

オールデイダイニング グランド キッチン

サラダ & スープ	季節野菜の彩りサラダ	¥2,400
	鶏白レバーのムース	¥2,700
	シーザーサラダ / グリルチキン、ロメインレタス、パルミジャーノ	¥3,000
	ポルトガル産生ハム / 九条ねぎとジャワペッパー	¥3,000
	ストラッチャテッラ / 季節のフルーツ	¥3,300
	ミネストローネ または コーンクリームスープ	各 ¥2,200
パスタ & ナポリ風ピッツァ	ペンネ アラビアータ / トマトソース、季節の野菜	¥3,100
	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	¥3,500
	スパゲティ ナポリタン パレススタイル / パルミジャーノ	¥3,600
	和風スパゲティ / ズワイ蟹、海老、帆立貝、烏賊、海苔、大葉	¥3,600
	ピッツァ マルゲリータ クラシカ / トマト、バジル、モッツアレラ、パルミジャーノ	¥3,800
	ピッツァ クワトロフォルマッジ / ゴルゴンゾーラ、タレジジョ、モッツアレラ、パルミジャーノ	¥3,900
魚 & 肉料理	ノルウェーサーモンのボワレ / トマトソース、温野菜	¥4,900
	大山鶏もも肉のグリル	¥5,300
	国産牛フィレ肉のグリル (120g)	¥8,400
ライトディッシュ & フェイヴァリット	トリュフとトリュフソルトを添えたフライドポテト	¥2,200
	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	¥3,400
	カレー (ビーフ、チキン、シュリンプ & 帆立貝 または ベジタブル) / ライス、ブティサラダ	各 ¥3,700
	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	¥3,900
	シーフードピラフ / シャトーソース	¥3,600
	国産牛リブロース肉のハヤシライス	¥4,200
	国産牛リブロース肉のステーキ重 / 照り焼きソース、味噌汁、香物	¥5,800
	Nick's 国産牛フィレスステーキ サンドウィッチ / フライドポテト	¥8,200



ピッツァ クワトロフォルマッジ



国産牛リブロース肉のステーキ重



シーフードピラフ

オールデイダイニング グランド キッチン

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。

季節野菜のブイヨンスープ	¥1,800
季節の温野菜 / マスタード、レモン、炭塩	¥3,200
スパイシーベジタブルカレー / ライス、プティサラダ	¥3,400
スパゲティトマトソース / 季節野菜	¥3,100
黄エンドウ豆パスタのアラビアータ	¥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
…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)	¥1,800
アイスクリーム：ヴァニラ、ストロベリー、チョコレート、抹茶 ソルベ：マンゴ、柚子	
クラシックプリン	¥1,800
ティラミス / マスカルポーネ、マルサラワイン	¥1,800
マロンシャンティイ / 栗のペースト、ホイップクリーム	¥1,800
季節のフルーツタルト	¥2,700
フルーツ盛り合わせ	¥4,600
チーズ盛り合わせ / ドライフルーツ	¥3,600

スナック

スペイン産ポテトチップス (黒トリュフ風味)	¥1,700
ミックスナッツ (白トリュフ風味)	¥1,700



クラブハウス サンドウィッチ



スパイシーベジタブルカレー



ピッツァ マルゲリータ



スパゲティ ベスカトーラ



オリジナルプラントミートバーガー



スパゲティ ナポリタン パレススタイル