

## 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 &<br>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            | ¥3,400   |
|                        | 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、モッツアレラ、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、モッツアレラ、パルミジャーノ | ¥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<br>& 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、プチサラダ       | 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   |



ハモンセラーノ 12 か月熟成



国産牛リブロースのステーキ重



シーフードピラフ



ピッツァ クワトロフォルマッジ



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

## オールデイダイニング グランド キッチン

ヴィーガン  
セクション

\* 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 |
| 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。<br>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 &amp; 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 |
| マロンシヤンティイ / 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 |
| チーズ 5 種盛り合わせ / ドライフルーツ        | ¥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



スパゲティ ペスカトーラ



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