

シェフのおまかせコース

Chef Special Course

¥5,300

アミューズ

Amuse

前菜の盛り合わせ

Appetizer

温前菜

Hot Appetizer

本日のパスタ

Pasta of the day

本日のメイン料理

Main Dish of the day

本日のデザート

Dessert of the day

プティフール

Petit four

コーヒー又は紅茶 (ホット/アイス)

Coffee or Tea (Iced / Hot)

パン

Bread

オードブル&前菜

Appetizers & Snacks

ミックスナッツ	¥500
Mixed Nuts	
オリーヴ	¥600
Olives	
ガーリックトースト	¥500
Garlic Toast	
フライドポテト	¥600
French Fries	
フライドチキン	¥1,200
Fried Chicken	
チーズの盛り合わせ	¥1,100
Cheese Plate	
パルマ産生ハム	¥950
Parma Production Ham	
生ハム、サラミの盛り合わせ	¥1,500
Raw Ham, Salami Plate	
タスマニアサーモンのマリネ	¥1,300
Tasmanian salmon Marinade	
小ヤリイカと海老のフリット	¥1,500
Small Squid and Shrimp Frit	
鰯の香草パン粉焼き	¥1,300
Grilled Sardines with Grass Bread Crumbs	

スープ&サラダ

Soup & Salad

本日のスープ	¥900
Soup of the day	
本日のサラダ	¥1,300
Salad of the day	
パルマ産生ハムサラダ	¥1,250
Salad with Prosciutto	
サーモンマリネのサラダ	¥1,250
Salad with Marinated Salmon	

パスタ Pasta

スパゲッティ アーリオ・オーリオ・エ・ペペロンチーノ Spaghettoni Ario-Orio Peperoncino	¥1,300
スパゲッティ ヴォンゴレ・ビアンコ Spaghetti Vongole Bianco	¥1,600
スパゲッティ カルボナーラ Spaghetti Carbonara	¥1,450
自家製タリアテッレ ボロニエーゼ Homemade Tagliatelle Bolognese	¥1,500
自家製ニョッキゴルゴンゾーラ チーズソース Home made Gnocchi Gorgonzola cheese Sauce	¥1,600
リゾット ポルチーニ Risotto Porcini	¥1,800
ペンネ アッラビアータ Pennearea Viata	¥1,350

メイン Main course

ほろほろ鳥のロースト ローズマリー風味 Roasted Guinea fowl Rosemary flavor	¥1,950
仔羊のグリル Lamb's grill	¥2,500
仔牛のカツレツ ミラノ風 Calf's Cutlet Milan style	¥2,400
サーロインステーキ Sirloin Steak	¥2,900
本日の魚料理 Seafood Dish of the day	¥1,950

洋食 Western

海老と季節の野菜のピラフ (サラダ) Shrimp and Seasonal vegetable Pilaf with Salad	¥1,500
ホテル特製ビーフカレー (サラダ) Hotel Original Beef Curry with Salad	¥1,600
ホテル特製ハヤシライス (サラダ) Hotel Original Beef Stew and Rice with Salad	¥1,600
ハンバーグステーキ (サラダ、パン又はライス) Hamburger Steak (salad, bread or rice)	¥1,750

All prices are in Japanese yen, and subject to 10% service charge. Consumption tax included in menu prices. Menu items and prices are subject to change without notice.
To greater ensure the quality of your dining experience, please let us know if you have any food allergies or restrictions.

ティラミス

Tiramisu

ガトーショコラ

Gateau Chocolat

アールグレイのパンナコッタ

Earl gray Panna cotta

ヘーゼルナッツのリコッタチーズケーキ

Hezelnut Ricotta cheese cake

特製プリン

Pudding

ジェラートとソルベット盛り合わせ

Assorted Gelato and Sorbet

本日のケーキ

Cake of the day