

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

¥ 15,000 (税込)

レストランよりご挨拶の小皿

Greetings From the Kitchen

季節のフルーツを使った前菜

Today's appetizer collection seasonal fruits style

MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL / Champagne, France

海の幸と大地の野菜スープ パイ包み焼き

Hot appetizer, seasonal seafoods and vegetables pie soup

White Wine: Rockford Riesling / Riesling / Eden valley, Australia

国産牛肉のローストグリル MILANO カット

Grilled Japanese beef MILANO cut

Red Wine: Rosso di Montalcino COR DORCIA / 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: 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)

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

¥ 19,000 (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
MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL / 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: Chablis 2 MOISELLES / Chardonnay / Bourgogne, France

国産牛肉のローストグリル MILANO カット
Grilled Japanese beef MILANO cut
Red Wine: Planeta Cerasuolo di Vittoria / Nero d'Avola, Frappato / Sicily, 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: Asti Metodo Classico Dolce MARC'ALBERTO /
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)

レガロ
REGALO
¥ 16,500 (税込)

ワイン ペアリング付き
with Wine Pairings
¥ 24,000 (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のフリュイ・ド・メール 氷上盛り
Lobster, Fruits de mer on the ice
MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL / Champagne, France

厳選素材のクラシックな一皿
Recommended hot appetizer
Rose Wine: Grayasusi Etichetta Nera Ceraudo / 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
Rose Wine: CLOUDY BAY / SAUVIGNON BLANC / New Zealand

黒毛和牛のグリル トリュフソース
Grilled prime quality wagyu fillet, Truffle sauce
Red Wine: Vistalba Corte A / Malbec, Cabernet Sauvignon / Mendoza, Argentina

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 MARC'ALBERTO /
Moscato Bianco / Piemonte, Italy*

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	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
本日の鮮魚グリル	Grilled fish	¥ 5,600
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.