

ご利用可能時間 11:00 ~ 23:00

■ アペタイザー APPETIZER

- | | | |
|-------|--|--------|
| 28. | 生ハム・トマト・モッツアレラチーズ サラダ添え
Prosciutto, tomato and mozzarella with salad | ¥2,050 |
| 29. | スモークサーモン オニオンライス・サラダ・檸檬添え
Smoked salmon with onion slice, salad and lemon | ¥2,050 |
| 30. | 旬の魚のカルパッチョと季節野菜の取り合せ
Fish Carpaccio with vegetables | ¥2,050 |
| 31. | シェフおすすめオードブル盛り合せ
Chef's assorted appetizers | ¥2,550 |
| 32. ★ | 牛フィレ肉のたたき ポン酢醬油
Roasted beef with "PONZU" | ¥4,800 |
| 33. | スモールサラダ
Small salad | ¥850 |
| 34. | コンビネーションサラダ
Combination salad | ¥1,200 |
| 35. | シーフードサラダ
Seafood salad | ¥2,050 |

■ スープ SOUP

- | | | |
|-----|----------------------------------|--------|
| 36. | 本日のスープ(180cc)
Soup of the day | ¥1,000 |
| 37. | コーンスープ(180cc)
Sweet corn soup | ¥1,000 |
| 38. | コンソメ(180cc)
Beef consommé | ¥2,200 |

■ ピザ&サンドイッチ PIZZA & SANDWICH

- | | | |
|-------|---|--------|
| 39. ★ | ピザ
Pizza | ¥1,700 |
| 40. | 野菜サンドイッチ
Vegetable sandwich | ¥1,600 |
| 41. | ミックスサンドイッチ(ハム・タマゴ・野菜)
Mixed Sandwich (Ham, eggs and vegetable) | ¥1,950 |

★お時間を頂戴いたします。 ★Please be aware that this dish takes longer than others to prepare.

*2019年2月現在の内容です。内容の一部または全部を予告なく変更する場合がございます。

*Information of this map is as of February 2019. Some or all of the contents may be changed without notice.

※表示金額にはサービス料10%と消費税が含まれております。
※食材の都合によりメニュー内容が変更となる場合がございます。

*The prices include service charge and tax.
*Menu items are subject to change due to market conditions.

ご利用可能時間 11:00 ~ 23:00

■ オリジナルカレー / ピラフ Chef's curry and rice and Pilaf

- | | | |
|-----|---|--------|
| 42. | 野菜カレー -----
Vegetables curry and rice | ¥1,750 |
| 43. | シーフードカレー -----
Seafood curry and rice | ¥2,050 |
| 44. | ビーフカレー -----
Beef curry and rice | ¥2,200 |
| 45. | シーフードピラフ -----
Seafood pilaf | ¥2,000 |
| 46. | ビーフピラフ -----
Beef pilaf | ¥2,100 |
| 47. | プリンセスオムライス(リヨネーズソース または トマトケチャップ) -----
OMURAISE-Japanese rice omelette
with Lyonnais sauce or tomato ketchup | ¥2,200 |
| 48. | ハヤシライス -----
Hashed beef and rice | ¥2,300 |

■ パスタ PASTA

- | | | |
|-------|---|--------|
| 49. | スパゲティ・ボロネーゼ(ミートソース) -----
Spaghetti alla Bolognese | ¥2,050 |
| 50. ★ | ペンネのペスカトーレ(魚介類のトマトソース) -----
Penne alla Pescatora | ¥2,200 |

★お時間を頂戴いたします。 ★Please be aware that this dish takes longer than others to prepare.

*2019年2月現在の内容です。内容の一部または全部を予告なく変更する場合がございます。

*Information of this map is as of February 2019. Some or all of the contents may be changed without notice.

ご利用可能時間 11:00 ~ 23:00

■ メインディッシュ MAIN DISH

- | | | |
|-------|---|--------|
| 51. | 海老フライ(3尾) タルタルソース添え
Deep-fried prawns with tartar sauce | ¥3,000 |
| 52. ★ | 旬の魚(100g)シェフにおまかせ
Chef's fish dish of the day | ¥3,400 |
| 53. ★ | 和牛 100%ハンバーグ(150g)ステーキ フライドエッグ添え
ミックスキノコソース
100% pure Japanese beef Hamburg steak and fried egg with mushroom sause | ¥2,900 |
| 54. ★ | 丹波あじわいどり(150g)のグリエとベーコンソテー “カフェ・ド・パリ”
Grilled chicken and sautéed bacon with “Café de Paris” butter | ¥2,900 |
| 55. ★ | ポークロース(100g)のソテーと季節野菜
Sautéed pork with seasonal vegetable | ¥3,600 |
| 56. ★ | 牛フィレ(100g)のグリエ 赤ワインソース
Grilled fillet of beef with red wine sauce | ¥5,300 |
| 57. | ライス
Steamed rice | ¥550 |
| 58. | パン
Bread | ¥750 |

■ スナック SNACK

- | | | |
|-----|--------------------------------|--------|
| 59. | ミックスナッツ
Mixed nuts | ¥750 |
| 60. | フライドポテト
French fries | ¥1,200 |
| 61. | ソーセージ盛り合せ
Assorted sausages | ¥1,600 |

■ デザート& チーズ DESSERT & CHEESE

- | | | |
|-----|---|--------|
| 62. | チーズ盛り合せ
Assorted cheese | ¥2,400 |
| 63. | ホームメイドケーキ 各種 (スタッフにお尋ねくださいませ)
Homemade cake | ¥800 |
| 64. | アイスクリーム & シャーベット
Ice cream and sherbet | ¥900 |
| 65. | アンバーコート・デザート盛り合せ
Assorted dessert | ¥2,200 |
| 66. | フレッシュフルーツ盛り合せ
Assorted seasonal fresh fruits platter | ¥2,800 |

★お時間を頂戴いたします。 ★Please be aware that this dish takes longer than others to prepare.

*2019年2月現在の内容です。内容の一部または全部を予告なく変更する場合がございます。

*Information of this map is as of February 2019. Some or all of the contents may be changed wiyhout notice.

※表示金額にはサービス料10%と消費税が含まれております。
※食材の都合によりメニュー内容が変更となる場合がございます。

*The prices include service charge and tax.
*Menu items are subject to change due to market conditions.