

Food

HOUSE SPECIALTIES スペシャルティー

| | |
|--|--------|
| 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 |
| ハインチキンライス（スープ付） Hainanese Chicken Rice with Soup <i>df</i> 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 <i>df gf</i> Smoked Salmon with Onion, Capers, Herbs, Lemon and Olive Oil | ¥1,350 |
| 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  Caesar Salad | ¥1,600 |
| 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 Salad Caprese, Tomato and Mozzarella with Basil and Olive Oil | ¥1,350 |
| ハーブを添えたグリーンサラダ <i>df</i> Green Leaf Salad with Herbs 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 | ¥1,200 |
| ベジタブルミネストローネ ガーリックブレッド添え  <i>df</i> Vegetable Minestrone with Garlic Bread | ¥1,200 |


スーパーフード
SuperFoodsRX dishes


ベジタリアン
for Vegetarian guest


豚肉を含んだお料理
using Pork meat dishes

gf
グルテンを含まないお料理
Gluten-free dishes
(use prohibited in EAME)

df
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.

Food

SEAFOOD 魚料理

- 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 ¥2,400
Fish and Chips
- 真鯛のスチーム 甘酸っぱいクリームソース *gf* ¥2,400
Steamed Sea Bream Sour Sweet Cream Sauce

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 ¥4,800
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
- 鶏胸肉のグリルピンクペッパーコーン 温野菜添え ¥2,400
Grilled Chicken Breast with Pink Pepper Corns and Vegetables

ENHANCERS サイドディッシュ

- フレンチフライ ¥850
French Fries
- 温野菜 *gf df*  ¥850
Steamed Vegetables
- マッシュポテト *gf* ¥850
Mashed Potato
- ほうれん草のソテー *gf df*  ¥850
Sautéed Spinach


スーパーフード
SuperFoodsRX dishes


ベジタリアン
for Vegetarian guest


豚肉を含んだお料理
using Pork meat dishes

gf
グルテンを含まないお料理
Gluten-free dishes
(use prohibited in EAME)

df
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.

Food

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  ¥2,100
Clubhouse Sandwich served with French Fries
- 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 ¥2,100
Shrimp and Fish Sandwich with Salad
- 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 ¥1,500
Vegetables Sandwich Vegetables and Avocado served with French Fries
- 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 ¥2,000
Minced Beef Cutlet Sandwich Cut into bite size pieces and served with French Fries
- 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  ¥2,650
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

Pasta & Pizza パスタ & ピッツァ

- 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  ¥2,400
Spaghetti Tomato Sauce with Mushroom and Spinach, Served with Balsamic Vinegar
- ラザニア 茄子と卵、ハムのラザニア オーブン焼き  ¥2,600
Lasagna Oven Baked Meat Sauce Lasagna with Eggplant, Egg and Ham
- リングイーネ 海老と帆立貝、イカ、ブロッコリーのアンチョヴィ白ワイン風味ソース ¥2,800
Linguine Shrimp, Sea Scallop and Squid with Broccoli Anchovy-White Wine Flavor
- 自家製ピッツァ 3種のトマトとモッツアレラチーズ、サラミのバジルソース  ¥2,800
Pizza Homemade Pizza with 3 kinds of Tomatoes, Mozzarella Cheese, Salami and Basil Sauce


スーパーフード
SuperFoodsRX dishes


ベジタリアン
for Vegetarian guest


豚肉を含んだお料理
using Pork meat dishes










グルテンを含まないお料理
Gluten-free dishes
(use prohibited in EAME)


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.

Food

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  | ¥1,600 |
| Mussels with Corn and Asparagus | |
| トマトと豆腐のカプレーゼ   <i>df</i> | ¥1,450 |
| Tomato Tofu Caprese Salad | |
| 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   | ¥2,450 |
| Roasted Salmon with Braised Romaine Lettuce in a Garlic and Almond Sauce | |
| 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  | ¥2,400 |
| Spinach Pappardelle with Garlic, Green Beans, Sun Dried Tomatoes and Roasted Almonds | |
| パンプキンスープ スモークターキー、バジル添え  | ¥1,200 |
| Pumpkin Soup with Smoked Turkey and Basil | |
| ブルーベリーとバナナのスムージー  | ¥1,200 |
| Blueberry Banana Smoothie | |

SIGNATURE DISH シグネチャーディッシュ

| | |
|--|--------|
| アボカドとラングスティーン(赤座海老)のソテートマトのコンフィとヴィネグレット | ¥4,050 |
| Avocado with Langoustine, Tomato and Vinaigrette | |
| 海の幸のグリル トマト、パプリカのソース | ¥2,100 |
| Grilled Seafood, Tomato and Paprika Sauce | |
| 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 | ¥4,800 |
| Grilled Beef Tenderloin 150g with Celery Root and Truffles | |


スーパーフード
SuperFoodsRX dishes


ベジタリアン
for Vegetarian guest


豚肉を含んだお料理
using Pork meat dishes

gf
グルテンを含まないお料理
Gluten-free dishes
(use prohibited in EAME)

df
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。
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.