

# オードブル APPETIZER

|  |                   |
|--|-------------------|
| 本日のオードブル4種盛り合わせ<br>Assorted Horsd' Oeuvres                             | ¥ 1,800 (¥ 2,138) |
| 海の幸のサラダ仕立て<br>Seafood Salad  | ¥ 1,800 (¥ 2,138) |
| 帆立貝のポワレと旬の野菜マリネ<br>Sautéed Scallops with Marinated Vegetables          | ¥ 1,600 (¥ 1,900) |
| スモークサーモン 季節の野菜と温泉玉子添え<br>Smoked Salmon with Vegetables and Poached Egg | ¥ 1,600 (¥ 1,900) |
| トマトとモッツァレラチーズの取り合わせ<br>Tomato and Mozzarella Cheese                    | ¥ 1,200 (¥ 1,425) |
| チーズの盛り合わせ<br>Assorted Cheeses  | ¥ 1,600 (¥ 1,900) |

帆立貝のポワレと旬の野菜のマリネ



オニオングラタンスープ



# スープ SOUP

|   |                   |
|---|-------------------|
| 本日のおすすめスープ<br>Soup of the Day           | ¥ 800 (¥ 950)     |
| クリームコーンスープ<br>Corn Cream Soup           | ¥ 800 (¥ 950)     |
| コンソメスープ<br>Consommé Soup                | ¥ 900 (¥ 1,069)   |
| オニオングラタンスープ<br>French Onion Gratin Soup | ¥ 1,000 (¥ 1,188) |

# サンドイッチ SANDWICH

|  |                   |
|--|-------------------|
| アメリカンクラブハウスサンドイッチ<br>American Clubhouse Sandwich   | ¥ 1,800 (¥ 2,138) |
| ビーフカツサンドイッチ<br>Beef Cutlet Sandwich                | ¥ 2,300 (¥ 2,732) |
| 和風ステーキサンドイッチ<br>Beef Steak Sandwich Japanese Style | ¥ 1,600 (¥ 1,900) |
| 野菜サンドイッチ<br>Vegetable Sandwich                     | ¥ 1,500 (¥ 1,782) |
| ミックスサンドイッチ<br>Mixed Sandwich                       | ¥ 1,500 (¥ 1,782) |

和風ステーキサンドイッチ



アメリカンクラブハウスサンドイッチ

※写真はイメージです。 ※( )内の表示金額はサービス料10%・税金が含まれております。

※Pictures are example. ※Please be advised that the price mentioned in parenthesis, is the including the tax and 10% service charge.

# スパゲッティ SPAGHETTI

ヤリイカと明太子 九条葱添え ¥1,600 (¥1,900)  
Spear Squid and Cod Roe Spaghetti

海の幸のトマトソース ¥1,800 (¥2,138)  
Seafood Spaghetti with Tomato Sauce

黒毛和牛のボローニャ風 ミートソース ¥1,600 (¥1,900)  
Spaghetti Bolognese

4種類の和風キノコ ¥1,400 (¥1,663)  
Mashroom Spaghetti Japanese Style



ヤリイカと明太子のパスタ

# ライトミール LIGHT MEAL

黒毛和牛のビーフカレー ¥2,000 (¥2,376)  
Japanese Beef Curry and Rice

シーフードカレー ¥1,800 (¥2,138)  
Seafood Curry and Rice

黒豚ロース肉のカツカレー ¥1,800 (¥2,138)  
Pork Loin Cutlet Curry and Rice

チーズカレーグラタン ¥2,000 (¥2,376)  
Curry and Cheese Gratin

黒毛和牛のハヤシライス ¥2,000 (¥2,376)  
Hashed Japanese Prime Beef and Rice

ベルカントビーフライス ¥2,000 (¥2,376)  
Belcanto Beef Rice

シーフードピラフ ¥1,500 (¥1,782)  
Seafood Pilaff

ビーフピラフ ¥1,500 (¥1,782)  
Beef Pilaff

オムレツライス ¥1,500 (¥1,782)  
Omelet with Pilaff



チーズカレーグラタン



ベルカントビーフライス



オムレツライス

※当店では国内産のお米を使用しています。※写真はイメージです。※( )内の表示金額はサービス料10%・税金が含まれております。  
※We serve rice produced in Japan in this restaurant.  
※Pictures are example. ※Please be advised that the price mentioned in parenthesis, is the including the tax and 10% service charge.

