■前菜／Appetizers

アレルギー特定原材料 8 品目 / 8 major allergens

スモークサーモントラウト オニオンライス・サラダ・檸檬添え

Smoked salmon trout with onion slice, salad and lemon

小麦 / Wheat ¥2,400

旬の魚のカルパッチョと季節野菜の取り合わせ

Carpaccio of seasonal fish and vegetables

小麦・卵 / Wheat・Egg ¥2,500

■サラダ／Salad

スモールサラダ

Small salad

小麦 / Wheat ¥1,100

コンビネーションサラダ

Combination salad

小麦・卵・乳成分 / Wheat・Egg・Milk ¥1,700

■スープ／Soup

本日のスープ

Today's soup

小麦・乳成分 / Wheat・Milk

90cc ¥980 180cc ¥1,400

コーンスープ

Sweet corn soup

小麦・乳成分 / Wheat・Milk

90cc ¥980 180cc ¥1,400

■ピザ、サンドイッチ／Pizza, Sandwich

生ハム・トマトのピザ

Prosciutto and tomato pizza

小麦・卵・乳成分 / Wheat・Egg・Milk

¥1,800

たまごサンドイッチ ※お時間を頂戴いたします

Egg sandwich

小麦・卵・乳成分 / Wheat・Egg・Milk

ハーフサイズ ¥1,500

¥2,150

アメリカンクラブハウスサンドイッチ ※お時間を頂戴いたします

American club house sandwich

小麦・卵・乳成分 / Wheat・Egg・Milk

ハーフサイズ ¥1,850

¥2,650

■パスタ／Pasta

ボロネーゼ (ミートソース)

Bolognese

小麦・乳成分 / Wheat・Milk

¥2,300

カルボナーラ

Carbonara

小麦・卵・乳成分 / Wheat・Egg・Milk

¥2,500

■オリジナル・カレー (サラダ付き) / Chef's special curry (with salad)

シーフードカレー

Seafood curry and rice

小麦・乳成分・えび・落花生 / Wheat・Milk・Shrimp・Peanut

¥2,200

ビーフカレー

Beef curry and rice

小麦・乳成分・落花生 / Wheat・Milk・Peanut

¥2,400

■オリジナルピラフ&スペシャル (サラダ付き) / Original pilaf (with salad)

シーフードピラフ

Seafood pilaf

小麦・乳成分・えび / Wheat・Milk・Shrimp

¥2,000

ビーフピラフ

Beef pilaf

小麦・乳成分・えび・かに / Wheat・Milk・Shrimp・Crab

¥2,200

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

小麦・卵・乳成分 / Wheat・Egg・Milk

¥2,400

ハヤシライス

Hashed beef and rice

小麦・乳成分 / Wheat・Milk

¥2,400

※上記料金には、サービス料と消費税が含まれております。 ※メニュー内容は変更となる場合がございます。
※ご利用日の3日前よりキャンセル料が発生いたします。(3日前から前日まで:50%、当日100%)

■メインディッシュ/Main dish

アレルギー特定原材料 8 品目 / 8 major allergens

海老フライ タルタルソース添え

Deep-fried prawns with tartar sauce

小麦・卵・乳成分・えび / Wheat・Egg・Milk・Shrimp

3尾 ¥3,300

旬の魚 シェフにおまかせ

Chef's fish dish of the day

50g ¥2,380

100g ¥3,400

カナダ産オマール海老と季節野菜のフリカッセ

Canadian lobster and seasonal vegetables fricassé

乳成分・えび / Milk・Shrimp

1/2尾 ¥3,640

1尾 ¥5,200

和牛100%ハンバーグステーキ フライドエッグ添え おろしポン酢醤油 または リヨネーズソース

100% pure japanese "Wagyu" beef hamburg steak and fried egg with "PONZU" and grated radish sauce or onion sauce

小麦・卵・乳成分 / Wheat・Egg・Milk

150g ¥3,300

丹波あじわいどりのソテー ハーブ・パン粉焼き

Sautéed chicken "Persillade" style

小麦・卵・乳成分 / Wheat・Egg・Milk

75g ¥2,100

150g ¥3,000

牛サーロインステーキ おろしポン酢醤油 または リヨネーズソース または 赤ワインソース

Sirloin steak with "PONZU" and grated radish sauce or onion sauce or red wine sauce

小麦・卵・乳成分 / Wheat・Egg・Milk

50g ¥3,150

100g ¥4,500

牛フィレグリエ おろしポン酢醤油 または リヨネーズソース または 赤ワインソース

Grilled fillet of beef with "PONZU" and grated radish sauce or onion sauce or red wine sauce

小麦・卵・乳成分 / Wheat・Egg・Milk

50g ¥3,920

100g ¥5,600

■サイドディッシュ/Side dish

ミックスナッツ盛り合わせ

Mixed nuts

くるみ・落花生 / Walnut・Peanut

¥650

フライドポテト

French fries

小麦 / Wheat

¥1,200

チーズ盛り合わせ

Assorted cheese

小麦・卵・乳成分 / Wheat・Egg・Milk

ハーフサイズ ¥1,850

¥2,650

ライス

Rice

¥400

パン

Bread

小麦・卵・乳成分 / Wheat・Egg・Milk

¥700

■デザート/Dessert

アイス

Ice cream, Ice milk

卵・乳成分 / Egg・Milk

¥610

¥980

¥1,350

シャーベット

Sherbet

卵・乳成分 / Egg・Milk

¥610

¥980

¥1,350

ホテルメイドケーキ 各種 (スタッフにおたずねください)

Hotel made cake <Please ask the staff about the cakes>

小麦・卵・乳成分 / Wheat・Egg・Milk

¥700

ケーキセット (コーヒー・紅茶・ハーブティーよりお選びください)

Cake set <A choice of coffee, tea or herb tea>

小麦・卵・乳成分 / Wheat・Egg・Milk

¥1,700

スイーツセット (コーヒー・紅茶・ハーブティーよりお選びください)

Sweets set <A choice of coffee, tea or herb tea>

小麦・卵・乳成分・(くるみ)・(落花生) / Wheat・Egg・Milk・(Walnut)・(Peanut)

¥2,400

フレッシュフルーツ盛り合わせ

Seasonal fresh fruits platter

ハーフサイズ ¥2,030

¥2,900

※上記料金には、サービス料と消費税が含まれております。 ※メニュー内容は変更となる場合がございます。
※ご利用日の3日前よりキャンセル料が発生いたします。(3日前から前日まで:50%、当日100%)