

BREAKFAST (Available 7:00A.M. to 11:30A.M.) ブレイクファスト (7:00A.M. - 11:30A.M.)

CONTINENTAL BREAKFAST SET コンチネンタル ブレイクファスト

¥3,500

Selection of juices: orange, pineapple, grapefruit, apple or tomato (V)
お好みのジュース オレンジ・パイナップル・グレープフルーツ・アップル・トマトより一品

Morning pastries and bakeries served with honey, and preserves (V)
ペストリー&ブレッド 蜂蜜・ジャムを添えて

Sustainable smoked salmon, shaved onion, capers, whole-wheat toast
サスティナブル (持続可能な、環境に配慮した) スモークサーモン オニオン ケッパー 全粒粉トースト

Green salad, vegetables, flax seeds, Japanese dressing
グリーンサラダ ベジタブル フラックスシード 和風ドレッシング

Cut fruit bowl, plain, low-fat or flavored yogurt (V)
カットフルーツ
ヨーグルト プレーン・ローファット・ミックスフルーツヨーグルトより一品

Choice of cereals: cornflakes, bran flakes, chocolate crispy or granola, served with whole, low-fat soy milk (V)
コーンフレーク・ブランフレーク・チョコクリスピー・グラノーラより一品
レギュラーミルク・ローファットミルク・豆乳より一品

Choice of coffee, decaffeinated coffee, hot chocolate, loose leaf tea and green tea with whole, low-fat, soy milk (V)
レギュラーコーヒー・ノンカフェイン・ホットチョコレート・ルーズリーフティー・緑茶より一品
レギュラーミルク・ローファットミルク・豆乳より一品

AMERICAN BREAKFAST SET アメリカンブレイクファスト

¥4,600

Selection of juices: orange, pineapple, grapefruit, apple or tomato (V)
お好みのジュース オレンジ・パイナップル・グレープフルーツ・アップル・トマトより一品

Morning pastries and bakeries served with honey, and preserves (V)
ペストリー&ブレッド 蜂蜜・ジャムを添えて

Cut fruit bowl, plain, low-fat or flavored yogurt (V)
カットフルーツ
ヨーグルト プレーン・ローファット・ミックスフルーツヨーグルトより一品

Green salad, vegetables, flax seeds, Japanese dressing
グリーンサラダ ベジタブル フラックスシード 和風ドレッシング

Eggs prepared in any style with potatoes, vegetables
pork bacon and sausage, white, brown or multigrain toast (P)

卵の料理 フライドエッグ・ポーチドエッグ・ボイルドエッグ・スクランブルエッグより一品
ポテト 野菜のソテー ベーコンソーセージ
ホワイト・ライ麦・全粒粉より一品

Choice of coffee, decaffeinated coffee, hot chocolate, loose leaf tea and green tea with whole, low-fat, soy milk (V)
レギュラーコーヒー・ノンカフェイン・ホットチョコレート・ルーズリーフティー・緑茶より一品
レギュラーミルク・ローファットミルク・豆乳より一品

(P) contain pork (V) vegetarian (A) Alcohol (S) Signature

Other gluten-free ingredient is available upon request. Please let our staff if you are allergic to any of seven specified allergenic ingredients (prawns, carb, whest, buckwheat, egg, milk, peanuts). All prices are including tax and 13% service charge.

(P)ポークを含む (V)ベジタリアン (A)アルコール (S)シェフおすすめ
グルテンフリーメニューのご用意がございます。

特定原材料 7 品目アレルギー (えび・かに・小麦・そば・卵・乳成分・落花生) をお持ちのお客様は、スタッフまでお申し出ください。
全ての料金には税金と 13% のサービス料が含まれております。

メニューには、国産米を使用しております。

BREAKFAST (Available 7:00A.M. to 11:30A.M.) ブレイクファスト (7:00A.M. - 11:30A.M.)

