

## 前菜 / Appetizers

イタリアンサラミ・生ハムの盛り合わせ Assorted Italian salami and prosciutto	¥1,900
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	¥1,900
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	¥1,900
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

## サラダ / Salad

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	¥1,700
ローストチキンとアボカドのサラダ Roast chicken and avocado salad	¥1,900
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	¥1,700
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 / 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

## サンドイッチ&カレー&パスタ&ライスバーガー / Sandwiches&Curry&Pasta&Rice burger

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	¥2,050
ベジタブルカレー Vegetable curry and rice	¥1,850
チキンのグリーンタイカレー Chicken green curry	¥1,850
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 ベスカトーラ Spaghetti pescatora	¥2,250
鹿児島産のうなぎを使ったライスバーガー Eel rice burger	¥1,850

## 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	¥2,650
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 KUROWABABI (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
国産牛リブローズ季節野菜 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
せんば牛フィレ肉の網焼き 季節の野菜添え ナチュラルなジュ (100g) Grilled Senba beef filet with Vegetables, jus sauce (100g)	¥5,600
ライス ¥320 パン ¥520 Rice Bread	

## 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
マッシュルームのストロガノフ グリル野菜添え Mushroom stroganoff with grilled vegetables	¥2,300
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

## 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 (メインディッシュ・ソフトクリーム・ジュース) Kids plate (Main・Soft serve・Juice)	¥1,850
---	--------

※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。  
※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。  
※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。  
※当店のお米は国産です。