

ご利用可能時間 11:00 ~ 21:00

アレルギー特定原材料 7 品目 / 7 major allergens

■ アペタイザー APPETIZER

- | | | |
|-------|---|--------|
| 23. | 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 | ¥2,350 |
| | 乳成分・小麦 / Milk・Wheat | |
| 24. | スモークサーモン オニオンスライス・サラダ・檸檬添え
Smoked salmon with onion slice, salad and lemon | ¥2,350 |
| | 小麦 / Wheat | |
| 25. | 旬の魚のカルパッチョと季節野菜の取り合わせ
Fish Carpaccio with vegetables | ¥2,350 |
| | 卵・小麦・落花生 / Egg・Wheat・Peanut | |
| 26. | シェフおすすめオードブル盛り合わせ
Chef's assorted appetizers | ¥2,850 |
| | スタッフにおたずねください / Please ask a staff more details | |
| 27. ★ | 牛フィレ肉のたたき ポン酢醤油
Roasted beef with "PONZU" | ¥5,200 |
| | 小麦 / Wheat | |
| 28. | スモールサラダ
Small salad | ¥1,050 |
| | 小麦 / Wheat | |
| 29. | コンビネーションサラダ
Combination salad | ¥1,550 |
| | 卵・小麦 / Egg・Wheat | |
| 30. | シーフードサラダ
Seafood salad | ¥2,600 |
| | 小麦・えび / Wheat・Shrimp | |

■ スープ SOUP

- | | | |
|-----|---|--------|
| 31. | 本日のスープ(180cc)
Soup of the day | ¥1,300 |
| | スタッフにおたずねください / Please ask a staff more details | |
| 32. | コーンスープ(180cc)
Sweet corn soup | ¥1,300 |
| | 乳成分・小麦 / Milk・Wheat | |

■ ピザ PIZZA

- | | | |
|-------|---------------------------|--------|
| 33. ★ | ピザ
Pizza | ¥1,950 |
| | 卵・乳成分・小麦 / Egg・Milk・Wheat | |

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

*2020年10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 October 2020. Some or all of the contents may be changed without notice.

※表示金額にはサービス料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 ~ 21:00

アレルギー特定原材料 7 品目 / 7 major allergens

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

- | | | | |
|-----|---|---|--------|
| 34. | 野菜カレー
Vegetables curry and rice | -----
乳成分・小麦・落花生 / Milk・Wheat・Peanut | ¥1,950 |
| 35. | シーフードカレー
Seafood curry and rice | -----
乳成分・小麦・落花生・えび / Milk・Wheat・Peanut・Shrimp | ¥2,200 |
| 36. | ビーフカレー
Beef curry and rice | -----
乳成分・小麦・落花生 / Milk・Wheat・Peanut | ¥2,500 |
| 37. | シーフードピラフ
Seafood pilaf | -----
乳成分・小麦・落花生・えび / Milk・Wheat・Peanut・Shrimp | ¥2,200 |
| 38. | ビーフピラフ
Beef pilaf | -----
乳成分・小麦・えび・かに / Milk・Wheat・Shrimp・Crab | ¥2,500 |
| 39. | 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 | -----
卵・乳成分・小麦 / Egg・Milk・Wheat | ¥2,500 |
| 40. | ハヤシライス
Hashed beef and rice | -----
乳成分・小麦 / Milk・Wheat | ¥2,500 |

■ パスタ PASTA

- | | | | |
|-------|--|--|--------|
| 41. | ボロネーゼ(ミートソース)
Spaghetti alla Bolognese | -----
乳成分・小麦 / Milk・Wheat | ¥2,350 |
| 42. ★ | ペスカトーレ(魚介類のトマトソース)
Spaghetti alla Pescatora | -----
乳成分・小麦・えび / Milk・Wheat・Shrimp | ¥2,600 |

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

* 2020年10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 October 2020. Some or all of the contents may be changed without notice.

ご利用可能時間 11:00 ~ 21:00

アレルギー特定原材料 7 品目 / 7 major allergens

■ メインディッシュ MAIN DISH

- | | | | |
|-------|--|---|--------|
| 43. | 海老フライ(3尾) タルタルソース添え
Deep-fried prawns with tartar sauce | 卵・乳成分・小麦・えび / Egg・Milk・Wheat・Shrimp | ¥3,500 |
| 44. ★ | 旬の魚(100g)シェフにおまかせ
Chef's fish dish of the day | スタッフにおたずねください / Please ask a staff more details | ¥3,700 |
| 45. ★ | 和牛 100%ハンバーグ(150g)ステーキ フライドエッグ添え
リヨネーズソース
100% pure Japanese beef Hamburg steak and fried egg with Lyonnaise sauce | 卵・乳成分・小麦 / Egg・Milk・Wheat | ¥3,400 |
| 46. ★ | 丹波あじわいどり(150g)のグリエとベーコンソテー “ブールコンポゼ”
Grilled chicken and sautéed bacon with “Beurre compose” | 乳成分・小麦 / Milk・Wheat | ¥3,250 |
| 47. ★ | ポークロース(100g)のソテーと季節野菜
Sautéed pork with seasonal vegetable | 乳成分 / Milk | ¥3,900 |
| 48. ★ | 牛フィレ(100g)のグリエ 赤ワインソース
Grilled fillet of beef with red wine sauce | 乳成分 / Milk | ¥5,900 |
| 49. | ライス
Steamed rice | | ¥550 |
| 50. | パン
Bread | 卵・乳成分・小麦 / Egg・Milk・Wheat | ¥750 |

■ スナック SNACK

- | | | | |
|-----|---------------------------------|------------------|--------|
| 51. | ミックスナッツ
Mixed nuts | 落花生 / Peanut | ¥750 |
| 52. | フライドポテト
French fries | 小麦 / Wheat | ¥1,200 |
| 53. | ソーセージ盛り合わせ
Assorted sausages | 卵・乳成分 / Egg・Milk | ¥1,850 |

■ デザート& チーズ DESSERT & CHEESE

- | | | | |
|-----|--|---------------------------|--------|
| 54. | チーズ盛り合わせ
Assorted cheese | 卵・乳成分・小麦 / Egg・Milk・Wheat | ¥2,900 |
| 55. | ホームメイドケーキ 各種 (スタッフにおたずねくださいませ)
Homemade cake | 卵・乳成分・小麦 / Egg・Milk・Wheat | ¥900 |
| 56. | アイスクリーム & シャーベット
Ice cream and sherbet | 卵・乳成分 / Egg・Milk | ¥1,050 |
| 57. | アンバーコート・デザート盛り合わせ
Assorted dessert | 卵・乳成分・小麦 / Egg・Milk・Wheat | ¥2,600 |
| 58. | フレッシュフルーツ盛り合わせ
Assorted seasonal fresh fruits platter | | ¥3,000 |

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

*2020年10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 October 2020. Some or all of the contents may be changed without notice.

※表示金額にはサービス料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.