THE CAFE BREAKFAST SET ザ・カフェ ブレイクファスト

¥4,300

Selection of juices: orange, pineapple, grapefruit, apple or tomato (V)
オレンジ・パイナップル・グレープフルーツ・アップル・トマトより、お好きなジュースを一品

Egg, avocado on English muffin
ポーチドエッグ アボカド イングリッシュマフィン

Sustainable smoked salmon, shaved onion, capers, whole-wheat toast
サステイナブル (持続可能な、環境に配慮した) スモークサーモン オニオン ケッパー 全粒粉トースト

Acai bowl, frozen berries, nuts and seeds, cut fruits (V)
アサイーボウル フローズンベリー ナッツ シード カットフルーツ

Low fat yoghurt, honey, blueberries, cinnamon (V)
低脂肪ヨーグルト ハニー フローズンブルーベリー シナモン

Green salad, vegetables, flaxseeds, Japanese dressing (V)
グリーンサラダ ベジタブル フラックスシード 和風ドレッシング

Herbal tea
ハーブティー

JAPANESE BREAKFAST SET ジャパニーズ ブレイクファスト

¥4,500

Selection of juices: orange, pineapple, grapefruit, apple or tomato (V)
お好みのジュース オレンジ・パイナップル・グレープフルーツ・アップル・トマトより一品

Baked fish, grated radish, spring onion, soy sauce
焼き魚 大根おろし ネギ 醤油

"Natto" fermented beans, soft tofu, grated ginger, soy sauce
納豆 豆腐 すりおろし生姜 醤油

"Onsen tamago" slow cooked soft boiled egg, soy dashi
温泉卵 出汁

Steamed rice, pickled seasonal vegetable, miso soup with Aosanori, tofu, gluten roll
ご飯 漬物 味噌汁 あおさ海苔 豆腐 巻き麩

Cut fruit bowl
カットフルーツ

Green Tea
緑茶

(P) contain pork (V) vegetarian (A) Alcohol (S) Signature

Other gluten-free ingredient is available upon request. Please let our staff if you are allergic to any of seven specified allergenic ingredients (prawns,carb,whest,buckwheat,egg,milk,peanuts) . All prices are including tax and 13% service charge.

(P)ポークを含む (V)ベジタリアン (A)アルコール (S)シェフおすすめ
グルテンフリーメニューのご用意がございます。

特定原材料 7 品目アレルギー (えび・かに・小麦・そば・卵・乳成分・落花生) をお持ちのお客様は、スタッフまでお申し出ください。
全ての料金には税金と 13%のサービス料が含まれております。
メニューには、国産米を使用しております。

BREAKFAST (Available 7:00A.M. to 11:30A.M.)
ブレイクファスト (7:00A.M. - 11:30A.M.)

BREAKFAST A LA CARTE
ブレイクファスト アラカルト

| | |
|--|--------|
| Eggs prepared any style with potatoes, vegetables, pork bacon and sausage, white, brown or multigrain toast (P) 卵料理 フライドエッグ ポーチドエッグ ボイルドエッグ スクランブルエッグより一品 ポテト 野菜のソテー ベーコンソーセージ ホワイト・ライ麦・全粒粉より一品 | ¥1,800 |
| Egg Benedict Egg, toasted English muffin, spinach, ham, hollandaise sauce (P) with potatoes and vegetables エッグベネディクト ポーチドエッグ イングリッシュマフィン ほうれん草 ハム オランダソース ポテト 野菜を添えて | ¥1,900 |
| Baked fish Grated radish, spring onion, soy sauce, steamed rice, pickled vegetables miso soup with Aosanori, tofu, gluten roll 焼き魚 大根おろし ネギ 醤油 ご飯 漬物 味噌汁 あおさ海苔 豆腐 巻き麩 | ¥1,500 |
| Smoked salmon Smoked salmon, leaf salad, red onion, caper, lemon, sour cream スモークサーモン スモークサーモン リーフサラダ レッドオニオン ケッパー レモン サワークリーム | ¥2,200 |
| Belgian waffle or pancake, served with honey, chocolate sauce, and frozen berries ベルギーワッフル、又は、パンケーキ ハニー チョコレートソース フロズンベリー添え | ¥1,600 |
| Acai bowl, yoghurt, fruits, nuts and seeds (V) アサイーボール ヨーグルト フルーツ ナッツ シード | ¥1,100 |
| Fruit Bowl フルーツ | ¥1,500 |

(P) contain pork (V) vegetarian (A) Alcohol (S) Signature

Other gluten-free ingredient is available upon request. Please let our staff if you are allergic to any of seven specified allergenic ingredients (prawns,carb,whest,buckwheat,egg,milk,peanuts) . All prices are including tax and 13% service charge.

