

ステーキコース
Steak Course

価格は下記表をご覧ください
See table below



本日のスープ
Soup of the Day

彩りサラダ
Salad

オーストラリア産牛ロースステーキ
または
国産牛フィレステーキ

[ソース:おろしポン酢/オニオン/テリヤキ/赤ワイン]
Aussie Beef Sirloin Steak or Domestic Beef Fillet Steak
Sauce : Japanese / Onion / TERIYAKI / Red Wine

パティシエールからの一皿
Assorted Dessert

ホテルメイドパン または ライス
Bread or Rice

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

お好みのお肉の種類とサイズを 右記よりお選びください Please select the cuts and size of your choice from the table right	オーストラリア産ロース 100g Aussie Beef Sirloin 100g ¥2,500(¥2,970)	オーストラリア産ロース 180g / 国産フィレ 100g Aussie Beef Sirloin 180g / Domestic Beef Fillet 100g ¥4,100(¥4,870)
	オーストラリア産ロース 140g / 国産フィレ 70g Aussie Beef Sirloin 140g / Domestic Beef Fillet 70g ¥3,500(¥4,158)	オーストラリア産ロース 220g / 国産フィレ 130g Aussie Beef Sirloin 220g / Domestic Beef Fillet 130g ¥4,900(¥5,821)

お子様セット
Kid's Meal ¥1,800(¥2,138)

コーンスープ
Corn Soup

キッズプレート [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]
Kid's Plate : Hamburger Steak, Deep Fried Shrimps
Omelet Rice, Sausage, French Fries

アイスクリーム
Ice Cream

ジュース
Juice

※食材のアレルギー等がございましたらお知らせくださいませ
※Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs.



キッズプレートはお子様のみのご利用とさせていただきます

オードブル APPETIZER

本日のオードブル 4種盛り合わせ ¥1,800 (¥2,138)
Assorted Hors d'Oeuvres

海の幸のサラダ仕立て ¥1,800 (¥2,138)
Seafood Salad

帆立貝のポワレと旬の野菜マリネ ¥1,600 (¥1,900)
Sautéed Scallops with Marinated Vegetables

スモークサーモン ¥1,600 (¥1,900)
季節の野菜と温泉玉子添え
Smoked Salmon with Vegetables and Poached Egg



チーズの盛り合わせ ¥1,600 (¥1,900)
Assorted Cheese



スープ SOUP

本日のスープ ¥800 (¥950)
Soup of the Day

クリームコーンスープ ¥800 (¥950)
Corn Cream Soup

コンソメスープ ¥900 (¥1,069)
Consommé Soup

オニオングラタンスープ ¥1,000 (¥1,188)
French Onion Gratin Soup



サラダ SALAD

スモールサラダ ¥400 (¥475)
Small Salad

コンビネーションサラダ ¥800 (¥950)
Combination Salad

トマトとモッツァレラチーズの取り合わせ ¥1,200 (¥1,425)
Tomato and Mozzarella Cheese

グリーンサラダ ¥600 (¥712)
Green Salad

生ハムサラダ ¥1,200 (¥1,425)
Raw Ham Salad

シェフサラダ ¥1,500 (¥1,782)
Chef's Salad

サラダのドレッシングは下記よりお選びください Please choose 1 dressing from below

フレンチ / レモン / 和風 Vinaigrette / Lemon / 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. ※Prices in parentheses include tax and 10% service charge.

魚料理 FISH

カニクリームコロッケ ¥2,000 (¥2,376)
タルタルソースとトマトソース
Crabmeat Croquette

エビフライ タルタルソース添え ¥2,600 (¥3,088)
Deep Fried Prawns with Tartar Sauce

本日の魚と有頭海老、帆立貝のグリル ¥2,400 (¥2,851)
焦がしバターとアンチョビソース
Sauteed Fish, Prawns and Scallops

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



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。

肉料理 MEAT

 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 with Seasonal Vegetables

和牛ハンバーグステーキ ¥2,400 (¥2,851)
Japanese WAGYU Beef 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



以下のメニューをご注文の際は、下記よりソースをお選びください
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

When you order the menu below, please choose 1 sauce from :
Onion / Mustard / Madera / Teriyaki / Japanese

国産牛フィレ肉のポワレ ¥3,900 (¥4,633)
季節の野菜添え
Domestic Beef Fillet Steak with Seasonal Vegetables

黒毛和牛のステーキ 温野菜添え ¥4,000 (¥4,752)
Japanese Black WAGYU Beef Sirloin Steak with Boiled Vegetables

セットメニュー

すべてのメニューにオプションとして
下記セットをご注文いただけます。

You can add Set menu A/B to all of our menu.

「Aセット」 Set menu A ¥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 A, your main dish comes with
Soup or Small Salad, Bread or Rice and Coffee or Tea.

「Bセット」 Set menu B ¥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 A, your main dish comes with
Soup, Small Salad, Bread or Rice and Coffee or Tea.

ライトミール LIGHT MEAL

黒毛和牛のビーフカレー ¥2,000 (¥2,376)
Japanese Black WAGYU 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

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 Pilaf

ビーフピラフ ¥1,500 (¥1,782)
Beef Pilaf

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



お手軽丼セット [味噌汁・漬物付き] BOWL SET [with Miso Soup and Japanese Pickles]

ロコモコ ¥1,800 (¥2,138)
Loco Moco

和風ステーキ丼 ¥1,800 (¥2,138)
(オーストラリア産牛肉使用)
Aussie Beef Steak Bowl Japanese Style

※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.
※Prices in parentheses include tax and 10% service charge.



サンドイッチ SANDWICH

アメリカンクラブハウスサンドイッチ ¥1,800 (¥2,138)
American Clubhouse Sandwich

ビーフカツサンドイッチ ¥2,900 (¥3,445)
Beef Cutlet Sandwich

和風ステーキサンドイッチ ¥2,100 (¥2,494)
(オーストラリア産牛肉使用)
Aussie Beef Steak Sandwich Japanese Style

野菜サンドイッチ ¥1,500 (¥1,782)
Vegetable Sandwich

ミックスサンドイッチ ¥1,500 (¥1,782)
Mixed Sandwich



スパゲティ 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



ドリンク DRINK

コーヒー(レギュラー/アメリカン/カフェインレス) ¥700 (¥831)
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)



デザート DESSERT

本日のホテル特製ケーキ ¥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 または シャーベット ¥600 (¥712)
Ice Cream or Sherbet

季節の果物 SEASONAL FRUIT

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 Fruit