

CASUAL COURSE

レストランシェフよりご挨拶の一品

AMUSE BOUCHE FROM OUR CHEF

本日の魚介類とミックスリーフの冷製前菜
TODAY'S COLD APPETIZER, SEAFOOD AND MIXED LEAF SALAD

アンガス牛のローストビーフ 又は T-ボーンステーキ
CAB ROAST BEEF Or T-Bone STEAK

お肉のグラム数をお選び下さい

Please choose grams

ローストビーフ / ROAST BEEF	TOTAL
レギュラーカット 150g / REGULAR CUT 150g	¥5,500
スタンダードカット 200g / STANDARD CUT 200g	¥7,000
ニューヨークカット 300g / NEW YORK CUT 300g	¥8,500
プレミアムカット 400g / PREMIUM CUT 400g	¥10,000
ステーキ / GRILL STEAK	
T-ボーンステーキ 450g / T-BONE STEAK 450g	¥9,800

ホテルメイドデザート

HOTEL MADE DESSERT

コーヒー又は紅茶

COFFEE OR TEA

キッズプレート / KID'S PLATE (Age 12 and Younger)

本日のスープ、ハンバーグ、エビフライ、ケチャップライス、温野菜、自家製バニラアイスクリーム
TODAY'S SOUP, HAMBURGER, DEEP FRIED PRAWN, KETCHUP RICE, HOMEMADE VANILLA ICE CREAM

¥2,000

SPECIAL COURSE

レストランシェフよりご挨拶の一品

AMUSE BOUCHE FROM OUR CHEF

本日の魚介類とミックスリーフの冷製前菜
TODAY'S COLD APPETIZER, SEAFOOD AND MIXED LEAF SALAD

アンガス牛のローストビーフ 又は T-ボーンステーキ
CAB ROAST BEEF Or T-Bone STEAK

お肉のグラム数をお選び下さい

Please choose grams

ローストビーフ / ROAST BEEF	TOTAL
レギュラーカット 150g / REGULAR CUT 150g	¥7,700
スタンダードカット 200g / STANDARD CUT 200g	¥9,200
ニューヨークカット 300g / NEW YORK CUT 300g	¥10,700
プレミアムカット 400g / PREMIUM CUT 400g	¥12,200
ステーキ / GRILL STEAK	
T-ボーンステーキ 450g / T-BONE STEAK 450g	¥12,000

海の幸と季節野菜のグリル

GRILLED SEAFOOD AND SEASONAL VEGETABLE

ホテルメイドデザート

HOTEL MADE DESSERT

コーヒー又は紅茶

COFFEE OR TEA

ミネラルウォーター / MINERAL WATER

サンペレグリーノ
S. Pellegrino

アクア パンナ
Acqua Panna

ペリエ
Perrier

¥900