

Menu

A la Carte Menu

アラカルトメニュー

Light & Fresh 軽食

Spiced Corn & Pumpkin Soup Basil Crème, Crisp Shallots **VH** ¥1,300
コーンとパンプキンのスープ バジルクリーム、エシャロット

Caesar Salad Romaine Lettuce, Bacon, Parmesan Cheese, Herb Crouton ¥2,200
シーザーサラダ ロメインレタス、ベーコン、パルメザンチーズ、ハーブクルトン

Chopped Salad Raw & Cooked Vegetables, Toasted Nuts, Yoghurt Herb Sauce **VH** ¥2,300
チョップドサラダ ナッツ、ヨーグルトハーブソース

Salad Additional Topping:

サラダ追加トッピング

Sauteed Garlic Prawn +¥700
海老のガーリックソテー

Roasted Herb Chicken +¥650
ローストハーブチキン

Poached Egg +¥450
ポーチド エッグ

Pacific Prawn **G** ¥2,300
Avocado, Tomato, Pink Grapefruit, Sriracha Mayo
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 and Tomatoes **GV** ¥2,800
Extra Virgin Olive Oil, Rocket, Basil, 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 inclusive of taxes and 13% service charge.

表示料金には税金・サービス料 (13%) が含まれます。

A la Carte Menu

アラカルトメニュー

Roasted Chicken Breast, Fried Egg, Bacon, Lettuce, Tomato, Mayonnaise,
White Bread or Toasted Rye Bread

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、マヨネーズ、
ホワイトトーストまたはライブレッドトースト

Grilled Beef Burger 200g ¥3,500
Lettuce, Tomato, Onion, Pickles, Bacon, Fried Egg, Cheese
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、目玉焼き、チーズ

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

Vegetarian ベジタリアン

Plant Based Veggie Moussaka **V** ¥2,800
Green Asparagus, Semi Dried Tomato, Eggplant, Tomato Coulis
ギリシャ風ベジタブルラザニア
グリーンアスパラガス、ドライトマト、ナス、トマトクーリー

Rigatoni Al'arrabiata **V H** ¥2,400
Semi Dried Tomato, Parmesan, Basil
リガトーニアラビアータ
セミドライトマト、パルメザン、バジル

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 inclusive of taxes and 13% service charge.

表示料金には税金・サービス料 (13%) が含まれます。

A la Carte Menu

アラカルトメニュー

Mains メイン

Australian Grass Fed Beef Sirloin 250g ¥6,000

Carrot Orange Purée, Seasonal Vegetable, Truffle Potato, Red Wine Sauce

ビーフ ストリップロイン250g

キャロットオレンジピューレ、季節の野菜、トリュフポテト、赤ワインソース

Rosemary Scented Lamb Loin 200g ¥3,800

Pumpkin Purée, Caponata and Jus

ローズマリー香るラムロイン200g

パンプキンピューレ、カポナータ、ジュ

Roasted Atlantic Salmon ¥3,800

Asparagus, Mushroom, Potato Purée, Sesame Vinaigrette

アトランティックサーモン

アスパラガスとマッシュルーム、ポテトピューレ、セサミヴィネグレット

Above Menu include Rice or Bread

上記メニューにはご飯又はパンが含まれます

Hainanese Chicken ¥2,400

Chicken Broth, Ginger Rice, Sweet Chili and Dark Soy Sauce

海南チキンライス

チキンブロス、ジンジャーライス、スイートチリ、ダークソイソース

Spaghetti Pepperoncino ¥2,800

Olive Oil, Garlic, Chili, Parmesan, Crab Meat and Spinach

スパゲッティ ペペロンチーノ

オリーブオイル、ガーリック、チリ、パルメザン、カニ、ほうれん草

"Fish & Chips" ¥3,000

Beer Battered Cod, Tartare Sauce, Green Pea Purée

フィッシュ&チップス

ビール衣、タルタルソース、グリーンピースピューレ

Prices inclusive of taxes and 13% service charge.

表示料金には税金・サービス料(13%)が含まれます。

A la Carte Menu

アラカルトメニュー

Sweets スイーツセレクション

Double Chocolate & Walnut Brownie **VH** ¥1,300
ダブルチョコレート&ウォルナッツブラウニー

Macarons, Berries & Whipped Cream **VH** ¥1,300
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 ¥400
+400円でコーヒーまたは紅茶をオーダーできます。

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 inclusive of taxes and 13% service charge.
表示料金には税金・サービス料(13%)が含まれます。