

■前菜／Appetizers

アレルギー特定原材料 8 品目 / 8 major allergens

スモークサーモン オニオンライス・サラダ・檸檬添え

Smoked salmon with onion slice, salad and lemon

小麦 / Wheat ¥2,400

旬の魚のカルパッチョと季節野菜の取り合わせ

Carpaccio of seasonal fish and vegetables

小麦・卵 / Wheat・Egg ¥2,500

■サラダ／Salad

スモールサラダ

Small salad

小麦 / Wheat ¥1,100

コンビネーションサラダ

Combination salad

小麦・卵・乳成分 / Wheat・Egg・Milk ¥1,700

■スープ／Soup

本日のスープ

Today's soup

小麦・乳成分 / Wheat・Milk 90cc ¥980 180cc ¥1,400

コーンスープ

Sweet corn soup

小麦・乳成分 / Wheat・Milk 90cc ¥980 180cc ¥1,400

■ピザ、サンドイッチ／Pizza, Sandwich

生ハム・トマトのピザ

Prosciutto and tomato pizza

小麦・卵・乳成分 / Wheat・Egg・Milk ¥1,800

アメリカンクラブハウスサンドイッチ ※お時間を頂戴いたします

American club house sandwich

小麦・卵・乳成分 / Wheat・Egg・Milk ハーフサイズ ¥1,850 ¥2,650

■パスタ／Pasta

アリオ・オーリオ・エ・ペペロンチーノ

Pasta aglio e olio

小麦・乳成分 / Wheat・Milk ¥1,800

ボロネーゼ (ミートソース)

Bolognese

小麦・乳成分 / Wheat・Milk ¥2,300

■オリジナル・カレー (サラダ付き) / Chef's special curry (with salad)

シーフードカレー

Seafood curry and rice

小麦・乳成分・えび・落花生 / Wheat・Milk・Shrimp・Peanut ¥2,200

ビーフカレー

Beef curry and rice

小麦・乳成分・落花生 / Wheat・Milk・Peanut ¥2,400

■オリジナルピラフ&スペシャル (サラダ付き) / Original pilaf (with salad)

シーフードピラフ

Seafood pilaf

小麦・乳成分・えび / Wheat・Milk・Shrimp ¥2,000

ビーフピラフ

Beef pilaf

小麦・乳成分・えび・かに / Wheat・Milk・Shrimp・Crab ¥2,200

プリンセスオムライス (リヨネーズソースまたはトマトケチャップ)

OMURAISE-Japanese rice omelette

小麦・卵・乳成分 / Wheat・Egg・Milk ¥2,400

ハヤシライス

Hashed beef and rice

小麦・乳成分 / Wheat・Milk ¥2,400

※上記料金には、サービス料と消費税が含まれております。 ※メニュー内容は変更となる場合がございます。  
※ご利用日の3日前よりキャンセル料が発生いたします。(3日前から前日まで:50%、当日100%)

■メインディッシュ/Main dish

アレルギー特定原材料 8 品目 / 8 major allergens

海老フライ タルタルソース添え  
Deep-fried prawns with tartar sauce 小麦・卵・乳成分・えび / Wheat・Egg・Milk・Shrimp 3尾 ¥3,300

旬の魚 シェフにおまかせ  
Chef's fish dish of the day 50g ¥2,380 100g ¥3,400

カナダ産オマール海老と季節野菜のフリカッセ  
Canadian lobster and seasonal vegetables fricassé 乳成分・えび / Milk・Shrimp 1/2尾 ¥3,640 1尾 ¥5,200

和牛100%ハンバーグステーキ フライドエッグ添え おろしポン酢醤油またはリヨネーズソース  
100% pure japanese "Wagyu" beef hamburg steak and fried egg with "PONZU" and grated radish sauce or onion sauce  
小麦・卵・乳成分 / Wheat・Egg・Milk 150g ¥3,300

丹波あじわいどりのソテー ハーブ・パン粉焼き  
Sautéed chicken "Persillade" style 小麦・卵・乳成分 / Wheat・Egg・Milk 75g ¥2,100 150g ¥3,000

牛サーロインステーキ おろしポン酢醤油またはリヨネーズソースまたは赤ワインソース  
Sirloin steak with "PONZU" and grated radish sauce or onion sauce or red wine sauce  
小麦・卵・乳成分 / Wheat・Egg・Milk 50g ¥3,150 100g ¥4,500

牛フィレグリエ おろしポン酢醤油またはリヨネーズソースまたは赤ワインソース  
Grilled fillet of beef with "PONZU" and grated radish sauce or onion sauce or red wine sauce  
小麦・卵・乳成分 / Wheat・Egg・Milk 50g ¥3,920 100g ¥5,600

■サイドディッシュ/Side dish

ミックスナッツ盛り合わせ  
Mixed nuts くるみ・落花生 / Walnut・Peanut ¥650

フライドポテト  
French fries 小麦 / Wheat ¥1,200

チーズ盛り合わせ  
Assorted cheese 小麦・卵・乳成分 / Wheat・Egg・Milk ハーフサイズ ¥1,850 ¥2,650

ライス  
Rice ¥400

パン  
Bread 小麦・卵・乳成分 / Wheat・Egg・Milk ¥700

■デザート/Dessert

アイス  
Ice cream, Ice milk 卵・乳成分 / Egg・Milk ¥610 ¥980 ¥1,350

シャーベット  
Sherbet 卵・乳成分 / Egg・Milk ¥610 ¥980 ¥1,350

ホテルメイドケーキ 各種 (スタッフにおたずねください)  
Hotel made cake <Please ask the staff about the cakes> 小麦・卵・乳成分 / Wheat・Egg・Milk ¥700

ケーキ セット (コーヒー・紅茶・ハーブティーよりお選びください)  
Cake set <A choice of coffee, tea or herb tea> 小麦・卵・乳成分 / Wheat・Egg・Milk ¥1,600

スイーツ セット (コーヒー・紅茶・ハーブティーよりお選びください)  
Sweets set <A choice of coffee, tea or herb tea>  
小麦・卵・乳成分・(くるみ)・(落花生) / Wheat・Egg・Milk・(Walnut)・(Peanut) ¥2,200

フレッシュフルーツ盛り合わせ  
Seasonal fresh fruits platter ハーフサイズ ¥2,030 ¥2,900

※上記料金には、サービス料と消費税が含まれております。 ※メニュー内容は変更となる場合がございます。  
※ご利用日の3日前よりキャンセル料が発生いたします。(3日前から前日まで:50%、当日100%)