

FINE DINING
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)

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

本日の前菜盛り合わせ
Today's appetizer collection

Champagne: HENRIOT Brut Souverain / Pinot noir , Chardonnay / France

海の幸と大地の恵み～スープ仕立て～
Recommended Hot Appetizer
White Wine: Trimbach Riesling / Riesling / Alsace, France

国産牛肉のローストビーフ MILANO カット
Grilled Japanese beef MILANO cut

Red Wine: Chateau Mont-Perat/ Merlot , Cabernet Franc /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: Asti Metodo Classico Dolce MARCALBERTO /
Moscato Bianco / Piemonte, Italy

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)

ワインペアリング付き
with Wine Pairings
¥ 15,000(税込)

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: HENRIOT Brut Souverain / Pinot noir , Chardonnay / 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: CLOUDY BAY / SAUVIGNON BLANC / New Zealand

国産牛肉のローストビーフ MILANO カット
Grilled Japanese beef MILANO cut
Red Wine: DUET / Merlot , Cabernet Franc / Slovenia

ホテルオリジナル 季節のデザートワゴン
Seasonal dessert from the trolley

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)

ワインペアリング付き
with Wine Pairings
¥19,000(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のフリュイ・ド・メール 氷上盛り
Lobster, Fruits de mer on the ice
Champagne: HENRIOT Brut Souverain / Pinot noir, Chardonnay / France

厳選素材のクラッシックな一皿
Recommended hot appetizer
Rose Wine: Cote du Rhone Rose / Grenache / France

オマール海老と鮑のスペシャリティ
Today's lobster and abalone
White Wine: Planeta Chardonnay/ Chardonnay/Sicily, 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: Lucente / Merlot, 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

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or Tea

ワインペアリング付き
with Wine Pairings
¥ 24,000(税込)

アラカルト
A LA CARTE

前菜

Appetizers

キャビア	Caviar	¥11,000
本日の前菜	Today's appetizer collection	¥3,900

サラダ

Salad

スタンダードミックスサラダ	Standard mixed salad	¥2,000
カプレーゼ	Caprese	¥2,600

スープ, パン

Soup, Bread

オニオングラタンスープ	French onion soup	¥1,900
本日のスープ	Today's soup	¥1,800
パン 2 種	2 kind of bread	¥550

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

メインディッシュ

Main Dish

黒毛和牛のグリル (200g)	Grilled WAGYU	¥12,500
US 骨付サーロイン (450g)	U.S. bone in sirloin	¥7,900
鮑と鮮魚のグリル	Grilled abalone and fish	¥5,300
ロブスターのグリル (1 尾)	Grilled whole lobster	¥6,600

デザート

Dessert

本日のデザートとフルーツ	Today's Dessert and Fruits	¥3,000
--------------	----------------------------	--------

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もございます。

(イベントメニューなどの対応は、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.