# 魚料理 FISH



カニクリームコロッケ

- カニクリームコロッケ  
タルタルソースとトマトソース  
Crabmeat Croquette ¥2,000 (¥2,376)
- エビフライ タルタルソース添え  
Deep Fried Prawns with Tartar Sauce ¥2,600 (¥3,088)
- 本日魚と有頭海老、帆立貝のグリル  
焦がしバターとアンチョビソース  
Sauteed Fish, Prawns and Scallops ¥2,400 (¥2,851)
- 小海老と帆立貝柱のマカロニグラタン ¥1,800 (¥2,138)  
Macaroni Gratin with Shrimps and Scallops
- 本日の魚料理 ¥2,300 (¥2,732)  
Fish of the Day

# 肉料理 MEAT



- 逸品の逸品 ビーフシチュー ¥2,500 (¥2,970)  
Stewed Japanese Prime Beef
- 地鶏と旬の野菜のロースト ¥2,200 (¥2,613)  
Roasted Chicken
- 和牛ハンバーグステーキ ¥2,400 (¥2,851)  
Hamburger Steak
- 黒豚ロース肉 ジンジャー風味 ¥2,200 (¥2,613)  
Sauteed Pork Loin with Ginger Sauce



逸品の逸品 ビーフシチュー

ベースのフォン・ド・ヴォーに赤ワイン、隠し味に八丁味噌を加えて芳醇で深みのあるシチューに仕上げています。  
ワインでマリネした後、ほろほろになるまで煮込まれた黒毛和牛は絶品の極み。



黒豚ロース肉 ジンジャー風味

- 丹波高原豚フィレ肉と  
モッツアレラのカツレツ ¥2,300 (¥2,732)  
Cutlet of Fillet Pork and Mozzarella Cheeses
- 牛フィレ肉のポワレ  
季節の野菜添え ¥2,500 (¥2,970)  
Fillet Beef Steak with Boiled Vegetables  
(オニオンソース/マスタードソース/マデラソース/テリヤキソース/ポン酢)  
Sauce : Onion, Mastard, Madera, Teriyaki, Japanese
- 黒毛和牛のステーキ 温野菜添え ¥4,000 (¥4,752)  
Japanese Prime Sirloin Beef Steak with Boiled Vegetables  
(オニオンソース/マスタードソース/マデラソース/テリヤキソース/ポン酢)  
Sauce : Onion, Mastard, Madera, Teriyaki, Japanese

※写真はイメージです。 ※( )内の表示金額はサービス料10%・税金が含まれております。  
※Pictures are example. ※Please be advised that the price mentioned in parenthesis, is the including the tax and 10% service charge.

# サラダ SALAD

|                                  |                    |
|----------------------------------|--------------------|
| コンビネーションサラダ<br>Combination Salad | ¥ 800 ( ¥ 950)     |
| シェフサラダ<br>Chef's Salad           | ¥ 1,500 ( ¥ 1,782) |
| 生ハムサラダ<br>Raw Ham Salad          | ¥ 1,200 ( ¥ 1,425) |
| グリーンサラダ<br>Green Salad           | ¥ 600 ( ¥ 712)     |
| スモールサラダ<br>Small Salad           | ¥ 400 ( ¥ 475)     |

## 「ドレッシング」

サラダのドレッシングを下記よりお選びください。  
フレンチ / レモン / 和風 / おすすめ

Dressing :

Vinaigrette, Lemon, Japanese, Chef's choice

～アラカルトをお召し上がりのお客様へ～

## セットメニュー SET MENU

「Aセット」 ¥ 800 ( ¥ 950)

…スープまたはスモールサラダ / パンまたはライス / コーヒーまたは紅茶

For your order of Set menu, your main dish comes with Soup or Small Salad, Bread or Rice and Coffee or Tea.

「Bセット」 ¥ 1,200 ( ¥ 1,425)

…スープ / スモールサラダ / パンまたはライス / コーヒーまたは紅茶

For your order of Set menu, your main dish comes with Soup, Small Salad, Bread or Rice and Coffee or Tea.