(P)ポークを含む (V)ベジタリアン (A)アルコール (S)シェフおすすめ
グルテンフリーメニューのご用意がございます。

特定原材料 7 品目アレルギー (えび・かに・小麦・そば・卵・乳成分・落花生) をお持ちのお客様は、スタッフまでお申し出ください。

全ての料金には税金と 13%のサービス料が含まれております。

メニューには、国産米を使用しております。

ALL DAY DINING (Available 11:30A.M. to 9:00P.M.)
オールデイダイニング (11:30A.M. - 9:00P.M.)

APPETIZERS

前菜

| | |
|---|--------|
| House salad Leaf salad, 6 kinds of vegetables, Japanese dressing ハウスサラダ リーフサラダ 6種類の野菜 和風ドレッシング | ¥1,900 |
| Caesar salad Romaine, crouton, bacon, Parmesan (P) シーザーサラダ ロメインレタス クルトン ベーコン パルメザン | ¥2,300 |
| Burrata salad Leaf salad, burrata cheese, tomato, olive, balsamic vinegar ブッラータ サラダ リーフサラダ ブッラータチーズ トマト オリーブ バルサミコ | ¥3,400 |
| Smoked salmon Smoked salmon, leaf salad, red onion, caper, lemon, sour cream スモークサーモン スモークサーモン リーフサラダ レッドオニオン ケッパー レモン サワークリーム | ¥2,200 |

SOUP

スープ

| | |
|-----------------------|--------|
| Minestrone ミネストローネ | ¥1,300 |
| Corn soup コーンスープ | ¥1,200 |

(P) contain pork (V) vegetarian (A) Alcohol (S) Signature

Other gluten-free ingredient is available upon request. Please let our staff if you are allergic to any of seven specified allergenic ingredients (prawns,carb,whest,buckwheat,egg,milk,peanuts) . All prices are including tax and 13% service charge.

(P)ポークを含む (V)ベジタリアン (A)アルコール (S)シェフおすすめ
グルテンフリーメニューのご用意がございます。

特定原材料 7 品目アレルギー (えび・かに・小麦・そば・卵・乳成分・落花生) をお持ちのお客様は、スタッフまでお申し出ください。

全ての料金には税金と 13%のサービス料が含まれております。

メニューには、国産米を使用しております。

ALL DAY DINING (Available 11:30A.M. to 9:00P.M.)

オールデイダイニング (11:30A.M. - 9:00P.M.)

PASTA

パスタ

| | |
|---|--------|
| Rigatoni salmon cream sauce Salmon, cream, spinach, Parmesan cheese リガトーニ サーモンクリームソース サーモン クリーム ほうれん草 パルメザンチーズ | ¥2,600 |
| Spaghetti seafood peperoncino Shrimp, squid, scallop, garlic, chili スパゲティ シーフードペペロンチーノ エビ イカ ホタテ ガーリック チリ | ¥2,100 |
| Spaghetti Bolognese Meat Ragu, Parmesan cheese スパゲティ ボロネーゼ ミートラグー パルメザンチーズ | ¥2,100 |
| Penne Amatriciana Bacon, onion, garlic, chili, tomato sauce ペンネ アマトリチャーナ ベーコン オニオン ガーリック チリ トマトソース | ¥2,200 |

* Gluten free pasta is available upon request.
ご要望に応じて、グルテンフリーパスタもご用意致します

(P) contain pork (V) vegetarian (A) Alcohol (S) Signature

Other gluten-free ingredient is available upon request. Please let our staff if you are allergic to any of seven specified allergenic ingredients (prawns,carb,whest,buckwheat,egg,milk,peanuts) . All prices are including tax and 13% service charge.

(P)ポークを含む (V)ベジタリアン (A)アルコール (S)シェフおすすめ
グルテンフリーメニューのご用意がございます。

特定原材料 7 品目アレルギー (えび・かに・小麦・そば・卵・乳成分・落花生) をお持ちのお客様は、スタッフまでお申し出ください。

全ての料金には税金と 13%のサービス料が含まれております。

メニューには、国産米を使用しております。

ALL DAY DINING (Available 11:30A.M. to 9:00P.M.)
オールデイダイニング (11:30A.M. - 9:00P.M.)

