

F I N E D I N I N G

MILANO

【2024/7/12~9/1】メニューのご案内

仕入れの都合によりメニュー・お飲み物の銘柄が変更となる場合がございます。料金には消費税が含まれております。

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

ヴィスタマーレ

# VISTAMARE

¥ 13,500 (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 冷製オードブル

Cold appetizer, seafoods and fresh vegetables

Champagne: LAURENT-PERRIER La Cuvée / 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

White Wine: Roncier Premier Blanc MAIZON TRAMIER / Chardonnay / 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 sause, Horseradish cream

Red Wine: Château de Pennautier Rouge /

Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah etc / Languedoc, 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: Coteaux du Layon CHÂTEAU DU BRUEIL / Loire, France

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

【ロブスターのグリル (半身)】

Additional dish Grilled lobster half cut

¥ 2,200

【お肉好きな方へ】

Additional Beef

100 g (¥ 3,200) 200 g (¥ 6,400)

<開業記念スペシャルオファー>

2024/7/22 ~ 7/28

ドンペリニヨン ペアリング付

with Dom Perignon Pairing

¥ 20,000(税込)

ワイン ペアリング付き

with Wine Pairings

¥ 18,000(税込)

レガロ

# REGALO

¥ 16,500 (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（フリュイ・ド・メール）の氷上盛り  
Lobster, Fruits de mer on the ice  
*Champagne: LAURENT-PERRIER La Cuvée / Champagne, France*

厳選素材のクラシックな一皿  
Recommended cold appetizer pasta style  
*Orange Wine: Orange JOSEPH CATTIN / Pinot Gris / Alsace, France*

本日のお魚と鮑のスペシャリティ  
The Speciality Dish, today's fish and abalone  
*Sake: Sakaya Hachibee Yamahai Junmai / Isenishiki / Gensaka Shuzo / Mie, Japan*

黒毛和牛のグリルトリュフソース  
Grilled prime quality wagyu fillet, Truffle sauce  
*Red Wine: Vino Rosso CUPANO / Sangiovese / Toscana, Italy*

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: Coteaux du Layon CHÂTEAU DU BRUEIL / Loire, France*

コーヒー 又は 紅茶  
Coffee or Tea

<開業記念スペシャルオファー>

2024/7/22 ~ 7/28

ドンペリニヨン ペアリング付  
with Dom Perignon Pairing

¥ 25,000(税込)

ワイン ペアリング付き  
with Wine Pairings

¥ 23,000(税込)

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

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

鮑と鮮魚のグリル Grilled abalone and fish ¥4,900

ロブスターのグリル (1尾) Grilled whole lobster ¥6,600

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

## 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.