

お魚料理

Main Dish Selections

- 調理時間は約20～30分 お時間を頂戴いたします。
- Please allow us to take 20 to 30 minutes to prepare your dishes.

コース
料理長
おすすめ

真鯛のロースト

Roasted Sea Bream

¥1,700 (¥2,057)

厳選された真鯛を皮目からじっくりロースト。お好みのソースでお召し上がりください。

ソースは下記から1種類お選び下さい。 with your choice of sauce from

・赤ワインソース ・グリビッシュソースとレモン (マヨネーズにエシャロット、ケッパー、ピクルス入り)

Red Wine Sauce / Gribiche Sauce and Lemon (a mayonnaise sauce added with shallot, capers and pickled gherkins)

キハダマグロのグリル

Grilled Tuna

¥1,900 (¥2,299)

キハダ鮪の赤身を高温のグリルで焼き上げて、中はレアに仕上げました。

ソースは下記から1種類お選び下さい。 with your choice of sauce from

・赤ワインソース ・グリビッシュソースとレモン (マヨネーズにエシャロット、ケッパー、ピクルス入り)

Red Wine Sauce / Gribiche Sauce and Lemon (a mayonnaise sauce added with shallot, capers and pickled gherkins)

コース
料理長
おすすめ

有頭海老のフライ

Fried Prawn

¥2,300 (¥2,783)

有頭海老をフライにした洋食定番料理。

季節野菜のロースト【ベジタリアンメニュー】

Roasted Vegetables for Vegetarian

¥1,000 (¥1,210)

旬の季節野菜やキノコをじっくりとローストしたお料理です。

サイドディッシュとしてもお召し上がり頂けます。



真鯛のロースト
Roasted Sea Bream



キハダマグロのグリル
Grilled Tuna

■ソースの追加は1品¥200(¥242)を頂戴致します。

お料理と一緒にどうぞ

With your order of any other dish

単品価格 各 ¥300 (¥363)
Each

カップスープ、スモールサラダ、パン、ライス、コーヒー、紅茶 Cup Soup, Small Salad, Bread, Rice, Coffee or Tea

A セット ¥500(¥605)

- ・本日のカップスープ又はスモールサラダ
- ・パン又はライス

B セット ¥650(¥786)

- ・本日のカップスープ
- ・パン又はライス ・スモールサラダ

C セット ¥800(¥968)

- ・本日のカップスープ ・パン又はライス
- ・スモールサラダ ・コーヒー又は紅茶

- ・バイキング営業中はプラス¥1,000(¥1,210)にてスープ、サラダをお好きなだけバイキングカウンターよりお楽しみ頂けます。

- ・ You may enjoy any soup and salad from buffet table as "all you can eat" style with additional JPY 1,210 .

※()内の価格は税金・サービス料金を含んだ金額です。

※食事制限、アレルギーのあるお客様はスタッフまでお申し付け下さい。

※写真はイメージです。

※食材の都合により内容が変更になる場合がございます。

※The prices in () are indicated service charge and government tax inclusive.

※Please advice our restaurant staff, if you have any food dietary restriction.

※These pictures are for illustrative purpose.

※The menu may change depending on availability.

お肉料理

Main Dish Selections

- 調理時間は約20～30分 お時間を頂戴いたします。
- Please allow us to take 20 to 30 minutes to prepare your dishes.



和牛ハンバーグステーキ

"Wagyu" Hamburger Steak (100% Japanese Black Beef Brand)

コース
料理長
おすすめ

和牛ハンバーグステーキ

¥1,900 (¥2,299)

厳選した良質の近江産黒毛和牛を使用した完全ホテルメイド。
"Wagyu" Hamburger Steak (100% Japanese Black Beef Brand)

国産若鶏のロースト(ハーフカット)

¥2,200 (¥2,662)

Roasted Chicken (half-cut)
国産若鶏を使用し、シンプルに塩・胡椒のみで味付けをして、
じっくりとオーブンで焼き上げたハーフサイズのローストチキン。
パリッ仕上がる皮とジューシーな身をご堪能ください。

ソースは下記から1種類お選び下さい。 with your choice of sauce from

・マッシュルームソース ・赤ワインソース

Mushroom Sauce / Red Wine Sauce



国産若鶏のロースト(ハーフカット)
Roasted Chicken (half-cut)

牛フィレ肉のステーキ(オーストラリア産)

120g ¥2,500 (¥3,025)

Beef Tenderloin Steak (from Australia)
オーストラリア産 フィレ肉をじっくりと焼き上げ、ジューシーに仕上げたステーキです。
ソースは下記から1種類お選び下さい。 with your choice of sauce from

・メートル・ドテルバター ・和風ソース

Maître d'Hôtel Butter / Japanese Sauce



ミニッツステーキとフレンチフライ(USビーフ・リブローズ)
Steak Minute with Pommes Frites (Rib Roast from the USA)

コース
料理長
おすすめ

ミニッツステーキとフレンチフライ(USビーフ・リブローズ) 150g ¥2,500

(¥3,025)

Steak Minute with Pommes Frites (Rib Roast from the USA)
パリのビストロメニュー

ソースは下記から1種類お選び下さい。 with your choice of sauce from

・メートル・ドテルバター ・和風ソース

Maître d'Hôtel Butter / Japanese Sauce

■ソースの追加は1品¥200(¥242)を頂戴致します。

お料理とご一緒にどうぞ With your order of any other dish

単品価格 各 ¥300 (¥363)
Each

カップスープ、スモールサラダ、パン、ライス、コーヒー、紅茶 Cup Soup, Small Salad, Bread, Rice, Coffee or Tea

A セット ¥500(¥605)

- ・本日のカップスープ又はスモールサラダ
- ・パン又はライス

B セット ¥650(¥786)

- ・本日のカップスープ
- ・パン又はライス ・スモールサラダ

C セット ¥800(¥968)

- ・本日のカップスープ ・パン又はライス
- ・スモールサラダ ・コーヒー又は紅茶

- ・バイキング営業中はプラス¥1,000(¥1,210)にてスープ、サラダをお好きなだけバイキングカウンターよりお楽しみ頂けます。
- ・You may enjoy any soup and salad from buffet table as "all you can eat" style with additional JPY 1,210.

※()内の価格は税金・サービス料金を含んだ金額です。

※食事制限、アレルギーのあるお客様はスタッフまでお申し付け下さい。

※写真はイメージです。

※食材の都合により内容が変更になる場合がございます。

※The prices in () are indicated service charge and government tax inclusive.

※Please advice our restaurant staff, if you have any food dietary restriction.

※These pictures are for illustrative purpose.

※The menu may change depending on availability.