COMFORT MENU
コンフォートメニュー

We select Japanese rice for our menus
メニューには、国産米を使用しております

| | |
|---|--------|
| Beef curry rice (P) ビーフカレーライス | ¥2,200 |
| Spiced chicken wings fried chicken wings, chipotle mayonnaise スパイシーチキンウィング フライドチキンウィング チポトレマヨネーズ | ¥1,650 |
| French fries / Potato wedges (V) フレンチフライ / ポテトウェッジ | ¥800 |

PIZZA
ピッツア

Only for the operation hours of B1F Trattoria Basilico
B1 トラットリアバジリコ営業日に限る
Wed-Sun 水曜日～日曜日 11:30A.M.～2:30P.M. 5:30P.M.～9:00P.M.

| | |
|--|--------|
| Pizza Margherita Tomato sauce, mozzarella, basil (V) ピッツア マルゲリータ トマトソース モッツアレッタ バジル | ¥2,400 |
| Pizza Quattro Formaggi Ricotta, Caciocavallo, mozzarella, Gorgonzola and honey ピッツア クワトロ フォルマッジ リコッタ カチョカバロ モッツアレラ ゴルゴンゾーラ ハチミツ | ¥2,700 |
| Pizza Diavola Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, red onion (P) ピッツア ディアボラ トマトソース モッツアレッタ スパイシーサラミ レッドオニオン | ¥2,800 |
| Pizza Prosciutto (P) Tomato sauce, prosciutto, mozzarella cheese and rucola ピッツア プロシュート トマトソース 生ハム モッツアレラ ルッコラ | ¥3,000 |
| Kids Margherita Tomato sauce, mozzarella cheese, Parmesan キッズマルゲリータ ハーフサイズ トマトソース モッツアレラ パルメザン | ¥1,100 |

(P) contain pork (V) vegetarian (A) Alcohol (S) Signature
Other gluten-free ingredient is available upon request. Please let our staff if you are allergic to any of seven specified allergenic ingredients (prawns,carb,whest,buckwheat,egg,milk,peanuts) . All prices are including tax and 13% service charge.
(P)ポークを含む (V)ベジタリアン (A)アルコール (S)シェフおすすめ
グルテンフリーメニューのご用意がございます。
特定原材料 7 品目アレルギー (えび・かに・小麦・そば・卵・乳成分・落花生) をお持ちのお客様は、スタッフまでお申し出ください。
全ての料金には税金と 13%のサービス料が含まれております。
メニューには、国産米を使用しております。

ALL DAY DINING (Available 11:30A.M. to 9:00P.M.)

オールデイダイニング (11:30A.M. - 9:00P.M.)

MAIN COURSES

メインコース

Roasted salmon with tartar sauce, grilled vegetables, lemon ¥3,500
サーモンのロースト タルタルソース グリルベジタブル レモン

(Halal option available)

Oven-baked chicken with honey mastered sauce, olive, tomato, potato ¥2,800
チキンのオープン焼きハニーマスタードソース オリーブ トマト ポテト

(Halal option available)

Grilled US beef sirloin with red wine sauce ¥5,500
US ビーフサーロインのグリル ホースラディッシュソース ウエッジポテト ベジタブルピクルス

SANDWICHES

サンドウィッチ

Burgers and sandwiches are served with French fries or mixed lettuce leaves.
バーガーとサンドウィッチはフレンチフライ、又は、ミックスレタスのいずれかをご一緒に提供いたします。

Cheese burger ¥2,500
Beef patty, poppy seed brioche bun, double cheddar cheese, bacon, lettuce, tomato, onion, pickles (P)
チーズバーガー
ビーフグリルパテ ポピーシードブリオッシュバンズ ダブルチェダーチーズ ベーコン レタス トマト オニオン ピクルス

Katsu sandwich ¥2,400
Tender crumb fried pork sandwich, tonkatsu sauce, mustard, shredded cabbage (P)
カツサンド
ポークロースカツ トンカツソース マスタード キャベツ

Clubhouse sandwich ¥2,500
Chicken, lettuce, tomato, bacon, fried egg, mustard butter
クラブハウスサンド
チキン レタス トマト ベーコン フライドエッグ マスタードバター

(P) contain pork (V) vegetarian (A) Alcohol (S) Signature

Other gluten-free ingredient is available upon request. Please let our staff if you are allergic to any of seven specified allergenic ingredients (prawns,carb,whest,buckwheat,egg,milk,peanuts) . All prices are including tax and 13% service charge.

