

HOUSE SPECIALTIES スペシャリティー	
特製ビーフメンチカツ丼(香の物・味噌汁付き) Minced Beef Cutlet with Rice Complimented by Japanese Pickles and Miso Soup	¥2,700
シーフードカレー (スチームライス、コンディメント付) Seafood Curry complimented by Sweet Pickles and Short Grain Rice	¥2,550
ビーフカレー(スチームライス、コンディメント付) Beef Curry complimented by Sweet Pickles and Short Grain Rice	¥2,550
ハイナンチキンライス(スープ付)Hainanese Chicken Rice with Soup $df$ お好みの部位と調理方法をお選びください 鶏の部位:胸肉、もも肉 $/$ 調理方法:スチーム、ロースト Your choice of Breast or Leg, Steamed or Roasted	¥2,550
コンビネーションセット(お好みの卵料理、サラダ、トースト、温野菜) Combination Set 2 Eggs any style, Salad, Toast and Steamed Vegetables	¥1,800
APPETIZER and SALAD アペタイザー・サラダ	
スモークサーモン オニオン、ケッパー、ハーブ、レモン、オリーブオイル $df$ $gf$ Smoked Salmon with Onion, Capers, Herbs, Lemon and Olive Oil	¥1,350

Smoked Salmon with Onion, Capers, Herbs, Lemon and Olive Oil	
帆立貝のグリル グリーンベジタブル、ハーブバター <i>gf</i> Grilled Sea Scallops with Green Vegetables and Herb Butter	¥2,000

シーザーサラダ 🦏	¥1,600
Caesar Salad	·

トマトとモッツァレラチーズのカプレーゼサラダ バジル、オリーブオイル風味	¥1,350
Salad Caprese, Tomato and Mozzarella with Basil and Olive Oil	11,000

ハーブを添えたグリーンサラダ $df$	¥1,200
Green Leaf Salad with Herbs	/_ 0 0

お好みのドレッシングをお選びください 和風、胡麻、イタリアンハーブ、オニオンハーブ、フレンチガーリック with choice of the following dressings Japanese, Sesame, Italian herb, Onion herb, French garlic













上記料金に別途、消費税及びサービス料(13%)を加算させていただきます。 お食事制限やアレルギーなどがございましたらスタッフにお申し付けください。 当ホテルにて提供しているお米の産地につきましては係の者にお尋ねください。 All prices are subject to consumption tax and 13% service charge. Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us when you order. Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the hotel.



SE	ΛГ		$\bigcirc$	$\Box$	4	料理
OE.	ΗI	$\overline{}$	$\cup$	U	黒	<b>州</b> 建

フィッシュ&チップス タルタルソース、モルトビネガー、レモン添え Fish and Chips	¥2,400
真鯛のスチーム 甘酸っぱいクリームソース <i>gf</i> Steamed Sea Bream Sour Sweet Cream Sauce	¥2,400

#### MAIN COURSE 肉料理

ビーフ サーロインステーキ 300g 温野菜、フレンチフライ添え Grilled Beef Sirloin Steak 300g served with Vegetables and French Fries お好みのソースをお選びください 赤ワインソース、メートル・ド・テールソース with choice of the following sauces. Red Wine Sauce or Herb Butter Sauce	¥4,800
鶏胸肉のグリルピンクペッパーコーン 温野菜添え	¥2,400

### ENHANCERS サイドディッシュ

Grilled Chicken Breast with Pink Pepper Corns and Vegetables

フレンチフライ French Fries	¥850
温野菜 $gfdf$ Steamed Vegetables	¥850
マッシュポテト <i>gf</i> Mashed Potato	¥850
ほうれん草のソテー $gf$ $df$ <b>、</b> Sautéed Spinach	¥850









*d* 乳製品を含まないお料理 Dairy free dishes

上記料金に別途、消費税及びサービス料(13%)を加算させていただきます。 お食事制限やアレルギーなどがございましたらスタッフにお申し付けください。 当ホテルにて提供しているお米の産地につきましては係の者にお尋ねください。 All prices are subject to consumption tax and 13% service charge. Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us when you order. Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the hotel.



