

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	¥2,000
	ハモンセラーノ 12 か月熟成 / 九条ねぎとジャワペッパー	¥2,500
	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
	オシェトラキャヴィア (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 ◆	¥4,600
	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 ◆	¥7,100
	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



オシェトラキャヴィア (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
国産牛リブロースのステーキ重 / 照り焼きソース、味噌汁、香の物	¥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、
乳製品、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	¥2,900

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、香の物、水菓子
* ディナータイムのみのご提供となります。

¥15,000

麺類	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
御飯もの	季節御飯のおにぎり (3 個)、小鉢、味噌汁、香の物	¥3,100
	お食事セット / 小鉢、季節の御飯、味噌汁、香の物	¥2,900
	本まぐろの鉄火重 / 味噌汁、香の物	¥7,000
単品	季節の前菜盛り合わせ	¥4,600
	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	¥9,400
	お造り盛り合わせ	¥5,800

天麩羅 巽

天重 / 味噌汁、香の物

7 品 ¥6,800 / 9 品 ¥8,900

鉄板焼 濠

特撰銘柄牛ステーキ重 / 味噌汁、香の物

¥13,700

黒毛和牛ステーキ重 / 味噌汁、香の物

¥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

ランチ & ディナー

鰯 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

鰯 鰯かねさか

鰯 にぎり盛り合わせ「極」(15 貫、味噌汁、小鉢)	¥22,000
鰯 にぎり盛り合わせ「織部」(15 貫、味噌汁)	¥17,600
鰯 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	¥2,600
楊州風五目チャーハン	¥2,900
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)	¥2,200
蒸し鶏葱ソース	¥2,600
焼き物入り前菜盛り合わせ	¥5,000
蟹肉入りコーンスープ	¥2,200
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 土鍋仕立て	¥6,200
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	¥2,800
麻婆豆腐	¥2,600
鎮江産 黒酢の酢豚	¥2,900
海老のチリソース	¥3,600
和牛と野菜のオイスターソース炒め	¥6,400
あわびと黄ニラの自家製 XO 醬炒め	¥7,100
豆腐と野菜の醤油煮込み	¥3,200
旬野菜の生姜風味	¥3,200
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



鰯 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)

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。