

# À LA CARTE

①: 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。)   
 ②: is for Vegetarian dishes. Please ask our staff about our Vegan Menu.   
 ③: おすすめメニュー ④: our recommended menu.

## APPETIZER & FRIT

フレンチフライ French Fries	¥900 (1,089)	D
3種のブルスケッタ ③ Three kinds of Bruschetta	1,300 (1,573)	A D G
生ハムとサラミの盛り合わせ Assorted Fresh Ham and Salami	1,700 (2,057)	D G
ニュージーランド産仔牛と夏野菜のプレス ツナマスタードソース Pressed New Zealand Veal and Summer Vegetables with Tuna Mustard Sauce : PHOTO 1	1,700 (2,057)	G

## SOUP & SALAD

冷たいポタージュスープ Chilled Potage	¥1,100 (1,331)	G
ごろごろ野菜のスープ ① Vegetables Soup	1,100 (1,331)	
水耕栽培レタスのカラフルサラダ ② half size 800 (968) Colorful Salad with Hydroponically Lettuce : PHOTO 2	1,600 (1,936)	D F G
夏野菜の包み焼き チーズフォンデュ仕立て ③ Wrapped Summer Vegetables with Cheese Sauce	1,600 (1,936)	D F G
夏野菜のグリル ④ ① ~野菜の種類はスタッフにお尋ねください~ Grilled Summer Vegetables : PHOTO 3	1,800 (2,178)	



## PASTA, NOODLE & RICE

冷製アジアヌードル“シーフードのフォー” ④ Chilled Asian Noodle “Seafood Pho” : PHOTO 4	¥2,000 (2,420)	A D G
季節野菜のスパゲティペペロンチーノ ⑤ Seasonal Vegetables Peperoncino	2,000 (2,420)	D
本日のパスタ ⑥ Today's Pasta	2,300 (2,783)	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 ⑦ Japanese Poultry Farm Special Egg Carbonara : PHOTO 5	2,500 (3,025)	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.	3,000 (3,630)	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". : PHOTO 6	2,500 (3,025)	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.	300 (363)	
ホテルで育てたバジルの自家製パン (2pc) Hotelmade Basil Bread (2pc)	500 (605)	D F



## SEAFOOD

本日の魚料理 Today's Fish	2,100 (2,541)
カナダ産オマールヌーヴォーのグリル ⑧ Grilled Canadian Homard Nouveau	5,800 (7,018)

## MEAT

熊本県産あか牛のハンバーグステーキ わさびソース ⑨ KUMAMOTO Wagyu Beef Hamburger Steak with Wasabi Sauce	2,600 (3,146)
厚切りローストビーフ ⑩ Roast Beef : PHOTO 7	2,800 (3,388)
国産牛フィレ肉のグリル トウモロコシのピュレ Grilled Japanese Beef Fillet with Corn Puree	4,000 (4,840)
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 Loin Beef with Wasabi Sauce	100g ¥6,000 (7,260) 200g ¥10,000 (12,100)



## SANDWICH

シーズナルサンドウィッチ ~メロンとハムのサンドウィッチ~ Seasonal Sandwich ~ Melon and Ham ~	¥1,800 (2,178)
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	2,500 (3,025)
熊本県産あか牛の贅沢バーガー フレンチフライ付き ⑪ KUMAMOTO Wagyu Beef Hamburger with French Fries : PHOTO 8	2,800 (3,388)
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 ⑫ Roast Beef Sandwich with French Fries : PHOTO 9	2,800 (3,388)

## DESSERT

シェフパティシエ特製デザート Special Dessert	1,300 (1,573)
トロワ・アソーティ~プリン・マドレーヌ・ジェラート~ ⑬ Trois assorties ~Pudding, Madeleine, and Gelato~: PHOTO 10	1,300 (1,573)
ジェラート3種盛り合わせ Assorted Three Types of Gelato	1,500 (1,815)
ピーチメルバ Peach Melba	1,600 (1,936)
サザンタワー創作パフェ ⑭ Southern Tower Creative Parfait : PHOTO 11	1,800 (2,178)
コーヒー または 紅茶 Coffee or Tea	1,000 (1,210)
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 ¥500 (605) if you order a meal.	500 (605)



( ) 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