

オードブル・サラダ/Appetizers・salad

イタリアンサラミ・生ハムの盛り合わせ Assorted Italian salami and prosciutto	¥2,000
魚介のサラダ 三杯酢ゼリー フレンチキャビア添え Seafood salad with jelly of sake and soy and vinegar, red caviar	¥2,050
燻製サーモン・トマト・モッツァレラのサラダ仕立て バルサミコクリーム Smoked Salmon and tomato, mozzarella cheese Salad with balsamic cream	¥2,000
4種のグリルソーセージ フライドポテトとオニオンリング Grilled sausage with french fries and onion ring	¥2,000
スパイスを効かせたクリスピーフライドチキン Crispy fried chicken	¥2,000
ミックスグリーンサラダ Mixed green salad	¥1,250
パルメザンチーズのシーザーサラダ Caesar salad	¥2,000
ローストチキンとアボカドのサラダ Roast chicken and avocado salad	¥2,000
スチーム野菜の盛り合わせ 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
南仏風ラタトゥイユ(彩野菜の煮込み) メルバートースト添え Ratatouille with melba toast	¥1,900

スープ/Soup

本日のポタージュ Today's potage	¥1,250
とうもろこしのポタージュ Potage of corn	¥1,250
きのこのコンソメスープ Consomme soup with mushroom	¥1,550

※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.

※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.

※写真はイメージです。

Product image for illustration purpose only.

※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.

※当店のお米は国産米です。

We use 100% Japanese grown rice.

サンドイッチ・カレー / Sandwiches・Curry

アメリカンクラブハウスサンドイッチ American clubhouse sandwich	¥2,030
クロックムッシュ Croque monsieur	¥2,030
ビーフカレー温野菜添え Beef curry with steamed vegetable	¥2,250
ベジタブルカレー Vegetable curry and rice	¥2,050
チキンのグリーンタイカレー Chicken green curry	¥1,850

パスタ・ライスバーガー / Pasta・Rice burger

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 olio Yuzu pepper flavor with bacon and vegetable	¥1,850
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
漁師風スパゲッティ ペスカトーラ Spaghetti pescatora	¥2,250
鹿児島県産のうなぎを使ったライスバーガー Eel rice burger	¥1,850

ベジタブルメニュー / Vegetable menu

ベジタブル&フルーツカレーライス 野菜サラダ添え Vegetable & fruit curry and rice with salad	¥2,700
ベジタブルバーガー 野菜サラダ添え Vegetable burger with salad	¥2,450
茄子と豆腐のスパゲッティ 野菜サラダ添え Eggplant and tofu spaghetti "Bolognese style" with Salad	¥2,450
三種豆のベジタブルカレー Beans&vegetable curry and rice	¥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.

※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.

※写真はイメージです。

Product image for illustration purpose only.

※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.

※当店のお米は国産米です。

We use 100% Japanese grown rice.

メイン / Main dish

下田産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 rémoulade sauce	¥2,650
料理長お勧め本日のお魚料理 Today's fish dish	¥2,850
伊勢海老と金目鯛のフィッシャーマンズスープ 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
京都産黒アワビの網焼き 肝ソース添え Grilled KUROAWABI (black abalone) liver sauce	¥12,250
網焼きハンバーグステーキ デミグラスソース又はおろしポン酢 Hamburg steak with demi-glace sauce or grated Japanese radish Ponzu	¥2,850
富士の鶏の網焼きとベーコン 季節野菜 レモン添え Grilled fuji chicken and bacon with seasonal vegetables	¥2,950
萬幻豚のグリル 塩麹風味 季節野菜添え(柚子胡椒・粒マスタード) Grilled MANGENTON(pork) salt koji flavor with seasonal vegetables	¥3,250
国産牛リブロース 季節野菜 山葵添え(180g) Grilled japanese beef ribloin wasabi flavor with seasonal vegetables (180g)	¥5,900
国産牛フィレ肉の網焼き ナチュラルなジュで召し上がれ(100g) Grilled japanese beef filet, jus sauce(100g)	¥6,100
山形産米沢牛A4フィレ肉の網焼き 山形県野菜添え(80g) Grilled Yonezawa Japanese beef (Wagyu) filet with Vegetables (80g)	¥7,900
ライス Rice	¥320
パン Bread	¥520

※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.

※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.

※写真はイメージです。

Product image for illustration purpose only.

※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.

※当店のお米は国産米です。

We use 100% Japanese grown rice.

デザート / Dessert

ソフトクリーム(バニラ) Soft serve (vanilla)	¥470
3種アイス盛り合わせ Assorted ice cream	¥1,250
白玉クリームあんみつ Japanese dessert (Anmitu)	¥1,550
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
パティシエお勧めデザート Patisserie recommended dessert	¥2,450
フルーツ盛り合わせ Assorted fruits	¥2,450

お子様 / Kids

お子様プレート コーンポタージュ・メイン(ハンバーグステーキ・エビフライ他)・ソフトクリーム・ジュース Kids plate (Main・Soft serve・Juice)	¥3,150
お子様コース 前菜・コーンポタージュ・メイン(ハンバーグステーキ・エビフライ他)・ジュース・ソフトクリーム・フルーツ Kids course	¥4,350

※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.

※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.

※写真はイメージです。

Product image for illustration purpose only.

※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.

※当店のお米は国産米です。

We use 100% Japanese grown rice.