

ナイトメニュー/NIGHT MENU

オードブル・サラダ/Appetizers・Salad

イタリアンサラミ、生ハムのコールドミート盛り合わせ Assorted Italian Salami and Prosciutto 4種のグリルソーセージ	¥2,000	パルメザンチーズのシーザーサラダ Caesar Salad スチーム野菜の盛り合わせ	¥2,000
フライドポテトとオニオンリング Grilled Sausage with French Fries and Onion Ring スパイスを効かせたクリスピーフライドチキン	¥2,200	岩塩、EXオリーブオイルを添えて Assorted Steamed Vegetable with Rock Salt and Extra Olive Oil	¥1,900
チーズ盛り合わせ Assorted Cheese	¥2,250	南仏風ラタトゥイユ（彩野菜の煮込み） メルバトースト添え Ratatouille with Melba Toast	¥1,900

スープ・カレー・パスタ・サンドウィッチ/Soup・Curry・Pasta・Sandwiches

本日のポタージュ Today's Potage 料理長おすすめ自家製コンソメスープ	¥1,250	ジャンボンハムのカルボナーラ 温卵添え Spaghetti Carbonara with Jambon Ham and Soft Boiled Egg	¥2,150
ビーフカレー 温野菜添え Beef Curry and Rice	¥2,250	漁師風スパゲッティ ペスカトーラ Spaghetti Pescatora	¥2,250
ベーコンと季節野菜のペペロンチーノ 柚子胡椒風味 Spaghetti aglio e oile Yuzu Peper Flavor with Bacon and Seasonal Vegetables	¥1,850	アメリカンクラブハウスサンドウィッチ American Clubhouse Sandwich	¥2,030

メインディッシュ/Main Dish

金目鯛のフィッシュ&チップス レムラードソース Fish and Chips with Remoulade Sauce	¥2,650	萬幻豚グリル 塩麴風味 季節野菜添え Grilled MANGENTON Pork Salt Koji Flavor with Seasonal Vegetables	¥3,250
伊勢海老と金目鯛のフィッシャーマンズスープ仕立て オレンジ風味 アイオリソース Fisherman's Soup (Tomato Soup with Japanese Lobster and Golden Eye Snapper)	¥4,900	香川県産オリーブ牛のリブローズ 季節野菜 山葵添え (180g) Grilled Olive-fed wagyu beef Rib eye Wasabi Flavor with Seasonal Vegetables (180g)	¥6,400
網焼きハンバーグステーキ デミグラス又はおろしポン酢 Hamburg Steak with Demi-Glace Sauce or Grated Japanese Radish Ponzu	¥2,850	山形牛ヒレの網焼き ナチュラルなジュで召し上がれ (100g) Grilled Wagyu beef Fillet from Yamagata jus sauce (100g)	¥6,800
やまがた地鶏のガランティース エリンギとマッシュポテト添え Chicken Galantine Served with Eringi mushrooms and Mashed Potatoes	¥3,300	ライス Rice パン Bread	¥320 ¥520

デザート/Dessert

パティシエお任せデザート 5種盛り合わせ Patisserie's choice dessert assortment of 5 Kinds	¥2,050	フルーツ盛り合わせ Assorted Fruits	¥2,450
---	--------	------------------------------	--------

※表示料金にはサービス料12%・消費税10%が含まれております。

The prices include 12% service charge and 10% consumption tax

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

All menu items are subject to change according to seasonality and availability.

※当店のお米は国産米です。We use 100% Japanese grown rice

※食物アレルギーのある方は予めスタッフへお知らせ下さい。

Please inform our staff know if you have any food allergies.

※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。

By law, alcohol may not be served to drivers or persons under 20 years of age.