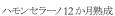
## オールデイダイニング グランド キッチン

サラダ & スープ	季節野菜の彩りサラダ	¥2,200
	ハモンセラーノ 12 か月熟成 / 九条ねぎとジャワペッパー	¥3,000
	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	¥2,900
	ニソワーズサラダ / 炙りまぐろ、温度玉子、オリーブ、ポテト	¥2,900
	クラムチャウダー、ミネストローネ または コーンクリームスープ	各 ¥2,000
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、浅蜊、ムール貝	¥3,400
	スパゲティ ナポリタン パレススタイル / パルミジャーノ	¥3,400
	ピッツァ マルゲリータ / トマト、バジル、モッツァレラ、パルミジャーノ	¥3,500
	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、モッツァレラ、パルミジャー	¥3,600
魚 & 肉料理	ノルウェーサーモンのポワレ / トマトソース、温野菜	¥4,900
	本日の魚料理 ◆	¥5,300
	本日の牛肉料理 ◆	¥7,600
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	¥2,100
	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	¥3,200
	カレー(ビーフ、チキン または シュリンプ & 帆立貝)/ ライス、プティサラダ	各¥3,600
	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	¥3,800
	シーフードピラフ / シャトーソース	¥3,600
	国産牛リブロースのステーキ重/照り焼きソース、味噌汁、香物	¥5,500





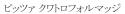


国産牛リブロースのステーキ重



シーフードピラフ







スパゲティ ナポリタン パレススタイル



クラブハウス サンドウィッチ

チーズ 5種盛り合わせ / ドライフルーツ

## オールデイダイニング グランド キッチン

季節野菜のブイヨンスープ	¥1,800
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	¥2,700
季節の温野菜 / マスタード、レモン、炭塩	¥3,000
スパイシーベジタブルカレー / ライス、プティサラダ	¥3,200
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。 低カロリーなだけではなく、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。	
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、抹茶 ソルベ:マンゴ、柚子	¥1,800
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
フルーツ盛り合わせ	¥4,000
チーズ 3 種盛り合わせ / ドライフルーツ	¥3,000
	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季節の温野菜 / マスタード、レモン、炭塩スパイシーベジタブルカレー / ライス、プティサラダスパゲティトマトソース / 季節野菜   黄エンドウ豆パスタのアラビアータ   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   …100% 植物由来原料を使用。 低カロリーなだけではなく、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。







¥4,000

スティック野菜

スパイシーベジタブルカレー

ピッツァ マルゲリータ







オリジナルプラントミートバーガー



チーズ 5 種盛り合わせ