

Dinner Menu ~Course~

黒毛和牛とオマール海老 季節の和洋折衷グルメコース

¥11,000



前菜盛合せ

- ・本日のお刺身盛り合わせ
- ・牛のタタキ サラダ添え

*Assorted Appetizer
(Assorted Sashimi, Seared Beef & Salad)*

オマール海老と平貝のカルタファタ包み

Carta Fata Wrapped, Omar & Pen Shell

黒毛和牛ロース肉のステーキ 3種の味わい

Grilled Kuroge Beef

鰻御飯 枝豆つみれのお吸物 香の物

Grilled Eel & Rice, Clear Soup, Japanese Pickles,

季節のデザート盛り合わせ コーヒー

Assorted Seasonal Dessert

Coffee

シェフ自慢 季節の贅沢グルメフレンチフルコース

¥8,800

蛸とトウモロコシのセビーチェ

ミックスビーンズ添え

Ceviche of Octopus & Sweet corn with Mix Beans

鶏もも肉のロースト

フレッシュタイムとトマトの香り

Chicken, Tyme & Tomato flavor

本日のスープ *Soup of the day*

オマール海老と平貝の

カルタファタ包み

Carta Fata Wrapped, Omar & Pen Shell

お口直しのグラニテ *Sherbet*

国産牛ロース肉のポワレ ポレンタ添え 無花果のバルサミコソース

Poeler of Japanese Beef, Fig flavored Balsamic Sauce

季節のデザート盛り合わせ コーヒー パン

Assorted Seasonal Dessert

Coffee

Bread



Dinner Menu ~ Course ~

プレジール *Plaisir* 1 ランク UP の月替わりのフレンチコース

¥5,500

冷製ローストビーフ 無花果とともに

Cold style, Roasted Beef with Fig

本日のスープ

Soup of the day

太刀魚のポワレ オニオンソース

Poeler of Cutlass Fish, Onion sauce

牛フィレ肉のポワレ

無花果のバルサミコソース

Poeler of Fillet Beef, Fig flavored Balsamic Sauce

季節のデザート盛り合わせ

Assorted Dessert

パン コーヒー

Bread Coffee



※写真はイメージです

セゾン *Saison*

月替わりのフレンチコース

¥3,900

冷製ローストビーフ 無花果とともに

Cold style, Roasted Beef with Fig

本日のスープ

Soup of the day

太刀魚のポワレ オニオンソース

Poeler of Cutlass Fish, Onion sauce

牛バラ肉の煮込み 赤ワイン風味のデミグラスソース

Stewed Beef, Red wine flavored Demi-glace Sauce

季節のデザート盛り合わせ

Assorted Dessert

パン コーヒー

Bread Coffee



※写真はイメージです

セットドリンク *Set Drink*

乾杯 1 ドリンク *First Drink* 下記より 1 ドリンク お選びください

¥550

飲み放題 (120分) 【アルコール+ノンアルコール】

¥2,750

【ノンアルコール】

- ・ノンアルコールスパークリングワイン
- ・ノンアルコールワイン (白・赤)
- ・ノンアルコールビール
- ・ジンジャーエール・オレンジジュース・ウーロン茶
- ・パッションソーダ・グリーンアップルソーダ

<カクテル>

- ・ミモザ (スパークリングワイン×オレンジジュース)
- ・スプリッツァー (白ワイン×ソーダ)
- ・スプリッツァールージュ (赤ワイン×ソーダ)

【アルコール】

- ・スパークリングワイン
- ・ハウスワイン (白・赤)
- ・ビール
- ・ウイスキー
- ・焼酎 (麦・芋)

<カクテル>

- ・ミモザ (スパークリングワイン×オレンジジュース)
- ・スプリッツァー (白ワイン×ソーダ)
- ・スプリッツァールージュ (赤ワイン×ソーダ)

料金は10%税金・13%サービス料を含んでおります。All the prices include 10% tax and 13% service charges.

Dinner Menu ~ Course ~

仲間内でカジュアルパーティー 大皿シェアコース (3名様以上)

気心の知れた仲間と楽しく取り分けて楽しむ大皿シェアコース

¥4,400

合鴨肉の低温調理 バルサミコソース

Duck, Balsamic sauce

蛸のマリネ サラダ仕立て

Marinated Octopus, Salad Style

太刀魚の香草パン粉焼き ニースソース

Herb sauteed Cutlass Fish, Niece Style Sauce

豚肩ロース肉のソテー

赤ワイン風味の照り焼きソース

Sauteed Pork, Red Wine flavored Teriyaki Sauce

サイプレスバーガー

Hamburger Cypress Style

レアチーズケーキ

Cheese Cake



※写真には3名様分です

飲み放題 (120分) +¥2,200

・ビール ・ワイン (白・赤) ・焼酎 (芋・麦) ・ウイスキー
・ジンジャーエール ・オレンジジュース ・ウーロン茶

国産牛のステーキディナー

Beef Steak Set

¥5,000



本日のスープ 取り合わせサラダ

Today's Soup Green salad

国産牛ロース (180g)

