

Menu

A la Carte Menu

アラカルトメニュー

11:00am - 20:00pm

Light & Fresh 軽食

Spiced Corn & Squash Soup Basil Crème, Crisp Shallots **H** ¥1,000
コーンとかぼちゃのスープ バジルクリーム、エシャロット

Caesar Salad Romaine Lettuce, Parmesan Cheese, Herb Croutons **H** ¥1,700
シーザーサラダ ロメインレタス、パルメザンチーズ、ハーブクルトン

Chopped Salad Raw & cooked vegetables, toasted nuts, yoghurt herb dressing **G H** ¥1,800
チョップドサラダ ナッツ、ヨーグルトハーブドレッシング

Salad Additional Topping:
サラダ追加トッピング

Roasted Herb Chicken +¥500
ローストハーブチキン

Sauteéd Garlic Shrimps +¥500
海老のガーリックソテー

Pacific Prawn **G H** ¥1,400
Avocado, Tomato, Pink Grapefruit, Sriracha
パシフィックプラウン アボカド、トマト、ピンクグレープフルーツ、シラチャーソース

Fresh Mozzarella, Marinated Tomatoes **G H** ¥2,200
Extra Virgin Olive Oil, Rocket, Black Olive Crumble
カプレーゼ

G Gluten-free グルテンフリー **V** Vegetarian ベジタリアン **H** No Pork or Alcohol 豚肉、アルコール不使用

Prices are subject to applicable tax and service charge

表示料金には別途税金とサービス料が加算されます

A la Carte Menu

アラカルトメニュー

11:00am - 20:00pm

Sandwiches & Burgers サンドイッチ バーガー

Club House Sandwich ￥2,400
Roasted Chicken Breast, Fried Egg, Smoked Bacon, Lettuce, Tomato

クラブハウスサンドイッチ
ローストチキン、目玉焼き、ベーコン、レタス、トマト、ホワイトトーストまたは全粒子トースト、

Grilled Beef Burger 200g ￥2,800
Lettuce, Tomato, Onion, Pickles, Bacon, Fried Egg

ビーフバーガー 200g レタス、トマト、オニオン、ピクルス、ベーコン、フライドエッグ

Veggie Burger **V****H** ￥2,600
Vegetable Patty, Guacamole, Garlic Mayonnaise

ベジタブルバーガー
ベジタブルパティ、ワカモレ、ガーリックマヨネーズ

Prosciutto, Roasted Peppers & Arugula Panini ￥2,400
Goats Cheese & Olive Tapenade

プロシュート、ローストペッパーとルッコラのパニーニ
ゴートチーズ、オリーブタプナード

All Sandwiches & Burgers include Fried Potatoes or Garden Green Salad
全てのサンドイッチとバーガーにフレンチフライ又はガーデンサラダが含まれます

G Gluten-free グルテンフリー **V** Vegetarian ベジタリアン **H** No Pork or Alcohol 豚肉、アルコール不使用

Prices are subject to applicable tax and service charge

表示料金には別途税金とサービス料が加算されます

A la Carte Menu

アラカルトメニュー

11:00am - 20:00pm

Mains メイン

US New York Strip Loin 200g
Fried Potato, Green Beans, Red Wine Sauce
US ニューヨークストリップロイン200g
インゲン豆、フライドポテト、赤ワインソース

¥4,500

Roasted Atlantic Salmon
Asparagus & Shiitake, Potato Puree, Sesame Vinaigrette
アトランティックサーモン
アスパラガスとしいたけ、ポテトピューレ、セサミヴィネグレット

¥2,900

Hainanese Chicken **G H**
Chicken Broth, Ginger Rice, Chili & Garlic
海南チキンライス
チキンブロス、ジンジャーライス、チリ、ガーリック

¥1,900

Rigatoni Arrabbiata **H**
Semi Dried Tomatoes, Parmesan, Basil
リガトーニ アラビアータ
セミドライマト、パルメザン、バジル

¥1,900

Spaghetti Pepperoncino
Pacific Shrimp, Garlic, Olive Oil, Spinach & Chili Flakes
スパゲッティ ペペロンチーノ
海老、ガーリック、オリーブオイル、ほうれん草、チリフレーク

¥1,900

“Fish & Chips”
Battered Cod, Tartare Sauce, Green Peas
フィッシュ & チップス

¥2,400

G Gluten-free グルテンフリー **V** Vegetarian ベジタリアン **H** No Pork or Alcohol 豚肉、アルコール不使用

Prices are subject to applicable tax and service charge
表示料金には別途税金とサービス料が加算されます

A la Carte Menu

アラカルトメニュー

11:00am - 20:00pm

Sweets スイーツセレクション

Double Chocolate & Walnut Brownie **VH** ¥1,000
ダブルチョコレート&ウォルナッツブラウニー

Finest French Pralines ¥1,000
フレンチプラリネ

Macarons, Berries & Whipped Cream ¥1,000
マカロン、ベリーとホイップクリーム

You may enjoy Coffee or Tea for an additional ¥300
+300 円でコーヒーまたは紅茶をオーダーできます。

To Share スナック

Artisan Charcuterie Board ¥3,000
シャルキュトリーボード
ハム盛り合わせ、ローストバゲット、ピクルス

Artisan Cheese Selection **VH** ¥2,900
4 Kinds of Cheeses , Roasted Baguette, Honey Comb, Dried Grape
チーズ盛り合わせ
4種類のチーズ、ローストバゲット、ハニーコム、干しぶどう

G Gluten-free グルテンフリー **V** Vegetarian ベジタリアン **H** No Pork or Alcohol 豚肉、アルコール不使用

Prices are subject to applicable tax and service charge
表示料金には別途税金とサービス料が加算されます