

F I N E D I N I N G

MILANO

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.

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: LAURENT-PERRIER La Cuvée / Champagne, France*

海の幸と大地の野菜 スープ仕立て  
Hot appetizer, seasonal seafoods pot pie soup  
*White Wine: Punta di Colle MARRAMIERO / Chardonnay / Abruzzo, Italy*

国産牛肉のローストグリル MILANO カット  
Grilled Japanese beef MILANO cut  
*Red Wine: Table Wine OBUSE WINERY / Merlot / Nagano, Japan*

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: Bugey Cerdon ALAIN RENARDAT FACHE /  
Gamay, Poul Sard / Savoie, France*

コーヒー 又は 紅茶  
Coffee or Tea

Additional dish  
【ロブスターのグリル (半身)】  
Grilled lobster half cut  
¥2,200

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

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 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 スープ仕立て  
Today' s fish and seasonal dishes soup style  
*Orange Wine: Paō Orange CASALFARNETO / Verdicchio / Marche, Italy*

国産牛肉のローストグリル MILANO カット  
Grilled Japanese beef MILANO cut  
*Red Wine: Table Wine OBUSE WINERY / Merlot / Nagano, Japan*

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: Bugey Cerdon ALAIN RENARDAT FACHE /  
Gamay, Poul Sard / Savoie, France*

コーヒー 又は 紅茶  
Coffee or Tea

Additional dish  
【ロブスターのグリル (半身)】  
Grilled lobster half cut

¥ 2,200

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

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: LAURENT-PERRIER La Cuvée / Champagne, France*

厳選素材のクラシックな一皿  
Recommended hot appetizer pasta style  
*Rosé Wine: Grayasusi Etichetta Nera CERAUD / Gaglioppo / Calabria, Italy*

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: Soave Classico GINI / Garganega / Veneto, Italy*

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: Bugey Cerdon ALAIN RENARDAT FACHE /  
Gamay, Poul Sard / Savoie, France*

コーヒー 又は 紅茶  
Coffee or Tea

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
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、

お客様ご自身がお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 restrictions.  
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.