



## オードブル • Appetizer



産地より届いた旬の魚のカルパッチョ ¥ 2,300

*Today's Fish CARPACCIO "GARDEN"Style*

ノルウェーサーモンのマリネ コンディマン添え ¥ 1,850

*Marine Salmon with Condiments*

チーズの盛り合わせ ¥ 1,850

*Assorted Cheese*



## スープ • Soup



クリーム コーンスープ ¥ 850

*Cream of Corn Soup*

オニオングラタンスープ ¥ 1,200

*Onion Gratin Soup*



## サラダ • Salad



コンビネーションサラダ ガーデンスタイル ¥ 1,800

*Combination Salad*

シーザーサラダ 生ハム添え ¥ 1,850

*Caesar Salad with Raw Ham*



## メイン料理 • Fish & Meat



産地より届いた鮮魚のグリル ¥ 3,000

*Today's Fish Grill "GARDEN"Style*

国産牛リブロースのステーキ • 150g ¥ 4,000

*Rib Steak*

パン または ライス ¥ 450

*Bread or Rice*

写真はイメージです。  
Image Photo

表示金額は税・サービス料別の料金です。  
Tax and Service Charge Not Included

サンドウィッチ・パスタ • Sandwich & Pasta



ノルウェーサーモンと茸のトマトクリームスパゲッティ ¥ 2,000  
Spaghetti Tomato Cream Sauce with Salmon

牛すね肉の煮込み フェットチーネ ¥ 1,800  
Fettucine stew of Beef Fore Shank

ハンバーガー フライドポテト添え ¥ 2,100  
Hamburger with French Fried Potato

ステーキサンドウィッチ ¥ 2,500  
Filet Beef Steak Sandwich

ピラフ・カレー • Piraff • Curry

ビーフカレー ¥ 2,000  
Beef Curry with Rice

シーフードカレー ¥ 1,800  
Seafood Curry with Rice

フィレビーフステーキ ピラフ ¥ 2,100  
Filet of Beef Steak Pilaff

ビーフストロガノフ バターライス添え ¥ 2,000  
Beef Stroganoff with Butter Rice



デザート • Dessert



ホテルメイドケーキ各種 ¥ 580  
Hotel Made Cakes

ケーキセット (お好きなケーキ1品とコーヒーまたは紅茶) ¥ 1,080  
Cake Set

アイスクリーム各種 (バニラ、チョコレート、抹茶) ¥ 580  
Ice Cream (Vanilla, Chocolate, Green Tea)



## お飲物 • Beverage



コーヒー <i>Coffee</i>	¥ 720	コカ・コーラ <i>Coca-Cola</i>	¥ 720
エスプレッソ <i>Espresso</i>	¥ 800	ノンカロリー・コーラ <i>Coca-Cola No Calorie</i>	¥ 720
紅茶 <i>Tea</i>	¥ 720	ジンジャエール <i>Ginger Ale</i>	¥ 720
ハーブティー各種 <i>Herb Tea</i>	¥ 720	ウーロン茶 <i>Oolong Tea</i>	¥ 720
フレッシュオレンジジュース <i>Fresh Orange Juice</i>	¥ 900	ペリエ <i>Perrier</i>	¥ 850
ジュース各種 <i>Chilled Juice</i> (オレンジ・グレープフルーツ・アップル、トマト) <i>Orange, Grapefruit, Apple or Tomato</i>	¥ 720	オーガニック シチリアンレモンソーダ <i>Organic Lemon Sparkling Juice</i>	¥ 980
		オーガニック ブラッドオレンジソーダ <i>Organic Blood Orange Sparkling Juice</i>	¥ 980

生ビール <i>Draft Beer</i>	¥ 980	カンパリオソーダ <i>Campari Soda</i>	¥ 950
ウイスキー(40ml) (バレンタイン12年、メーカーズマーク) <i>Whisky 40ml(Ballantine's 12y, Maker's Mark)</i>	¥ 1,050	カシスオレンジ <i>Cassis Orange</i>	¥ 950
ノンアルコールビール <i>Non Alcohol Beer</i>	¥ 850	モスコミュール <i>Moscow Mule</i>	¥ 950
焼酎(60ml) <i>Shochu</i>	¥ 900	ソルティドック <i>Salty Dog</i>	¥ 950
日本酒(一合) <i>SAKE (180ml)</i>	¥ 1,400	キール <i>Kir</i>	¥ 1,000
ジントニック <i>Gin Tonic</i>	¥ 950	モヒート <i>Mojito</i>	¥ 1,000



## ワイン • Wine



		Glass	Bottle
ヴィッラ サンディ プロセッコ DOC トレヴィーゾ "イル フレスコ" <i>Villa Sandi Prosecco DOC Treviso "Il Fresco"</i>	— スパークリング/イタリア —	¥ 900	¥ 5,400
バルトン&ゲスティエ "ソーヴィニヨン" オーガニック <i>Barton&amp;Guestier "Sauvignon Blanc" Organic</i>	— 白ワイン 自然派/フランス —	¥ 900	¥ 5,400
シャブリ ウィリアムフェーブル <i>Chablis William Fevre</i>	— 白ワイン/フランス —	¥ 1,250	¥ 7,500
バルトン&ゲスティエ "メルロ" オーガニック <i>Barton&amp;Guestier "MERLOT" Organic</i>	— 赤ワイン 自然派/フランス —	¥ 900	¥ 5,400
レチカーレ ディ ヴィンチリアータ キャンティ ビービーグラーツ <i>Le Cicale di Vincigliata Chianti Bibi Graetz</i>	— 赤ワイン/イタリア —	¥ 1,150	¥ 6,900
ローランペリエ ブリュット <i>Laurent Perrier Brut L-P</i>	— シャンパーニュ/フランス —		¥ 9,600

写真はイメージです。  
Image Photo

表示金額は税・サービス料別の料金です。  
Tax and Service Charge Not Included