(P)ポークを含む (V)ベジタリアン (A)アルコール (S)シェフおすすめ

グルテンフリーメニューのご用意がございます。

特定原材料 7 品目アレルギー (えび・かに・小麦・そば・卵・乳成分・落花生) をお持ちのお客様は、スタッフまでお申し出ください。

全ての料金には税金と 13%のサービス料が含まれております。

メニューには、国産米を使用しております。

Teppanyaki

鉄板焼

Only for the operation hours of Irodori
彩営業日に限る Wed-Sun 水曜日～日曜日 5:00P.M.～8:00P.M.

Teppanyaki Japanese beef sirloin 120g and assorted vegetables ¥8,000
steamed white rice, miso soup, Japanese pickled vegetables
国産牛サーロイン 120g と野菜の鉄板焼き 白御飯 味噌汁 香の物

Teppanyaki A4 Japanese Kuroge beef selection, filet 50g, ¥12,000
sirloin 60g and assorted vegetables,
steamed white rice, miso soup, Japanese pickled vegetables
厳選 A4 黒毛和牛の鉄板焼き 食べ比べ ファイル 50g サーロイン 60g
焼野菜 白御飯 味噌汁 香の物

(P) contain pork (V) vegetarian (A) Alcohol (S) Signature

Other gluten-free ingredient is available upon request. Please let our staff if you are allergic to any of seven specified allergenic ingredients (prawns,carb,whest,buckwheat,egg,milk,peanuts) . All prices are including tax and 13% service charge.

(P)ポークを含む (V)ベジタリアン (A)アルコール (S)シェフおすすめ
グルテンフリーメニューのご用意がございます。

特定原材料 7 品目アレルギー (えび・かに・小麦・そば・卵・乳成分・落花生) をお持ちのお客様は、スタッフまでお申し出ください。

全ての料金には税金と 13%のサービス料が含まれております。

メニューには、国産米を使用しております。

DESSERTS(Available 11:30A.M. to 9:00P.M.)
デザート (11:30A.M. - 9:00P.M.)

| | |
|---|--------|
| Tiramisu Savoirdi biscuit, mascarpone, coffee, (A) (S) ティラミス ビスコッティサヴォイアルディ マスカルポーネ コーヒー | ¥1,300 |
| Dark chocolate cake with vanilla cream and berry sauce ダークチョコレートケーキ バニラクリーム ベリーソース | ¥1,300 |
| Ice Cream -2 scoop Vanilla / Chocolate with frozen berries アイスクリーム (バニラ・チョコレート)2 スcoop フローズンベリー | ¥1,100 |

(P) contain pork (V) vegetarian (A) Alcohol (S) Signature

Other gluten-free ingredient is available upon request. Please let our staff if you are allergic to any of seven specified allergenic ingredients (prawns,carb,whest,buckwheat,egg,milk,peanuts) . All prices are including tax and 13% service charge.

(P)ポークを含む (V)ベジタリアン (A)アルコール (S)シェフおすすめ
グルテンフリーメニューのご用意がございます。

特定原材料 7 品目アレルギー (えび・かに・小麦・そば・卵・乳成分・落花生) をお持ちのお客様は、スタッフまでお申し出ください。

全ての料金には税金と 13%のサービス料が含まれております。

メニューには、国産米を使用しております。

OVERNIGHT (Available 9:00P.M. to 7:00A.M.)

オーバーナイトメニュー (9:00P.M. - 7:00A.M.)

