



RESORT LUNCH

サラダ・ドリンクバー付き
w/ Salad & Drink Bar

ずわい蟹のグリーンカレーリゾット <i>Green Curry Risotto, Snow Crab</i>	1,800
旬のキノコとカラスミ、ゴルゴンゾーラのクリーム生パスタ <i>Mushroom, Dried Mullet Roe & Gorgonzola Cream, Fresh Pasta</i>	1,900
国産焼き牡蠣とドライトマト、ラビオリのジェノベーゼ グラチネ風 [パン付き] <i>Grilled Oyster, Dried Tomato, Genovese Sauce Ravioli, Gratinier</i>	2,000
鰻とパルメザンのリゾット フュメドポワソンと和出汁のひつまぶし風 <i>Unagi & Parmesan Cheese Risotto, Fumet de Poisson & Japanese Soup Stock "Hitsumabushi"</i>	2,200
本日の魚介を使ったプイヤベース仕立てのポテトニョッキ [パン付き] <i>Today's Seafood Bouillabaisse, Potato Gnocchi</i>	2,600
黒毛和牛牛すじのビーフシチュー [バターライス or パン3種] <i>Japanese Black Wagyu Beef Tendon Stew</i>	2,200
くちどけ加藤ポークのBBQ スペアリブ 香草バターとトリュフ香るスクランブルエッグ [ライスorパン] <i>Kuchidoke KATO Pork" BBQ Spare Ribs, Herb Butter & Truffle Flavor Scrambled Egg</i>	2,100
A5 黒毛和牛ランプのロースト 黒胡椒とゲランドの塩 [ライスorパン] <i>Roasted Japanese Black Wagyu Rump, Black Pepper & Guérande Salt</i>	3,800

À LA CARTE

フライドポテト <i>French Fries</i>	500
彩り野菜のサラダ <i>Colorful Vegetable Salad</i>	850

KID' S

キッズカレー <i>Kid's Curry</i> (未就学児以下対象)	880
---	-----

DESSERT

アップルパイのミルフィーユ仕立て バニラアイスとカシスのソース <i>Apple Pie Millefeuille, Vanilla Ice Cream & Cassis Sauce</i>	950
ココナッツミルクのパナコッタと シナモン香る季節フルーツのコンポート <i>Coconut Milk Panna Cotta, Cinnamon Flavor Fruit Compote</i>	750
本日のおすすめデザート <i>Today's Recommend Dessert</i>	ASK

All prices include tax. 表示価格はすべて税込です。

アレルギー情報

※当店では多くの商品を扱っているため、また共通の器具や設備を使用しているため、意図せず他の食材が混入や付着する場合があります。
※お客様からのお問い合わせには可能な限りお答えいたしますが、上記の事由によりご提供時の状態を保証する物ではございません。
特に重篤な症状の方や過敏な方は、お医者様にご相談の上、最終的にはお客様ご自身でご判断をお願いいたします。