



～Menu～



Bar・Lounge Signature Menu

Japanese beef tenderloin steak "Rossini" style sandwich

国産牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ風サンドウィッチ

¥5,200

Appetizers

Fried potato truffle flavor

トリュフ香るフライドポテト

¥1,500

Assorted cheese

T9チーズセレクション

¥1,800

Norwegian salmon mi cuit and lime flavor tomato coulis

50℃で加熱したノルウェーサーモンのミキューイ ライム香るトマトのクーリ

¥2,800

Pasta & Sandwich

Thick sliced bacon, lettuce, tomato, sandwich

厚切りベーコンのBLTサンドウィッチ

¥2,300

Spaghetti with chopped seafood and tomato sauce

魚介のトマトラグースパゲッティ ～海老・貝類・白身魚～

¥2,500

Sweets

Red wine compote of white peach with lychee and raspberry sherbet

白桃赤ワインのコンポート ライチとラズベリーのソルベとともに

¥1,800

Kona coffee cream brulee with chocolate and cherry

コナコーヒーのクレームブリュレ ショコラとグリオットのアンサンブル

¥1,800

Mango carpaccio 10 flavor sherbet with lime tuile

マンゴのカルパッチョ

10フレーバーソルベにライムのチュイルを添えて

¥1,800

Chocolate and macaron

チョコレート&マカロン

¥1,800

※仕入れ状況により、食材・メニューが変更になる場合がございます。

※表示料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料（13%）を加算させていただきます。

※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、

食品表示法により製造会社等（当社の食材仕入先）に表示義務のある特定原材料7品目（えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生）のみとさせていただきます。

特定原材料7品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。

お客さまの安全を最優先とさせていただくため、特定原材料7品目以外の対応はいたしかねます。

以下1～2の内容をご承知のうえ、お客さまによるご判断でのご利用をお願いいたします。

1. 当社ではすべての飲食物を同一環境で取り扱うため、使用原材料以外のアレルゲンの微量混入を完全に防止する事ができません。

2. 当社のアレルゲン情報（特定原材料7品目）は、使用原材料及び製造会社等からの原材料情報（食品表示）を基にご案内いたします。

* Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

* Price includes consumption tax. An additional 13% will be added for service charge.

* Accommodations regarding food allergies at our restaurants, banquet facilities, etc. shall cover only the seven specific raw materials (shrimp, crab, wheat, buckwheat, egg, dairy, peanuts) that manufacturing companies, etc. (our food suppliers) have an obligation to label under the Food Labeling Act. Guests who wish for accommodations regarding any of these seven specific raw materials are asked to make a request in advance.

To give top priority to the safety of our guests, we regret we are unable to make accommodations regarding ingredients other than the seven specific raw materials.

Guests are asked to acknowledge statements 1-2 below and make their own judgments regarding the patronage of our facilities.

1. At our facilities, as all food and beverages are handled in the same environment, we are unable to completely prevent contamination with minute quantities of an allergen other than the ingredients being used.

2. The allergy information (seven specific raw materials) is based on the ingredient information (food labeling) of the ingredients used and from their manufacturers, etc.