## お子様メニュー KID'S MENU

キッズプレート Kid's Plate ¥ 1,800 ( ¥ 2,138)

コーンスープ・ハンバーグ・エビフライ・  
オムライス・ソーセージ・フレンチフライ・  
アイスクリーム・ジュース

Corn Soup, Hamburger, Fried Shrimps, Omelet Rice,  
Sausage, French Fries, Ice Cream and Juice



キッズプレート

※写真はイメージです。 ※( )内の表示金額はサービス料10%・税金が含まれております。

※Pictures are example. ※Please be advised that the price mentioned in parenthesis, is the including the tax and 10% service charge.

## デザート DESSERT

|  |         |             |
|--|---------|-------------|
| 本日のホテル特製ペストリー<br>Home-Made Cake                          | ¥ 600   | ( ¥ 712 )   |
| 季節のミルフィーユ<br>Seasonal Mille-Feuille                      | ¥ 900   | ( ¥ 1,069 ) |
| あんみつバニラアイス添え<br>Shiratama Anmitsu with Vanilla Ice Cream | ¥ 800   | ( ¥ 950 )   |
| プリンアラモード<br>Pudding à la mode                            | ¥ 800   | ( ¥ 950 )   |
| アップルパイアラモード<br>Apple Pie à la mode                       | ¥ 1,000 | ( ¥ 1,188 ) |
| フルーツパフェ<br>Fruit Parfait                                 | ¥ 1,400 | ( ¥ 1,663 ) |
| チョコレートパフェ<br>Chocolate Parfait                           | ¥ 1,200 | ( ¥ 1,425 ) |
| アイスクリーム<br>またはシャーベット<br>Ice Cream or Sherbet             | ¥ 600   | ( ¥ 712 )   |



季節のミルフィーユ

## 季節の果物 FRUITS in SEASON

|                        |         |             |                                |         |             |
|------------------------|---------|-------------|--------------------------------|---------|-------------|
| メロン<br>Melon           | ¥ 1,200 | ( ¥ 1,425 ) | ハーフグレープフルーツ<br>Half Grapefruit | ¥ 500   | ( ¥ 594 )   |
| ハーフパパイヤ<br>Half Papaya | ¥ 800   | ( ¥ 950 )   | フルーツ盛り合わせ<br>Assorted Fruits   | ¥ 2,000 | ( ¥ 2,376 ) |
| パイナップル<br>Pineapple    | ¥ 600   | ( ¥ 712 )   |                                |         |             |

## コーヒー・紅茶 COFFEE, TEA

|  |       |           |  |       |           |
|--|-------|-----------|--|-------|-----------|
| コーヒー<br>(レギュラー、アメリカン、カフェインレス)<br>Coffee (Regular, American, Decaffeinated) | ¥ 700 | ( ¥ 831 ) | エスプレッソ<br>Espresso                     | ¥ 600 | ( ¥ 712 ) |
| 紅茶<br>Tea  | ¥ 700 | ( ¥ 831 ) | カプチーノ<br>Cappuccino                    | ¥ 750 | ( ¥ 891 ) |
| カフェオレ<br>Café au lait  | ¥ 700 | ( ¥ 831 ) | ハーブティー (カモミール)<br>Herb Tea (Chamomile) | ¥ 650 | ( ¥ 772 ) |

※写真はイメージです。※( )内の表示金額はサービス料10%・税金が含まれております。

※Pictures are example. ※Please be advised that the price mentioned in parenthesis, is the including the tax and 10% service charge.

# お飲物 BEVERAGE

## ソフトドリンク Non-Alcoholic

|   |                 |   |                   |
|---|-----------------|---|-------------------|
| 柚子スカッシュ<br>YUZU Squash  | ¥ 900 (¥ 1,069) | トラウベンモスト(ぶどうジュース)<br>Traubenmost(Grape juice)                           | ¥ 900 (¥ 1,069)   |
| ジュース (オレンジ/グレープフルーツ/アップル/トマト/野菜)<br>Juice (Orange,Grapefruit,Apple, Tomato or Vegetables) | ¥ 600 (¥ 712)   | フレッシュジュース (オレンジ/グレープフルーツ)<br>Fresh Squeezed Juice(Orange or Grapefruit) | ¥ 1,200 (¥ 1,425) |
| コカ・コーラ<br>Coca-Cola   | ¥ 600 (¥ 712)   | ウーロン茶<br>Oolong Tea   | ¥ 600 (¥ 712)     |
| ジンジャーエール<br>Ginger-Ale  | ¥ 600 (¥ 712)   | ペリエ<br>Perrier  | ¥ 600 (¥ 712)     |
| ノンアルコールビール<br>Non-Alcoholic Beer  | ¥ 850 (¥ 1,009) | ミネラルウォーター (ノンスパークリング)<br>Mineral Water (Non-Sparkling)                  | ¥ 300 (¥ 356)     |

