (4,500)  
Stewed Japanese Beef Cheek Meat and Mushrooms in Red Wine Flavored with Matsutake	
国産牛フィレ肉のグリル 東京産ビーツのソース Grilled Japanese Beef Fillet with Tokyo Beets Sauce	4,133 (5,000) 
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	100 g 5,951 (7,200) 200 g 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 American Clubhouse Sandwich with French Fries	2,562 (3,100)   
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	

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~ Special Dessert	¥1,240 (1,500)   
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 Assorted Three Types of Gelato	1,488 (1,800)  
ブドウのティラミス ジェラートを添えて 	1,653 (2,000)   
Grape Tiramisu served with Gelato: 	
創作パフェ Special Parfait	1,819 (2,200)    
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.