

A la carte menu

～ア・ラ・カルトメニュー～

オードブル Appetizer

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| A 西京味噌でマリネしたニュージーランド産キングサーモンの燻製
Smoked New Zealand king salmon marinated in <i>Saikyo miso</i> . | ¥2,800 |
| B 帆立貝柱とカブのマリネ タルタル仕立て カリフラワーのムース
Marinated scallops and turnip.tartare style. cauliflower mousse. | ¥2,800 |
| C アンディープと生ハムのサラダ仕立て
Endive and dry-cured ham salad. | ¥2,500 |

スープ Soup

- | | |
|-------------------------------------|--------|
| A 本日のポタージュ
Today's potage. | ¥1,000 |
| B オニオングラタンスープ
Onion gratin soup. | ¥1,800 |

お魚料理【アミューズ・パン付き】 Fish dish with small appetizer and bread.

- | | |
|----------------------------------------------------------------------|--------|
| A 本日の魚介のソテー 焦がしバターソース
Today's sauteed seafood burnt butter sauce. | ¥3,500 |
| B 海老のポワレ アメリケーヌソース
Poired shrimp. american sauce. | ¥3,800 |

お肉料理【アミューズ・パン付き】 Meat dish with small appetizer and bread.

A 丹波あじわいどりと茸のクリーム煮込み	¥3,000
<i>Tanba chicken and mushroom cream stew.</i>	
B 国産牛フィレ肉のポワレ	¥8,500
<i>Poiret japanese beef fillet.</i>	
C 国産牛頬肉の赤ワイン煮込み	¥5,000
<i>Japanese beef cheek stewed in red wine.</i>	
D 黒毛和牛フィレ肉のポワレ ソース・ペリグー	¥12,500
<i>Sauteed Japanese beef fillet. Périgueux sauce.</i>	

その他 Others

(v) A グリーンサラダ	¥800
<i>Green salad.</i>	
(v) B 温野菜	¥1,500
<i>Warm vegetables.</i>	
(v) C スパゲッティ 茸とグリル野菜のトマトソース	¥2,200
<i>Tomato Spaghetti with mushroom and vegetables.</i>	
D パン	¥500
<i>Hotel made bread.</i>	
E ライス	¥500
<i>Rice.</i>	

デザート Dessert

A アイスクリーム	¥800
<i>Ice cream.</i>	
B ほうじ茶とチョコレートのテリーヌ	¥1,300
<i>Japanese tea and chocolate terrine.</i>	
C 苺のタルト	¥1,300
<i>Strawberry tart.</i>	
D コーヒー・紅茶	¥1,000
<i>Coffee . Tea.</i>	

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。
※料金には消費税10%が含まれております。別途サービス料15%を加算させていただきます。
Price includes 10% consumption tax. Separately to charge 15% service fees.
Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.