

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 French Fries	¥910 (1,100) D
3種のブルスケッタ👑 Three kinds of Bruschetta	1,488 (1,800) D G
生ハム・モルタデラ・サラミの盛り合わせ Assorted Fresh Ham, Mortadella and Salami : PHOTO 1	2,067 (2,500) D G
静岡県産カツオの薫焼き カルパッチョ仕立て SHIZUOKA Bonito Grilled in Straw with Carpaccio : PHOTO 2	2,067 (2,500) D 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)
水耕栽培レタスのオードブルサラダ half size 827 (1,000) Hors d'oeuvre Salad with Hydroponically Lettuce	1,571 (1,900) D F G
春野菜のグリル ～野菜の種類はスタッフにお尋ねください～ Grilled Spring Vegetables	2,067 (2,500) D F G
春野菜と桜葉の包み焼き クリームチーズとともに👑 Wrapped Spring Vegetable and Cherry Leaf with Cream Cheese : PHOTO 3	2,067 (2,500) D F G



PASTA, NOODLE & RICE

本日のフォー👑 Pho of the day	¥1,984 (2,400) B
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
本日のパスタ Pasta of the Day	2,232 (2,700) D F G
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 : PHOTO 4	2,480 (3,000) 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. : PHOTO 5	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". : PHOTO 6	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

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 サルティンボッカ Grilled MIYAGI Scallop Saltimbocca	3,141 (3,800) B D G
カナダ産オマール海老のフリット 桜海老のダンテル👑 Canadian Homard Lobster Fritter and Sakura Shrimp Dantel	5,372 (6,500) A B D G

MEAT

厚切りローストビーフ👑 Roast Beef	¥2,810 (3,400) G
徳島県産吉野川ポークのグリル プラムソース👑 Grilled TOKUSHIMA Pork with Plum Sauce : PHOTO 7	2,893 (3,500) G
国産牛フィレ肉のグリル 桜香るクリームソース Grilled Japanese Beef Fillet with Cherry Blossom Cream Sauce : PHOTO 8	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

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 : PHOTO 9	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

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~: PHOTO 10	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
桜のブランマンジェ Cherry Blossom Blanc-manger	1,653 (2,000) D F G
創作パフェ👑 Special Parfait : PHOTO 11	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