

オードブル

APPETIZER

本日のオードブル4種盛り合わせ
Assorted Horsd' Oeuvres

¥1,800 (¥2,138)

海の幸のサラダ仕立て
Seafood Salad

¥1,800 (¥2,138)

帆立貝のポワレと旬の野菜マリネ
Sauteed 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
Smoked Salmon with Vegetables and Poached Egg

¥1,600 (¥1,900)

トマトとモッツアレラチーズの取り合わせ
Tomato and Mozzarella Cheese

¥1,200 (¥1,425)

チーズの盛り合わせ
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
Soup of the Day

¥800 (¥950)

クリームコーンスープ
Corn Cream Soup

¥800 (¥950)

コンソメスープ
Consommé Soup

¥900 (¥1,069)

オニオングラタンスープ
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
American Clubhouse Sandwich

¥1,800 (¥2,138)

ビーフカツサンドイッチ
Beef Cutlet Sandwich

¥2,300 (¥2,732)

和風ステーキサンドイッチ
Beef Steak Sandwich Japanese Style

¥1,600 (¥1,900)

野菜サンドイッチ
Vegetable Sandwich

¥1,500 (¥1,782)

ミックスサンドイッチ
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

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)
Mushroom Spaghetti Japanese Style



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

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

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

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

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

ビーフピラフ ￥1,500 (￥1,782)
Beef Pilaff

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

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



※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
Macaroni Gratin with Shrimps and Scallops ¥ 1,800 (¥ 2,138)

本日の魚料理
Fish of the Day ¥ 2,300 (¥ 2,732)

肉料理 MEAT



ビーフシチュー
Stewed Japanese Prime Beef ¥ 2,500 (¥ 2,970)

地鶏と旬の野菜のロースト
Roasted Chicken ¥ 2,200 (¥ 2,613)

和牛ハンバーグステーキ
Hamburger Steak ¥ 2,400 (¥ 2,851)

黒豚ロース肉 ジンジャー風味
Sauteed Pork Loin with Ginger Sauce ¥ 2,200 (¥ 2,613)



逸品の伝統
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

牛フィレ肉のポワレ
季節の野菜添え
Fillet Beef Steak with Boiled Vegetables ¥ 2,500 (¥ 2,970)
(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
Japanese Prime Sirloin Beef Steak with Boiled Vegetables ¥ 4,000 (¥ 4,752)
(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 ¥ 800 (¥ 950)
Combination Salad

シェフサラダ ¥ 1,500 (¥ 1,782)
Chef's Salad

生ハムサラダ ¥ 1,200 (¥ 1,425)
Raw Ham Salad

グリーンサラダ ¥ 600 (¥ 712)
Green Salad

スモールサラダ ¥ 400 (¥ 475)
Small Salad

「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 ￥600 (￥712)
Home-Made Cake

プリンアラモード ￥800 (￥950)
Pudding à la mode

アップルパイアラモード ￥1,000 (￥1,188)
Apple Pie à la mode

フルーツパフェ ￥1,400 (￥1,663)
Fruit Parfait

チョコレートパフェ ￥1,200 (￥1,425)
Chocolate Parfait

アイスクリーム ￥600 (￥712)
または シャーベット
Ice Cream or Sherbet



ペストリー・イメージ

季節の果物 FRUITS in SEASON

メロン ￥1,200 (￥1,425)
Melon

ハーフパパイヤ ￥800 (￥950)
Half Papaya

パイナップル ￥600 (￥712)
Pineapple

ハーフグレープフルーツ ￥500 (￥594)
Half Grapefruit

フルーツ盛り合わせ ￥2,000 (￥2,376)
Assorted Fruits

コーヒー・紅茶 COFFEE, TEA

コーヒー ￥700 (￥831)
(レギュラー、アメリカン、カフェインレス)
Coffee (Regular, American, Decaffeinated)

紅茶 ￥700 (￥831)
Tea

カフェオレ ￥700 (￥831)
Café au lait

エスプレッソ ￥600 (￥712)
Espresso

カプチーノ ￥750 (￥891)
Cappuccino

ハーブティー (カモミール) ￥650 (￥772)
Herb Tea (Chamomile)

※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 YUZU Squash	¥ 900 (¥ 1,069)	トラウベンモスト(ぶどうジュース) 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) 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) Fresh Squeezed Juice(Orange or Grapefruit)	¥ 1,200 (¥ 1,425)
コカ・コーラ Coca-Cola	¥ 600 (¥ 712)	ウーロン茶 Oolong Tea	¥ 600 (¥ 712)
ジンジャーエール Ginger-Ale	¥ 600 (¥ 712)	ペリエ Perrier	¥ 600 (¥ 712)
ノンアルコールビール Non-Alcoholic Beer	¥ 800 (¥ 950)	ミネラルウォーター (ノンスパークリング) Mineral Water (Non-Sparkling)	¥ 300 (¥ 356)

ビール・日本酒 Beer / Sake

生ビール Draft Beer	¥ 900 (¥ 1,069)	日本酒 (熱燗/冷酒) Japanese Sake (Hot Sake or Cold Sake)	¥ 800 (¥ 950)
ビール (キリン/アサヒ/サッポロ) 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) 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	
フルボトル Full Bottle	¥6,500 (¥7,722)

白ワイン White Wine

スピネッリ トレ비아ーノ ダブルッツォ 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 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・ソーヴィニヨン 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

ティンポットハット
「ピノグリ」 Tinpot Hut Pinot Gris

原産国：ニュージーランド / 辛口
Made in New Zealand / Taste: Dry

洋ナシや種子のある果実味がグッと押し上げ、
ブリオッシュや春先の花のブーケを想わせる香りが
ヒントとなって現れます。果実やスパイス香が舌の上で
ふくらむ口当りはリフレッシュ感を与えます。

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 Carmenere"
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。

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。

※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.