

# アラカルトメニュー

a la carte menu

## オードブル Appetizer

- |   |  |        |
|---|--|--------|
| A | 西京味噌でマリネしたニュージーランド産キングサーモンの燻製<br>Smoked New Zealand king salmon marinated in Saikyo miso | ¥2,800 |
| B | 鴨のリエット グリーンペッパー風味<br>Duck rillettes with green pepper                                    | ¥2,800 |
| C | 生ハムとベーコン、温かいフロマージュのサラダ<br>Warm cheese salad with dry cured ham and bacon                 | ¥2,500 |

## スープ Soup

- |   |                            |        |
|---|----------------------------|--------|
| A | 本日のポタージュ<br>Today's potage | ¥1,000 |
|---|----------------------------|--------|

## お魚料理【アミューズ・パン付き】 Fish dish with small appetizer and bread

- |   |  |        |
|---|--|--------|
| A | 帆立貝柱と白身魚のリヨン風クネル<br>Lyon-style Quenelles of scallops and whitefish       | ¥3,500 |
| B | 本日の魚介のポワレ ブールブランソース<br>Pan-fried Today's seafood with white butter sauce | ¥3,800 |

## お肉料理【アミューズ・パン付き】 Meat dish with small appetizer and bread

- |   |  |         |
|---|--|---------|
| A | 丹波あじわいどりと茸のクリーム煮込みバターライス添え<br>Creamy braised Kyoto chicken and mushroom with butter rice | ¥3,500  |
| B | 国産牛フィレ肉のポワレ<br>Sauteed japanese beef fillet  | ¥8,500  |
| C | 牛肉の赤ワイン煮込み<br>Stewed beef in red wine  | ¥5,000  |
| D | 黒毛和牛フィレ肉のポワレ ソース・ペリグー<br>Sauteed Japanese black beef fillet Truffle sauce                | ¥14,500 |

## その他 Others

(v) A	グリーンサラダ Green salad	¥800
(v) B	温野菜 Warm vegetables	¥1,500
(v) C	スパゲッティ 茸とグリル野菜のトマトソース Tomato sauce Spaghetti with mushroom and vegetables	¥2,200
D	パン Hotelmade bread	¥500
E	ライス Rice	¥500

## デザート Dessert

A	アイスクリーム Ice cream	¥800
B	りんごの温かいタルト Warm apple tart	¥1,300
C	ガトーショコラとミックスベリー Chocolate cake and mixed berries	¥1,300
D	コーヒー・紅茶 Coffee or Tea	¥1,000

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

※料金には消費税 10%が含まれております。別途サービス料 15%を加算させていただきます。

Price includes 10% consumption tax. Separately to charge 15% service fees.

Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.