SALADS

サラダ

| | |
|--|--------|
| House salad | ¥1,900 |
| Leaf salad, 6 kinds of vegetables, Japanese dressing | |
| ハウスサラダ | |
| リーフサラダ 6種類の野菜 和風ドレッシング | |
| Caesar salad | ¥2,300 |
| Romaine, crouton, bacon, Parmesan (P) | |
| シーザーサラダ | |
| ロメインレタス クルトン ベーコン パルメザン | |

スープ

| | |
|-----------------|--------|
| Corn cream soup | ¥1,200 |
| コーンクリームスープ | |

MAIN COURSES

メインコース

| | |
|--|--------|
| Eggs prepared any style with potatoes, vegetables pork bacon and sausage, white, brown or multigrain toast (P) | ¥1,800 |
| 卵の料理 フライドエッグ・ポーチドエッグ・ボイルドエッグ・スクランブルエッグより一品 ポテト 野菜のソテー ベーコンソーセージ ホワイト・ライ麦・全粒粉より一品 | |
| Rigatoni salmon cream sauce | ¥2,600 |
| Salmon, spinach, Parmesan cheese | |
| リガトーニ サーモンクリームソース サーモン ほうれん草 パルメザンチーズ | |
| Spaghetti Bolognese | ¥2,100 |
| Meat Ragu, Parmesan cheese | |
| スパゲティ ボロネーゼ ミートラガー パルメザンチーズ | |
| Ramen (P) | ¥2,300 |
| Soy sauce Ramen in pork bone broth, chashu pork, fermented bamboo shoots (menma), Ramen egg (ajitama), spring onion | |
| ラーメン 豚骨醤油スープ チャーシュー メンマ 味玉 ネギ | |
| Yakisoba | ¥2,200 |
| Pan fried noodles with mix seafood Or vegetables | |
| 焼きそば ミックスシーフード 又は 野菜 | |
| Salted riceball | ¥1,300 |
| Seasoned seaweed, 3 kinds of pickles, miso soup, seaweed, spring onion, dry wheat gluten | |
| 塩おにぎり 味付け海苔 漬物三種類 味噌汁 あおさ ネギ 巻麩 | |

(P) contain pork (V) vegetarian (A) Alcohol (S) Signature

Other gluten-free ingredient is available upon request. Please let our staff if you are allergic to any of seven specified allergenic ingredients (prawns,carb,whest,buckwheat,egg,milk,peanuts) . All prices are including tax and 13% service charge.

(P)ポークを含む (V)ベジタリアン (A)アルコール (S)シェフおすすめ

グルテンフリーメニューのご用意がございます。

特定原材料 7 品目アレルギー (えび・かに・小麦・そば・卵・乳成分・落花生) をお持ちのお客様は、スタッフまでお申し出ください。

全ての料金には税金と 13%のサービス料が含まれております。

メニューには、国産米を使用しております。

OVERNIGHT (Available 9:00P.M. to 7:00A.M.)

オーバーナイトメニュー (9:00P.M. - 7:00A.M.)

SANDWICHES

サンドウィッチ

Burgers and sandwiches are served with French fries or mixed lettuce leaves.

バーガーとサンドウィッチはフレンチフライ、又はミックスレタスのいずれかをご一緒に提供いたします。

Cheese Burger (Halal option available) ¥2,500

Beef patty, poppy seed brioche bun, double cheddar cheese, lettuce, tomato, onion, pickles (P)

チーズバーガー

ビーフグリルパテ ポピーシードブリオッシュバンズ ダブルチェダーチーズ ベーコン レタス トマト オニオン ピクルス

Clubhouse sandwich ¥2,500

Chicken, lettuce, tomato, bacon, fried egg, mustard butter

クラブハウスサンド

チキン レタス トマト ベーコン フライドエッグ マスタードバター

TV SNACKS

TV スナック

Nachos with chili con carne, guacamole, sour cream, melted cheese, tomato salsa ¥2,000

ナチョス チリコンカルネ ワカモレ サワークリーム チーズ トマトサルサ

Fish and chips ¥2,000

Fried Whitefish with tartar sauce, lemon, French fries

フィッシュアンドチップス

白身魚フライ タルタルソースとレモン フレンチフライ

Spiced chicken wings, french fries, chipotle mayonnaise ¥1,650

スパイスチキンの手羽先 フライドポテト チポトレマヨネーズ

DESSERT

デザート

Cut fruit bowl ¥1,500

フルーツボウル カットフルーツ

(P) contain pork (V) vegetarian (A) Alcohol (S) Signature

Other gluten-free ingredient is available upon request. Please let our staff if you are allergic to any of seven specified allergenic ingredients (prawns,carb,whest,buckwheat,egg,milk,peanuts) . All prices are including tax and 13% service charge.

