

ランチ&ディナー

11:00 am - 10:00 pm

◆・・・季節のおすすめ

GRAND KITCHEN

アペタイザー

トリュフとトリュフソルトを添えたフライドポテト	¥1,870
ハモンセラーノ 12か月熟成 / 九条葱とジャワペッパー	¥2,200
カプレーゼ / 小布施牧場ジャージー牛のモッツアレラ、トマト、バジル	¥2,750
パテドカンパーニュ / ピクルス、クレソンサラダ	¥2,310
オードブル盛り合わせ	¥3,630
オシェトラキャヴィア (25g)	¥18,370

サラダ&スープ

季節野菜の彩りサラダ	¥1,980
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	¥2,310
ニソワーズサラダ / 炙りまぐろ、温度卵、オリーブ、ポテト	¥2,310
クラムチャウダースープ	¥1,760
ミネストローネスープ	¥1,760
コーンクリームスープ	¥1,760
オニオングラタンスープ / ストープココットサービス	¥1,980

パスタ&ナポリ風ピッツァ

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	¥2,860
ペンネ アラビアータ / トマトソース、季節の野菜	¥2,640
スパゲティ ボロネーゼ / パルミジャーノ	¥2,860
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	¥2,750
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	¥2,970

魚料理&肉料理

スコットランド産サーモンの蒸し煮 / 赤ワインソース ◆	¥4,290
帆立貝のプランチャ / 桜海老のビスク ◆	¥4,070
チキン ティッカ / 夏野菜のグリル ◆	¥4,510
香川産オリーブ牛ランプ肉のロースト / 赤ワインソース ◆	¥6,710
国産牛フィレ肉のグリル / トウモロコシのデクリネゼン ◆	¥6,930
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)	¥14,630
パン または ライス	¥660

Recommended Menu



スコットランド産サーモンの蒸し煮



国産牛リブロースのグリル (600g)



チキン ティッカ

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料15%を加算させていただきます。
食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。
米飯類・米加工品の産地情報につきましては、係にお尋ねください。

ランチ&ディナー

11:00 am - 10:00 pm

GRAND KITCHEN

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	¥2,530
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	¥2,090
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	¥2,860
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	¥2,860
国産牛リブロースのステーキ重 / 照り焼きソース、味噌汁、香の物	¥4,730
シーフードピラフ / シャトーソース	¥3,080

ベジタブルセレクション

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	¥2,090
スパイシーベジタブルカレー / ライス & プティサラダ	¥2,860
季節の温野菜 / マスタード、レモンと炭塩	¥2,750
季節野菜のブイヨンスープ	¥1,540
スパゲティトマトソース	¥2,640

デザート&チーズ

クレームブリュレ	¥1,320
ティラミス / マスカルポーネ、マルサラワイン	¥1,540
マロンシャンティイ / 栗のペースト、ホイップクリーム	¥1,540
フルーツ盛り合わせ	¥3,520
チーズ3種盛り合わせ / ドライフルーツ	¥2,090
チーズ5種盛り合わせ / ドライフルーツ	¥3,080

キッズメニュー

コーンクリームスープ	¥1,210
ミートソーススパゲッティ / トマト、マッシュルーム、パルミジャーノ	¥1,760
国産牛のキッズハンバーグステーキ 温野菜添え (120g)	¥2,750

Recommended Menu



国産牛
オリジナルハンバーガー



シーフードピラフ



国産牛リブロースの
ステーキ重

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料15%を加算させていただきます。
食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。
米飯類・米加工品の産地情報につきましては、係にお尋ねください。

ランチ&ディナー

11:30 am – 2:30 pm / 5:30 pm – 10:00 pm

和田倉

WADAKURA

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
*ディナーのみのご提供となります。

¥14,300

麺類

紫蘇切り蕎麦 (冷製 または 温製) ¥2,420
氷見うどん (冷製 または 温製) ¥2,420

御飯もの

季節御飯のおにぎり (3個)、味噌汁、香の物 ¥2,860
お食事セット / 小鉢、季節の御飯、味噌汁、香の物 ¥3,190
本まぐろの鉄火重 / 味噌汁、香の物 ¥6,820

単品

季節の前菜盛り合わせ ¥4,400
香の物盛り合わせ ¥1,430
鱧のかまぼこ ¥1,540
柿の葉明太子 ¥1,980
焼き魚 (塩焼き または 西京漬け) ¥2,420
ココットを使った近江牛のすき煮 ¥9,350
お造り盛り合わせ ¥5,720

翼

TATSUMI

天重 / 味噌汁、香の物 7品 ¥6,600 / 9品 ¥8,800

濠

G O

神戸牛 ステーキ重 / 味噌汁、香の物 ¥13,200
黒毛和牛 ステーキ重 / 味噌汁、香の物 ¥8,800
黒毛和牛フィレカツサンド ¥8,800

Recommended Menu



四季彩々



本まぐろの鉄火重



黒毛和牛
フィレカツサンド

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料15%を加算させていただきます。
食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。
米飯類・米加工品の産地情報につきましては、係にお尋ねください。

ランチ&ディナー

鮨 かねさか 11:30 am - 2:00 pm / 5:00 pm - 9:00 pm
中国飯店 琥珀宮 11:30 am - 2:30 pm / 5:30 pm - 10:00 pm

鮨 かねさか

SUSHI KANESAKA

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

琥珀宮

Amber Palace

黄ニラともやし入り広東風焼きそば	¥2,750
楊州風五目チャーハン	¥2,750
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	¥4,620
チャーシュー (6片)	¥2,420
蒸し鶏葱ソース	¥2,420
焼き物入り前菜盛り合わせ	¥4,950
蟹肉入りコーンスープ	¥2,860
あわび入り酸辣スープ	¥3,850
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 土鍋仕立て	¥6,160
シュウマイ (5個)	¥2,200
海老蒸し餃子 (5個)	¥2,200
春巻き (4本)	¥2,200
広東式5種点心盛り合わせ	¥2,750
麻婆豆腐	¥2,530
鎮江産 黒酢の酢豚	¥2,750
海老のチリソース	¥2,750
和牛と野菜のオイスターソース炒め	¥5,500
あわびと黄ニラの自家製XO醬炒め	¥6,930
豆腐と野菜の醤油煮込み	¥2,750
旬野菜の生姜風味	¥3,520
タピオカ入りココナッツミルク	¥1,430
杏仁豆腐	¥1,430
マンゴプリン	¥1,760

Recommended Menu



鮨 にぎり盛り合わせ
「織部」



麻辣香鍋
(マーラーシャングオ)



あわび、トリュフ、干し貝柱の
煮込みチャーハン

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料15%を加算させていただきます。
食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。
米飯類・米加工品の産地情報につきましては、係にお尋ねください。