## ビール・日本酒 Beer / Sake

|  |                 |  |               |
|--|-----------------|--|---------------|
| 生ビール<br>Draft Beer   | ¥ 900 (¥ 1,069) | 日本酒 (熱燗/冷酒)<br>Japanese Sake (Hot Sake or Cold Sake) | ¥ 800 (¥ 950) |
| ビール (キリン/アサヒ/サッポロ)<br>Japanese Beer (ASAHI,KIRIN,SAPPORO)  | ¥ 850 (¥ 1,009) |  |               |
| プレミアムビール (ザ・プレミアム・モルツ/エビス/エビス黒)<br>Japanese Premium Beer (THE PREMIUM MALT'S,YEBISU or Black Beer) | ¥ 900 (¥ 1,069) |  |               |

## ワイン Wine

### スパークリングワイン Sparkling Wine

シャンドン ヴィンテージ ブリュット  
Chandon Vintage Brut

|                   |                 |
|-------------------|-----------------|
| グラス Glass         | ¥1,000 (¥1,188) |
| フルボトル Full Bottle | ¥6,500 (¥7,722) |

### 白ワイン White Wine

スピネッリ トレビアーノ ダブルツツォ  
Spinelli TREBBIANO D'ABRUZZO

|                   |                 |
|-------------------|-----------------|
| フルボトル Full Bottle | ¥2,500 (¥2,970) |
| 1/2 Half Bottle   | ¥1,500 (¥1,782) |

|                 |                   |                 |
|-----------------|-------------------|-----------------|
| シャブリ<br>Chablis | フルボトル Full Bottle | ¥6,000 (¥7,128) |
|                 | 1/2 Half Bottle   | ¥3,500 (¥4,158) |

### 赤ワイン Red Wine

スピネッリ サンジョベーゼ  
Spinelli SANGIOVESE TERRE DI CHIETI IGT

|                   |                 |
|-------------------|-----------------|
| フルボトル Full Bottle | ¥2,500 (¥2,970) |
| 1/2 Half Bottle   | ¥1,500 (¥1,782) |

ティレルズ ロストブロック カベルネ・ソーヴィニオン  
Cabernet Sauvignon

|                   |                 |
|-------------------|-----------------|
| フルボトル Full Bottle | ¥5,000 (¥5,940) |
|-------------------|-----------------|

## おすすめワイン Recommended Wines

### 白ワイン White Wine

マタヒウィ・エステート  
「マウント・ヘクター・  
ソーヴィニオン・ブラン」

Matahiwi Estate Mt Hector Sauvignon Blanc  
原産国：ニュージーランド / 辛口  
Made in New Zealand / Taste: Dry

ライム、パッションフルーツ、グースベリーのアロマに、ほのかなミネラルなニュアンスが混じる。爽やかにスタイリッシュで、シンプルなバランスのよさが光るソーヴィニオン・ブラン。

|            |                 |
|------------|-----------------|
| グラス Glass  | ¥900 (¥1,069)   |
| ボトル Bottle | ¥5,000 (¥5,940) |



### 赤ワイン Red Wine

カサドノソ「ビセンテナリオ カルメネール」

CASADONOSO "BICENTENARIO Carmenera"  
原産国：チリ Made in Chile

チェリーやレッドカラントを思わせる熟したアロマとオーク樽のロースト香がエレガントさを引き立てます。肉料理、スパイシー料理、パスタと合います。

|            |                 |
|------------|-----------------|
| グラス Glass  | ¥900 (¥1,069)   |
| ボトル Bottle | ¥5,000 (¥5,940) |



※特別価格につき各種割引対象外とさせていただきます。