



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>	1,850
桜鯛とハマグリ、菜の花のボンゴレ 生パスタ <i>Sea Bream, Clam & Field Mustard Vongole, 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, Gratin</i>	2,200
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>	2,480
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>	2,850
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>	2,300
くちどけ加藤ポークのマリネロースト 春キャベツとアンチョビバターのソース [ライスorパン] <i>Roasted "Kuchidoke KATO Pork", Spring Cabbage & Anchovy Butter Sauce</i>	2,300
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>	4,500

À LA CARTE

フライドポテト 600
French Fries

彩り野菜のサラダ 600
Colorful Vegetable Salad

KID' S

キッズカレー Kid's Curry 880
(未就学児以下対象)

DESSERT

小豆と抹茶のパンナコッタ 桜の香り 820
Azuki & Green Tea Panna Cotta, Sakura Flavor

ベリーをふんだんに使ったシフォンケーキ
苺のアイスクリーム添え 800
Berry Chiffon Cake, Strawberry Ice Cream

濃厚フォンダンショコラ 850
キャラメルシャンティとマンダリンオレンジ
Fondant au Chocolat, Caramel Chantilly & Mandarin Orange

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。