

À LA CARTE

LUNCH

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 ¥910 (1,100) **D**
French Fries
- 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) **F D G**
3 kinds of Appetizers
- 生ハム・モルタデラ・サラミの盛り合わせ グリッシーニ ¥2,067 (2,500) **D G**
Assorted Fresh Ham, Mortadella and Salami with Grissini
- 真鯛と苺のサラダ仕立て 桜のヴィネグレット 👑 ¥2,148 (2,600) **D F**
Sea Bream and Strawberry Salad with Sakura Vinaigrette: PHOTO 1

SOUP & VEGETABLE

- ごろごろ野菜のスープ ハーブの香り 👑 ¥1,075 (1,300) **G**
Chunky Vegetable Soup with Fragrant Herbs
- 季節野菜のポタージュ ¥1,075 (1,300) **D G**
Seasonal Vegetable Potage
- 水耕栽培レタスのオードブルサラダ Half 827 (1,000) /Regular 1,571 (1,900) **D G**
Hors d'oeuvre Salad with Hydroponically Lettuce
- 春野菜のブーケ仕立て ポタニカルカレーソース 👑 ¥2,067 (2,500) **D**
Spring Vegetable Bouquet-Style with Botanical Curry Sauce: PHOTO 2
- 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~ ¥2,067 (2,500) **D F G**
Grilled Spring Vegetable
- 苺とTOFUのカプレーゼサラダ ¥2,067 (2,500) **D G**
Strawberry and Tofu Caprese Salad: PHOTO 3



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 👑 ¥2,149 (2,600) **D**
Seasonal Vegetables Peperoncino : PHOTO 4
- 本日のパスタ ~スタッフにお尋ねください~ ¥2,232 (2,700) **D F G**
Pasta of the Day
- 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) **D F G**
Japanese Poultry Farm Special Egg Carbonara
- ローストビーフ丼 *ライスに国産を使用しております。 ¥3,141 (3,800) **D**
Roast Beef Rice Bowl *We use Japanese grown rice.
- 東京都あきる野市竹内牧場より届いた秋川牛カレー ¥3,141 (3,800) **D G**
Akiruno, Tokyo - Takeuchi Ranch Akikawa Beef Curry : PHOTO 5
- 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。 👑 ¥2,480 (3,000) **A D F G**
Kids Plate *You can choose your beverage from "apple" or "orange". : PHOTO 6
- ライス *ライスに国産を使用しております。 ¥331 (400)
Rice *We use Japanese grown rice.
- ホテルで育てたバジルの自家製パン (2pc) ¥496 (600)
Hotelmade Basil Bread (2pc)



SEAFOOD

- 本日の魚料理 ~スタッフにお尋ねください~ ¥2,728 (3,300) **B D G**
Fish of the day
- 蛤の白ワインハーブ蒸し 👑 ¥3,141 (3,800) **A D**
Clams Steamed in White Wine and Herbs: PHOTO 7
- 国産帆立貝の鉄板焼き ゴルゴンゾーラソース ¥3,967 (4,800) **D F G**
Teppan-Grilled Japanese Scallops with Gorgonzola Sauce

MEAT

- 東京都あきる野市竹内牧場より届いた秋川牛のカツレツ トマトソース ¥3,719 (4,500) **D F G**
Fried Akikawa Beef Cutlet from Takeuchi Ranch, Akiruno, Tokyo 👑 Served with Tomato Sauce
- 厚切りローストビーフ 焼き野菜とともに ¥3,141 (3,800) **G**
Roast Beef Served with Grilled Vegetables
- 富士の裾野より届いたエシカルな鹿肉のグリル 👑 ¥3,720 (4,500) **G**
Grilled Ethically Sourced Venison from the foothills of Mt.Fuji Served with Multigrain Rice and Strawberry Confiture
- 東京都あきる野市竹内牧場より届いた秋川牛ロース肉の鉄板焼き わさびソース 👑
Akiruno, Tokyo -Takeuchi Ranch Teppan-Grilled Akikawa Beef Loin with Wasabi Sauce **G**
100g 6,612 (8,000) 200g 11,571 (14,000)



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 ¥2,562 (3,100) **D F G**
American Clubhouse Sandwich with French Fries
- 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) **D F G**
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) **D F G**
Roast Beef Sandwich with French Fries
- 富士の裾野より届いたエシカルな鹿肉のローストバーガー ¥2,810 (3,400) フレンチフライ付き : PHOTO 8 👑
Roasted Ethically Sourced Venison Burger from the foothills of Mt.Fuji with French Fries **D F G**

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~ ¥1,240 (1,500) **C D F G H I**
Special Dessert
- 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) **D F G**
3 kinds of Tokyo Sweets ~Pudding, Madeleine, and Gelato~
- ジェラート3種盛り合わせ ¥1,488 (1,800) **F G**
Assorted Three Types of Gelato
- 春キャベツのシューアイスクリーム ¥1,488 (1,800) **D F G**
Spring Cabbage Profiterole
- 桜のティラミス ¥1,653 (2,000) **D F G**
Sakura Tiramisu 👑
- 創作パフェ ¥1,819 (2,200) **C D F G**
Special Parfait : PHOTO 9
- コーヒー または 紅茶 ¥992 (1,200) より up
Coffee or Tea
- ドリンクセット * お食事をご注文の方のみ承ります。 ¥496 (600)
Drink Set *We will charge ¥496(600) if you order a meal.

()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。写真はイメージです。
Prices in parentheses () represent the total of each menu item inclusive of service charge and consumption tax. Image is for illustration purposes.

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 **I** カシューナッツ Cashew Nuts