Japanese Beef Steak (180g)

ソースをお選びください

<和風おろし または ヒマラヤ岩塩・わさび>

パン 又は ライス *Bread or Rice*

特製和牛入りハンバーグステーキセット

Original Hamburg steak Set

¥2,500



本日のスープ サラダ

Today's soup Salad

特製和牛入りハンバーグ デミグラスソース

Original Hamburg Steak Demi-glace sauce

パン または ライス

Bread or Rice

Dinner Menu ~A La Carte~

前菜料理/Appetizer



自家製サーモンのマリネ <i>Marinated salmon</i>	¥1,300
蛸とトウモロコシのセビーチェ ミックスビーンズ添え <i>Ceviche of Octopus & Sweet corn with Mix Beans</i>	¥1,300
本日のスープ <i>Today's Soup</i>	¥600
グリーンサラダ <i>Green Salad</i>	¥600

魚料理/Fish



メカジキのチーズ焼き ラタトゥイユ添え <i>Sword Fish, Grilled with Cheese & Ratatouille</i>	¥2,000
太刀魚のポワレ オニオンソース <i>Poeler of Cutlass Fish, Onion Sauce</i>	¥2,200
フィッシュ&チップス <i>Fish & Chips</i>	¥1,300

肉料理/ Meat



鶏もも肉のロースト フレッシュタイムとトマトの香り <i>Roasted Chicken, Fresh Tyme & Tomato flavor</i>	¥2,200
豚豚肩 ロース肉のソテー 赤ワイン風味の照り焼きソース <i>Grilled Pork Fillet with Cheese, Mustard Sauce</i>	¥2,200
和牛ロース肉のポワレ 和風おろしソース <i>Poeler of Japan Beef, Japanese Sauce</i>	¥3,000
ソーセージ盛り合わせ (5本) <i>Assorted sausage</i>	¥1,300

お食事/Meal



シーフードオムライス <i>Omlette & Rice with Seafood</i>	¥1,600
ホテル特製カレー <i>Curry & Rice</i>	¥1,600
月替わりのパスタ <i>Pasta of the day</i>	¥1,400
サイプレス風 ピザ <i>Original Pizza</i>	¥1,500

デザート/Dessert



季節のデザート盛り合わせ <i>Seasonal Assorted Dessert</i>	¥950
自家製マンゴーパフェ <i>Mango Parfait</i>	¥900
おまかせアイスクリーム盛り合わせ <i>Assorted Ice Cream</i>	¥950

ディナーセット/ Dinner Set

アラカルト料理 + ¥1,100

アラカルト料理+¥1,100 で

スープ・サラダ・パンまたはライス・コーヒーまたは紅茶 が付きます

Add JPY 1,100 from A La Carte

Today's Soup, Bread or Rice, Coffee or Tea

料金は10%税金・13%サービス料を含んでおります。All the prices include 10% tax and 13% service charges.

Dinner Menu ~Bar Food & Snacks~



カマンベールチーズのホールロースト
Whole Roasted Camembert Cheese

カマンベールを丸ごと焼きました
お好みではちみつとブラックペッパーを

¥2,400



生ハム (ハモンセラーノ)
Prosciutto

¥2,200



カマンベール&レッドチェダー
Cheese Board

¥1,900



ドライフルーツ 3 種盛
Dried Fruits

内容は季節により変更する場合があります

¥1,900



レーズンバター
Raisin & Butter

¥1,100

名古屋名物 手羽先の唐揚げ (5 本)

¥800

Fried Chicken wing

フライドポテト

¥800

French fries

ミックスナッツ

¥700

Mixed nuts

チョコレート

¥700

Chocolate

High-Tea Set

マンゴーパフェとサマーフルーツのハイティーセット



MENU

ウェルカムスパークリングワインカクテル
(アルコール or ノンアルコール)

※写真はイメージです

Savoury

- 本日のスープ *Soup of the day*
- サラダ *Salad*
- 蛸とトウモロコシのセビーチェ *Ceviche of Octopus & Corn*
- 海老と野菜のグラタン *Gratin, Shrimp & Vegetables*
- 鶏モモ肉のロースト 無花果風味のバルサミコソース
Roasted Chicken, Balsamic Sauce Fig Flavor
- ローストビーフサンド *Roasted Beef Sandwich*

Sweets

- 自家製マンゴーパフェ *Mango Parfait*
- マンゴームース *Mango Mousse*
- レモンのパウンドケーキ *Lemon Pound Cake*
- 桃のジュレ *Peach Jelly*
- 桃と紅茶のロールケーキ *Roll Cake, Peach & Tea*

※食材の都合で内容が変更する場合があります。何卒ご了承ください

1 ドリンク付 (DRINK MENU よりお選びください。一部除外品あり)

¥5,500

フリードリンク 90 分 *Free Drink 90 min*

+¥2,000

DRINK MENU よりお選びください。一部除外品あり)

料金は10%税金・13%サービス料を含んでおります。All the prices include 10% tax and 13% service charges.