


## Food


### SIGNATURE DISH シグネチャーディッシュ

海老とパプリカ、オリーブのアヒージョ Ajillo of shrimp, bell pepper and olive	¥2,400
ベジタブル ミネストローネスープ  <i>gf df</i> Vegetable minestrone soup	¥1,200
ビーフテンダーロイン (150g) 又は、サーロイン (300g) のロースト キノコとエシャロットのソテー マルサラワインソース Roast beef tenderloin (150g) or sirloin (300g) with shallot and mushroom , marsala sauce	¥4,800

### 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 bowl with 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 with rice and condiments	¥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 with rice and condiments	¥2,550
ハイナンチキンライス ( スープ付 ) <i>df</i> Hainanese chicken rice with soup	¥2,550
フィッシュアンドチップス タルタルソース、モルトヴィネガー、レモン添え Fish and chips with Tartar sauce, malt vinegar and lemon	¥2,400
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 - Egg (any style), salad, steamed vegetables and toast	¥2,000

### APPETIZER,SALAD and SOUP アペタイザー・サラダ・スープ

モッツアレラチーズとトマト、ルーコラのサラダ バジリコとレモン風味 <i>gf</i> Caprese salad	¥1,600
ミックスグリーンサラダ ハニーシャンパンドレッシング  Field greens salad	¥1,500
海老のグリルとアボカドのチコリサラダ 松の実とローストキャロット添え <i>gf</i> Grilled shrimp and chicory salad with avocado, roasted carrots and pine nuts	¥2,400
スモークサーモンとオニオンハーブサラダ レモンドレッシング <i>gf df</i> Smoked salmon with onion-herb lemon salad dressing	¥1,800
本日のクリームスープ又はブイヨンスープ Soup of the day	¥1,200
ベジタブル ミネストローネスープ  <i>gf df</i> Vegetable minestrone soup	¥1,200

  
ベジタリアン  
Vegetarian

  
豚肉を含んだお料理  
Contains Pork

*gf*  
グルテンを含まないお料理  
Gluten-free

*df*  
乳製品を含まないお料理  
Dairy free

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。All prices are subject to consumption tax and 13% service charge.  
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。Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us when you order.  
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。Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the hotel.

## Food

### SEAFOOD 魚料理

- サーモンのソテー ケイパーと白ワインのクリームソース *gf* ¥2,800  
Salmon steak with caper sauce
- 真鯛のグリル又は、スチーム 緑の野菜とハーブバターソース *gf* ¥2,800  
Grilled or steamed sea bream with herb-butter sauce with green vegetables

### MAIN COURSE 肉料理

- 骨付きラムロースのグリル 野菜と豆のトマトシチュー ローズマリー風味 ¥4,000  
Grilled lamb chops with beans and vegetables stew in tomato sauce, rosemary flavour
- 鶏モモ肉のガーリックロースト ポテト添え ¥3,000  
Garlic roasted chicken leg with potatoes
- ビーフテンダーロイン (150g) 又は、サーロイン (300g) のロースト ¥4,800  
キノコとエシャロットのソテー マルサラワインソース  
Roast beef tenderloin (150g) or sirloin (300g) with shallot and mushroom , marsala sauce

### SIDE DISH サイドディッシュ

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



## Food

### SANDWICH サンドウィッチ

アメリカンシーフードロール フレンチフライ添え American seafood roll served with French fries	¥2,800
クラブハウスサンドウィッチ フレンチフライ添え 	¥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 Fried shrimp and fish sandwich with salad	¥2,100
野菜とアボカドペーストのサンドウィッチ フレンチフライ添え Vegetables and avocado sandwich 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 	¥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  Beef burger with grilled bacon and 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 with 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。Additional fried egg ¥200	¥2,650

### PASTA & PIZZA パスタ & ピッツア

スパゲッティ ジャンボマッシュルームと菜の花のガーリックオイル ペペロンチーノ Spaghetti Mushrooms and canola flower in garlic chili olive oil (V) df	¥2,400
フェットチーネ イノシシと芽キャベツの煮込み 牛蒡のチップ添え Fettuccine Stewed wild boar, Brussels sprouts and burdock chips	¥3,000
リングイーネ ズワイガニと海老、蕪のトマトクリームソース ハーブ風味 Linguine Snow crab meat, shrimp, turnip, creamy tomato sauce and herbs	¥3,200
自家製ピッツア 4種のチーズとチキン ボイルドエッグ ルーコラセルヴァティコ Homemade Pizza 4 types of cheese, chicken, boiled egg and arugula	¥3,200



ベジタリアン  
Vegetarian



豚肉を含んだお料理  
Contains Pork

gf

グルテンを含まないお料理  
Gluten-free

df

乳製品を含まないお料理  
Dairy free