

F I N E D I N I N G
MILANO

クレア
CREA

¥ 10,000 (税込)

ワイン ペアリング付き
with Wine Pairings
¥ 14,000 (税込)

レストランよりご挨拶の小皿
Greetings From the Kitchen

本日のブリリアントオードブル
Today' s appetizer collection
Champagne: Pommery Brut Royal / Champagne, France

海の幸と大地の野菜
Hot Appetizer, seasonal seafoods and vegetables Soup
White Wine: Blanc Fumé PASCAL JOLIVET / Loire, France

国産牛肉のローストグリル MILANO カット
グレービーソース ベアルネーズソース レフォールクリーム
Grilled Japanese beef MILANO cut
Gravy sauce, Bearnaise sauce, Horseradish cream
Red Wine: G by Yurigusa Rouge CHÂTEAU GINGKO / Bordeaux, France

ホテルオリジナル 季節のデザートワゴン
Seasonal dessert from the trolley
Dessert Wine: Moscato d 'Asti "Bricco Quaglia" LA SPINETTA / Piemonte, Italy

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or Tea

【お肉好きな方へ】
Additional Beef
100 g (¥ 3,200) 200 g (¥ 6,400)

Menu items and drink brands may change depending on purchasing conditions. The all prices above are included tax.

仕入の都合によりメニュー・お飲み物の銘柄が変更する場合がございます。上記の料金には消費税が含まれております。

ヴィスタマーレ
VISTAMARE

¥ 13,500 (税込)

ワイン ペアリング付き
with Wine Pairings

¥ 18,000 (税込)

レストランよりご挨拶の小皿
Greetings From the Kitchen

魚介類と新鮮野菜 スモーク仕立て冷製オードブル
Smoke Style Cold Appetizer, Seafoods and fresh vegetables
Champagne: Pommery Brut Royal / Champagne, France

海を望む 旬鮮魚と季節食材のコントラスト
Today's fish and Seasonal dishes
Orange Wine: Foeminae Pinot Grigio FABULAS / Abruzzo, Italy

国産牛肉のローストグリル MILANO カット
グレービーソース ベアルネーズソース レフォールクリーム
Grilled Japanese beef MILANO cut
Gravy sauce, Bearnaise sause, Horseradish cream
Red Wine: G by Yurigusa Rouge CHÂTEAU GINGKO / Bordeaux, France

ホテルオリジナル 季節のデザートワゴン
Seasonal dessert from the trolley
Dessert Wine: Moscato d 'Asti "Bricco Quaglia" LA SPINETTA / Piemonte, Italy

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or Tea

【お肉好きな方へ】

Additional Beef

100 g (¥3,200) 200 g (¥6,400)

Menu items and drink brands may change depending on purchasing conditions. The all prices above are included tax.

仕入の都合によりメニュー・お飲み物の銘柄が変更する場合がございます。上記の料金には消費税が含まれております。

レガロ
REGALO
¥ 16,500 (税込)

ワイン ペアリング付き
with Wine Pairings
¥ 23,000(税込)

レストランよりご挨拶の小皿
Greetings From the Kitchen

ロブスターと魚介類（フリユイ・ド・メール）の氷上盛り
Lobster, Fruits de mer on the ice
Champagne: Pommery Brut Royal / Champagne, France

厳選素材を使ったクラシカルな温菜
Hot Appetizer, Today' s Special
Sake: Domaine Watanabe Vintage 2019 / Niigata, Japan

本日のお魚と鮑のスペシャリティ
The Speciality Dish, today' s fish and abalone
White Wine: Puglia IGP Bianco Verdeca CALITRO / Puglia, Italy

佐賀牛サーロインのグリル トリュフソース
Grilled prime quality wagyu "SAGA beef" sirloin Truffle sauce
Red Wine: Le C de Calon Ségur / Bordeaux, France

ホテルオリジナル 季節のデザートワゴン
Seasonal dessert from the trolley
Dessert Wine: Moscato d 'Asti "Bricco Quaglia" LA SPINETTA / Piemonte, Italy

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or Tea

Menu items and drink brands may change depending on purchasing conditions. The all prices above are included tax.

