

オールデイダイニング グランド キッチン

前菜	トリュフとトリュフソルトを添えたフライドポテト	¥2,100
	ハモンセラーノ 12 か月熟成 / 九条ねぎとジャワペッパー	¥2,700
	カプレーゼ / モッツアレラ、トマト、バジル	¥3,000
	パテドカンパーニュ / ピクルス	¥2,600
	前菜盛り合わせ	¥3,800
	オシエトラキャヴィア (25g)	¥20,000
サラダ & スープ	季節野菜の彩りサラダ	¥2,100
	シーザーサラダ / ハモンセラーノ、ロメインレタス、パルミジャーノ	¥2,700
	ニソワーズサラダ / 炙りまぐろ、温度玉子、オリーブ、ポテト	¥2,700
	クラムチャウダースープ	¥1,900
	ミネストローネスープ	¥1,900
	コーンクリームスープ	¥1,900
	オニオングラタンスープ / ストープココットサービス	¥2,200
パスタ、リゾット & ナポリ風ピッツァ	本日のリゾット	¥3,000
	スパゲティ ペスカトーラ / シュリンプ、帆立貝、烏賊、浅蛸、ムール貝	¥3,400
	スパゲティ ボロネーゼ / パルミジャーノ	¥3,400
	ペンネ アラビアータ / トマトソース、季節の野菜	¥3,100
	ピッツァ マルゲリータ / トマト、バジル、モッツアレラ、パルミジャーノ	¥3,200
	ピッツァ クワトロフォルマッジ / ゴルゴンゾーラ、タレッジオ、モッツアレラ、パルミジャーノ	¥3,600
魚 & 肉料理	本日の魚料理 ◆	¥4,900
	本日の鶏肉料理 ◆	¥5,200
	本日の豚肉料理 ◆	¥5,600
	本日の牛肉料理 ◆	¥7,200
	国産牛リブロースのグリル (600g) / 3 種のコンディメント (シェアスタイル)	¥16,000
	パン または ライス	¥800



前菜盛り合わせ



オシエトラキャヴィア (25g)



国産牛リブロースのグリル (600g)

オールデイダイニング グランド キッチン

ライトディッシュ  
& フェイヴァリット

クラブハウス サンドウィッチ / チキン、玉子、ベーコン、トマト、フライドポテト	¥3,000
ツナメルト サンドウィッチ / スイートピクルス、チェダー、フライドポテト	¥2,300
カレー各種 / ライス & プティサラダ *ビーフ、チキン、シュリンプ & 帆立貝 からお選びください	¥3,400
国産牛オリジナルハンバーガー / フライドエッグ、チェダー、ベーコン、フライドポテト	¥3,700
国産牛リブローズのステーキ重 / 照り焼きソース、味噌汁、香物	¥5,200
シーフードピラフ / シャトーソース	¥3,600

ヴィーガン  
セレクション

\*肉と魚介類、卵、  
蜂蜜を使用して  
おりません。

スティック野菜 / 春菊とカシューナッツのサルサヴェルデ	¥2,400
スパイシーベジタブルカレー / ライス & プティサラダ	¥3,200
季節の温野菜 / マスタード、レモンと炭塩	¥2,900
季節野菜のブイヨンスープ	¥1,700
スパゲティトマトソース / 季節野菜	¥3,100
🌿 オリジナルプラントミートバーガー / 照り焼きソース、豆乳チーズ、フライドポテト	¥3,100
🌿 黄エンドウ豆パスタのアラビアータ	¥3,100
🌿 プラントベースドミート スパゲティ ボロネーズ	¥3,100
🌿 100% 植物由来原料を使用。 低カロリーだけでなく、環境的な負荷を伴う動物性原料を使用しないサステナブルなメニューです。	

デザート & チーズ

アイスクリーム & ソルベ (3 種お選びください) アイスクリーム: ヴァニラ、ストロベリー、チョコレート ソルベ: マンゴ、柚子、フランボワーズ	¥1,500
クレームブリュレ	¥1,500
ティラミス / マスカルポーネ、マルサラワイン	¥1,700
マロンシャンティイ / 栗のペースト、ホイップクリーム	¥1,600
フルーツ盛り合わせ	¥3,800
チーズ 3 種盛り合わせ / ドライフルーツ	¥2,200
チーズ 5 種盛り合わせ / ドライフルーツ	¥3,400

