

オードブル&前菜 Appetizers & Snacks

ミックスナッツ Mixed Nuts	¥700
ガーリックトースト Garlic toast	¥750
フライドポテト French Fries	¥900
伊産チーズとオリーブの盛り合わせ Assorted Cheese and Olives platter	¥1,500
小さな水牛のモッツァレラとフルーツマトによるカプレーゼ Fresh Mozzarella Salad with Cherry Tomato and Basil	¥1,500
スパイシーフライドチキン Spicy Fried Chicken	¥1,500
ジューシーソーセージ盛り合わせ Oven Baked Mixed Sausages platter	¥1,500
小やりイカのカラマリフリット Fried Calamari	¥1,500
ノルウェー産スモークサーモンのカナッペ、サワークリームのデップ Canape with Norwegian smoked salmon serving with sour cream spread	¥1,500
イベリコ豚の生ハム、モルタデッラ、コッパの盛り合わせ Assorted Ham Charcuterie Plate	¥1,800
英国風フィッシュアンドチップス Fish & Chips England style	¥1,800
イタリアンアペリティーボ Italian Apetivo	¥1,850

スープ&サラダ Soup & Salad

身体に優しい季節のポタージュ Slow-cooked seasonal potage soup	¥1,200
伊産チーズサラダ Seasonal Salad with Italian cheese	¥1,300
スペイン産イベリコ生ハムサラダ Seasonal Salad with Spanish Prosciutto	¥1,300
ノルウェー産スモークサーモンサラダ Seasonal Salad with Norwegian smoked salmon	¥1,500
柔らかチキンシーズナルサラダ Seasonal Salad topping with steamed chicken flavored with garlic tomato	¥2,200
キングロブスターサラダ Seasonal Salad topping with King Lobster	¥2,500

パスタ Pasta

スパゲッティーニ アーリオ・オーリオ ペペロンチーノ Spaghettini Ario-Orio peperoncino	¥1,200
スパゲティ ボンゴレビアンコ Spaghetti Vongole Bianco	¥2,000
スパゲティ ボロネーゼ Spaghetti with Tomato and Meat Sauce	¥2,000
真蛸のラグー仕立てキタツラ アラビアータソース Classic Chitarra in Arrabiata Sauce with diced octopus	¥2,300
手打ちフェットチーネのカルボナーラ ローマスタイル Homemade Fettuccine Carbonara Roman-style	¥2,300
贅沢な生ウニのスパゲッティーニ Spaghettini with fresh Sea urchin	¥2,500
オマール海老とトマトのリングイネ Tomato souce Linguine with Omar shrimp	¥2,700
自家製タヤリン 黒トリュフ三昧 Homemade Tayaran with Truffle souce and toppings	¥3,200

メイン Main course

本日のメイン 魚料理 Chef's recommended seafood dish of the day	¥3,600
本日のメイン 肉料理 Chef's recommended meat dish of the day	¥3,600
牛サーロインのグリリアータ Beef Grigliata Italian style Sir-Loin beef steak	¥5,500

洋食プレート

フィジー風スパイシーチキンライスボール Bowl of Rice Topped with Spicy Chicken Fiji style	¥1,850
ハートウォーミングビーフシチュー (ライス、サラダ) Heart warming beef stew with rice. Seasonal Salad	¥1,800
ホテル特製ビーフカレー (サラダ) Hotel original beef curry. Seasonal Salad	¥1,950
蟹クリームコロッケプレート (パン又はライス) Cream Croquette Plate as your choice of bread or rice	¥2,300

ハーフコース
Today's Half Course

¥4,500

前菜
Appetizer

パスタ
Pasta

本日のメインディッシュ
Main Dish of the day

パティシエよりドルチェの一皿
Dessert of the day

プティフル
Petit four

コーヒーか紅茶(ホット/アイス)
又はエスプレッソ
Coffee, Tea (Iced / Hot) or Espresso

本日のフルコース
Today's Full Course

¥6,800

前菜
Appetizer

パスタ又はリゾット
Pasta or Risotto

メインディッシュ
Main Dish

魚料理 or 肉料理
Fish or Meat

パティシエよりドルチェの一皿
Dessert of the day

プティフル
Petit four

コーヒーか紅茶(ホット/アイス)
又はエスプレッソ
Coffee, Tea (Iced / Hot) or Espresso

シェフのおまかせコース

(ご予約にて承ります)

Chef Special Course

(Advanced request required)

¥10,000

アミューズ

Amuse

前菜

Appetizer

パスタ

Pasta

メインディッシュ

Main Dish

魚料理

Fish

肉料理

Meat

パティシエよりスペシャルデザート

Special Dessert from pâtissier

プティフル

Petit four

サイフォンコーヒー

好きな紅茶(ホット/アイス)

又はエスプレッソ

Coffee, Tea (Iced / Hot) or Espresso

デザート Dessert

パテシエによる本日のドルチェ Dessert of the day from pâtissier	¥1,200
“Bon-Sai” ティラミス Tiramisu Bon-Sai style	¥1,200
パテシエおまかせドルチェミスト Pâtissière selection of the platter of dessert	¥1,200
2種のトリュフとヘーゼルナッツの贅沢セミフレッド Italian Semifreddo with two kinds of Truffle and Hazelnuts	¥1,500
伊産チョコレートを使用したパテシエ自家製生チョコ ラム酒風味 Homemade Italian soft chocolate	¥1,000
ジェラート&ソルベットの盛り合わせ Gelato and sorbet mixed platter	¥900