(P)ポークを含む (V)ベジタリアン (A)アルコール (S)シェフおすすめ

グルテンフリーメニューのご用意がございます。

特定原材料 7 品目アレルギー (えび・かに・小麦・そば・卵・乳成分・落花生) をお持ちのお客様は、スタッフまでお申し出ください。

全ての料金には税金と 13%のサービス料が含まれております。

メニューには、国産米を使用しております。

KIDS MENU (Available 11:30P.M. - 9:00P.M.)

キッズメニュー (11:30P.M. - 9:00P.M.)

SNACK スナック

| | |
|--|--------|
| Spaghetti with tomato sauce Spaghetti, tomato sauce, parmesan cheese, olive oil スパゲティトマトソース スパゲティ トマトソース パルメザンチーズ オリーブオイル | ¥1,200 |
| Penne with cream sauce Penne, cream, parmesan cheese ペンネクリームソース ペンネ クリーム パルメザンチーズ | ¥1050 |
| Kids Margherita Tomato sauce, mozzarella cheese, Parmesan キッズマルゲリータ ハーフサイズ トマトソース モッツァレラ パルメザン | ¥1,100 |

Kids Margherita is available only for the operation hours of B1F Trattoria Basilico
キッズマルゲリータは B1 トラットリアバジリコ営業日に限る
Wed-Sun 水曜日～日曜日 11:30A.M.～2:30P.M. 5:30P.M.～9:00P.M.

We offer baby food for infants 7 months, 9 months, and 12 months.
Please ask the staff for the details.
乳幼児用の離乳食 7 か月 9 か月 12 か月 をご用意しております。
詳しくは係の者にお尋ねください。

(P) contain pork (V) vegetarian (A) Alcohol (S) Signature
Other gluten-free ingredient is available upon request. Please let our staff if you are allergic to any of seven specified
allergenic ingredients (prawns,carb,whest,buckwheat,egg,milk,peanuts) . All prices are including tax and 13% service charge.
(P)ポークを含む (V)ベジタリアン (A)アルコール (S)シェフおすすめ
グルテンフリーメニューのご用意がございます。
特定原材料 7 品目アレルギー (えび・かに・小麦・そば・卵・乳成分・落花生) をお持ちのお客様は、スタッフまでお申し出ください。
全ての料金には税金と 13%のサービス料が含まれております。
メニューには、国産米を使用しております。

BEVERAGE (Available 7:00A.M. - 10:00P.M.)

飲料 (7:00A.M. - 10:00P.M.)

SOFT DRINKS - Coca-Cola, Coke Zero, Kirin Lemon, Ginger Ale, Oolong Tea ¥800
ソフトドリンク - コカ・コーラ、コカ・コーラゼロ、麒麟レモン、ジンジャエール、ウーロン茶

Macario (Aranciata rossa/Chinotto/Limonata) 275ml ¥1,000
マカリオ (アランチャータロッサ/キノット/リモナータ)

JUICE - Orange, Grapefruit ¥900
ジュース - オレンジ、グレープフルーツ

JUICE - Pineapple, Apple ¥900
ジュース - パイナップル、アップル

BEER ビール

Suntory ALL-FREE (Non-alcoholic) ¥900
サントリー オールフリー・ノンアルコール

Kirin, Heineken (Lager) ¥1,100
麒麟 ハイネケン

Asahi Super Dry, Sapporo (Pilsner) ¥1,100
アサヒスーパードライ サッポロ

Guinness (Stout) ¥1,300
ギネス

Liqueur リキュール

Whisky - Jack daniels, 50 ml. ¥1,500
ウィスキー ジャックダニエル

Gin, Bombay Sapphire, 50 ml. ¥1,500
ジン ボンベイサファイア

Brandy, Hennessy, 50 ml. ¥1,500
ブランデー ヘネシー

Served with the choice, Cola / Tonic water / Carbonated water
コーラ、トニックウォーター、炭酸水からお好みでお選びいただけます。

SPARKLING AND STILL WATER ミネラルウォーター

Perrier 350ml ¥500
ペリエ 350ml

San Pellegrino, Acqua Panna 500ml ¥1,000
サンペリグリーノ アクアパンナ 500ml



Organic Wine (European Union Certification)

オーガニックワイン(ユーロリーフ認証)

All prices are including tax and 13% service charge.
全ての料金には税金と13%のサービス料が含まれております。

BEVERAGE (Available 7:00A.M. - 10:00P.M.)