### SANDWICH サンドウィッチ

クラブハウスサンドウィッチフレンチフライ添え 🦏 Clubhouse Sandwich served with French Fries	¥2,100
フライドシュリンプとフィッシュサンドウィッチ サラダ添え Shrimp and Fish Sandwich with Salad	¥2,100
野菜のサンドウィッチ 野菜とアボカドのサンドウィッチ フレンチフライ添え Vegetables Sandwich Vegetables and Avocado served with French Fries	¥1,500
特製ビーフメンチカツサンドウィッチ フレンチフライ添え Minced Beef Cutlet Sandwich Cut into bite size pieces and served with French Fries	¥2,000
ビーフバーガー ビーフのグリル、ベーコン、フレンチフライ添え <b>無</b> Beef Burger Grilled Beef, Grilled Bacon with French Fries お好みのチーズをお選びください チェダーチーズ 、ブルーチーズ Your choice of Cheddar Cheese or Blue Cheese *追加料金にて、フライドエッグもご用意出来ます。Add - Fried Egg ¥200	¥2,650

### Pasta & Pizza パスタ&ピッツァ

コンキリエ 魚介と薩摩芋、栗、南瓜のコンキリエグラタン Conchiglie Pasta Gratin of Seafood with Sweet Potato, Chestnuts and Pumpkin	¥2,800
スパゲッティ ジャンボマッシュルームとホウレン草のトマトソース バルサミコ風味 🌂 Spaghetti Mushroom and Spinach Tomato Sauce, Balsamic Flavor	¥2,400
フェットチーネ やまゆりポークとポルチーニ茸、リンゴの軽いラグー 白ワイン風味 🐂 Fettuccine Pork, Porcini Mushroom and Apple Ragout, White Wine Flavor	¥2,600
自家製ピッツァ 自家製ピッツァ4種のチーズ チキンとボイルエッグ ルーコラセルヴァティコ添え Pizza Homemade Pizza with 4kinds of Cheeses, Chicken, Egg and Arugula	¥2,800











上記料金に別途、消費税及びサービス料(13%)を加算させていただきます。 お食事制限やアレルギーなどがございましたらスタッフにお申し付けください。 当ホテルにて提供しているお米の産地につきましては係の者にお尋ねください。 All prices are subject to consumption tax and 13% service charge. Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us when you order. Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the hotel.



### SUPER FOODS MENU スーパーフードメニュー

ムール貝の白ワイン蒸し コーン、アスパラガス添え Super Toods Rx: Mussells with Corn and Asparagus	¥1,600
トマトと豆腐のカプレーゼ Super Cook Rx 🔪 $df$ Tomato Tofu Caprese Salad	¥1,450
ローストサーモンとロメインレタスのブレゼ チョリソー、ニンニク、アーモンドのソース Super Foods Rx デー Roasted Salmon with Braised Romaine Lettuce in a Garlic and Almond Sauce	¥2,450
ほうれん草のパッパルデッレ インゲンとドライトマトのソース アーモンド添え Super Spinach Pappardelle with Garlic, Green Beans,Sun Dried Tomatoes and Roasted Almonds	¥2,400
パンプキンスープ スモークターキー、バジル添え Super codsRx Pumpkin Soup with Smoked Turkey and Basil	¥1,200
ブルーベリーとバナナのスムージー Super Cooks R.* Blueberry Banana Smoothie	¥1,200

### SIGNATURE DISH シグネーチャーディッシュ

アボカドとラングスティーヌ ( 赤座海老 ) のソテートマトのコンフィとヴィネグレット Avocado with Langoustine, Tomato and Vinaigrette	¥4,050
海の幸のグリル トマト、パプリカのソース Grilled Seafood, Tomato and Paprika Sauce	¥2,100
ビーフテンダーロインのグリル 150g 根セロリのクリーム、温野菜 トリュフ添え Grilled Beef Tenderloin 150g with Celery Root and Truffles	¥4,800