仕入の都合によりメニュー・お飲み物の銘柄が変更する場合がございます。上記の料金には消費税が含まれております。

アラカルト
A LA CARTE

前菜

Appetizers

キャビア (50g)	Caviar	¥11,000
魚介類のカクテルプレート	Seafood cocktail style plate	¥6,000
本日の5種オードブル盛り合わせ	Assorted 5 kind of appetizer	¥3,900
スモークサーモン	Smoked salmon	¥2,200

サラダ

Salad

シーザーサラダとパルミジャーノ	Caesar salad, Parmesan cheese	¥1,700
魚介類、フェタチーズのサラダ	Seafood salad, Feta cheese	¥1,700
スタンダードミックスサラダ	Standard mixed salad	¥1,500
カプレーゼ	Caprese	¥1,700

スープ, パン

Soup, Bread

濃厚ブイヤベース	Bouillabaisse	¥2,500
イングランドクラムチャウダー	English clam chowder	¥1,700
オニオングラタンスープ	French onion soup	¥1,700
本日のお勧め季節野菜スープ	Chef' s daily vegetable soup	¥1,500
クリームコーンスープ	Cream corn soup	¥1,300
パン2種	2 kind of bread	¥550

Menu items and drink brands may change depending on purchasing conditions. The all prices above are included tax.

仕入の都合によりメニュー・お飲み物の銘柄が変更する場合がございます。上記の料金には消費税が含まれております。

アラカルト
A LA CARTE

ローストビーフ

Roasted Beef

国産牛ニューヨークカット (300g) Japanese beef New York cut ¥11,000

国産牛スタンダードカット (200g) Japanese beef standard cut ¥7,600

グリルビーフ

Grilled Beef

黒毛和牛の グリル (200g) Grilled "WAGYU" ¥12,500

メインディッシュ

Main Dish

US 骨付サーロイン (450g) U.S. bone in sirloin ¥7,700

本日のお勧めお肉料理 Today's meat plate ¥4,400

本日のお勧めお魚料理 Today's fish plate ¥3,900

オマール海老と鮮魚のグリル Grilled lobster and fish ¥4,900

魚介類を使ったアクアパッツァ Seafood acqua pazza ¥3,900

デザート

Dessert

7 種デザートワゴン 7 Kind of dessert from the trolley ¥2,800

チーズの盛り合わせ Assorted cheese ¥2,200

Menu items and drink brands may change depending on purchasing conditions. The all prices above are included tax.

仕入の都合によりメニュー・お飲み物の銘柄が変更する場合がございます。上記の料金には消費税が含まれております。

Guests with food allergies.

食材アレルギーをお持ちの方へ

食材にアレルギーや、食事制限がございますお客様はご注文の際にスタッフへお申し付け下さい。
但し、通常のお料理以外のメニューをご用意するため別途費用が発生する場合がございます。

(イベントメニューなどでの対応は、お断りすることもございます。)

また、お客様とご相談の上をご用意するメニューは
アレルギー症状が起きないことをお約束するメニューではございません。
ご飲食に関しましては、お客様ご自身の体調などもご考慮の上、
お客様ご自身でご判断をお願い致します。

厨房、及び機器等の洗浄過程でアレルゲンが残留することもございます。

また、他のメニューと同一の厨房にて調理を行う為
加工または調理過程においてもアレルゲンが混入する可能性が高く
ご提供するお料理は完全なアレルギー対応メニューではございません。
あらかじめご留意下さいますようお願い申し上げます。

食材仕入れの都合により産地、メニューを変更する場合がございます。
米の産地情報につきましてはスタッフにお尋ね下さい。

To greater ensure the quality of your dining experience,
Please let us know if you have any food allergies or retrictions.
However, please kindly informed that additional fees may apply
In order to provide items that are not on the standard menu.
(We may be unable to accomodate allergy-related requests
as part of event menus or meals covered by lodging plans.)

We cannot guarantee that the special dietary meals will not cause any allergic reaction.
Therefore, it is up to you to make the final judgement when ordering this type of meal.

Your order will be prepared in the same kitchen as other menu items.
For this reason, it is possible that some traces of allergens
May become mixed into the meal during preparation.
Kitchen cooking and washing facilities, and the crockery and cutlery
Used for regular menu dishes are used for the special dietary dishes as well.
Your understanding is highly appreciated.

Menu items are subject to change based on market availability.
For inquiries about rice-based foods, kindly ask our service staff.