飲料 (7:00A.M. - 10:00P.M.)

COFFEE

コーヒー

Coffee, Espresso, Decaffeinated ¥1000
コーヒー エスプレッソ ノンカフェイン

Cappuccino, Caffe latte ¥1000
カプチーノ カフェラテ

TEA

紅茶

Darjeeling, Earl Grey, English Breakfast, Assam ¥1000
ダージリン アールグレイ イングリッシュブレックファスト アッサム

Chamomile, Peppermint ¥1000
カモミール ペパーミント

Glass / Bottle

SPARKLING

スパークリング

Bottega Il Vino Dei Poeti Prosecco - Italy ¥1,500 / ¥6,500
ボッテガ イル ヴィーノ デイ ポエーティ プロセッコ

CHAMPAGNE

シャンパン

Moët & Chandon Brut Imperial-Champagne, France ¥12,000
モエ・エ・シャンドン ブリュット アンペリアル

WHITE WINE

白ワイン

 Natale Verga Grillo Organic-Sicilia, Italy ¥1,200 / ¥6,000
ナターレ ヴェルガ グリッロ オーガニック

Show & Smith Sauvignon Blanc.Australia ¥9,500
ショーアンドスミス ソーヴィニヨン・ブラン

Costa di Giulia Michele Satta Vermentino ¥11,000
コスタ ディ ジュリア ボルゲリ ミケーレ サンタ ベルメンティーノ

ROSE WINE

ロゼワイン

Opra Rose Nardò Schola Sarmenti - Puglia ¥8,500
オブラ ロゼ ナルド スコーラ サルメンティ

RED WINE

赤ワイン

Montepulciano d'Abruzzo Collefrisio-Abruzzo, Italy ¥1,600 / ¥8,000
モンテプルチャーノ ダブルッツォ コッレフリージオオブラ ロゼ ナルド スコーラ サルメンティ

Asahimachi Wine Master Selection Black Queen JP Yamagata ¥8,800
朝日町ワイン マスターセレクション ブラッククイーン 山形県

Barbaresco Giscosa Fratel ¥13,000
バルバレスコ ジャコーザ フラテッリ



Organic Wine (European Union Certification)

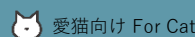
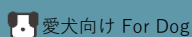
オーガニックワイン(ユーロリーフ認証)

All prices are including tax and 13% service charge.
全ての料金には税金と13%のサービス料が含まれております。

Pet Friendly Menu

11:30A.M. - 9:00P.M.

- | | | |
|--|---|--------|
|   | Chicken meatball and broccoli 鶏のつくね 原材料 : 鶏胸肉、ブロッコリー Ingredient : Chicken breast, broccoli, | ¥950 |
|   | Venison pot-au-feu 鹿肉のポトフ 原材料 : 鹿肉,人参,さつまいも,かぼちゃ,ブロッコリー Ingredient : Venison, carrots, sweet potatoes, pumpkin, broccoli | ¥900 |
|   | Fish & vegetables フィッシュ&ベジタブル 原材料 : 鮭、さつまいも、かぼちゃ、にんじん、ブロッコリー Ingredient : Salmon, sweet potatoes, pumpkin, carrots, broccoli | ¥950 |
|   | Tuna risotto まぐろリゾット 原材料 : まぐろ,玄米,にんじん, かぼちゃ,さつまいも,ブロッコリー、小麦胚芽油 Ingredient : Tuna, brown rice, carrots, pumpkin, sweet potatoes, broccoli, wheat germ oil | ¥1,050 |
|   | Pork Pig ear slice jerky 豚耳スライス ジャーキー 原材料 : 豚の耳 Ingredient : Pig ear slice | ¥1,050 |



All prices are including tax and 13% service charge.
全ての料金には税金と13%のサービス料が含まれております。