キッズメニュー

コーンクリームスープ	¥1,200
ミートソース スパゲティ / トマト、マッシュルーム、パルミジャーノ	¥1,800
国産牛のキッズハンバーグステーキ (120g) / 温野菜	¥2,800



ビーフカレー



国産牛オリジナルハンバーガー



フルーツ盛り合わせ

日本料理 和田倉

四季彩々 / 先附、お造り、口取り、焚合、蒸物、強肴、止椀、香物、水菓子  
 \* ディナータイムのみのご提供となります。

<b>麺類</b>	紫蘇切り蕎麦 (冷製 または 温製)	¥2,500
	氷見うどん (冷製 または 温製)	¥2,500
	鍋焼きうどん	¥5,000
<b>御飯もの</b>	季節御飯のおにぎり (3 個)、小鉢、味噌汁、香物	¥3,100
	お食事セット / 小鉢、季節の御飯、味噌汁、香物	¥2,900
	本まぐろの鉄火重 / 味噌汁、香物	¥7,000
<b>単品</b>	出汁巻玉子	¥2,400
	季節の真丈の椀	¥3,300
	鶏竜田揚げ	¥2,900
	黒毛和牛のミニコロッケ	¥3,300
	焼き魚 (西京漬け)	¥2,400
	近江牛のすき煮 ココット仕立て	¥12,500
	お造り盛り合わせ	¥5,800

天麩羅 巽

天重 / 味噌汁、香物 7 品 ¥7,000  
 9 品 ¥9,000

鉄板焼 濠

特撰銘柄牛ステーキ重 / 味噌汁、香物 ¥14,000  
 黒毛和牛ステーキ重 / 味噌汁、香物 ¥9,000  
 黒毛和牛フィレカツサンド ¥9,000



お造り盛り合わせ



本まぐろの鉄火重



黒毛和牛フィレカツサンド

鮪 鮪かねさか

鮪 にぎり盛り合わせ「極」(15貫、味噌汁、小鉢)	¥22,000
鮪 にぎり盛り合わせ「織部」(15貫、味噌汁)	¥17,600
鮪 にぎり盛り合わせ「九谷」(12貫、味噌汁)	¥13,200
太巻き	¥5,500

中国料理 中国飯店 琥珀宮

黄ニラともやし入り広東風焼きそば	¥2,700
楊州風五目チャーハン	¥3,000
あわび、トリュフ、干し貝柱の煮込みチャーハン 土鍋仕立て	¥5,700
チャーシュー (6片)	¥2,600
蒸し鶏葱ソース	¥2,600
焼き物入り前菜盛り合わせ	¥5,900
蟹肉入りコーンスープ	¥2,600
あわび入り酸辣スープ	¥3,600
麻辣香鍋 (マーラーシャングオ) / 鶏肉、海鮮、野菜の四川風煮込み、卵チャーハン、ザーサイ	¥6,200
シュウマイ (5個) ♣ / 海老蒸し餃子 (5個) ♣ / 海老春巻き (4本) ♣	各 ¥2,400
広東式 5種点心盛り合わせ ♣	¥2,900
麻婆豆腐	¥3,300
鎮江産 黒酢の酢豚	¥3,300
海老のチリソース	¥3,900
和牛と野菜のオイスターソース炒め	¥6,900
タピオカ入りココナッツミルク	¥1,400
杏仁豆腐	¥1,400
マンゴプリン	¥1,700

ベジタブル セレクション	豆腐と野菜の醤油煮込み	¥3,300
	旬野菜の生姜風味	¥3,300
	野菜春巻き (4本) ♣	¥2,400
	野菜あんかけ御飯	¥3,900

♣…点心料理は提供数に限りがございます。



鮪 にぎり盛り合わせ「極」



あわび、トリュフ、干し貝柱の煮込みチャーハン



麻辣香鍋 (マーラーシャングオ)