Menu de Santé ~太陽と大地の恵み~

 $11:30 \sim 14:30$

焼きとうもろこしの冷製ポタージュ Cold Roasted Corn Soup

> 夏野菜のフェデリーニ Summer Vegetable Fedelini

すずきのグリル スパイシーなトマトソース Grilled Japanese Sea Bass with Spicy Tomato Sauce

または

金華豚のカツレツ カレーソース Kinkaton Pork Cutlet with Curry Sauce

> パン Bread

本日のデザート Today's Dessert

コーヒー または 紅茶 Coffee or Tea

¥ 6,400

当バーは国産米を使用しています。 We use domestically produced rice.

Gourmandise ~美食家たちへの贈り物~

11:30 ~ 14:30

焼きとうもろこしの冷製ポタージュ Cold Roasted Corn Soup

> 夏野菜のフェデリーニ Summer Vegetable Fedelini

すずきのグリル スパイシーなトマトソース Grilled Japanese Sea Bass with Spicy Tomato Sauce

> 金華豚のカツレツ カレーソース Kinkaton Pork Cutlet with Curry Sauce

> > パン Bread

本日のデザート Today's Dessert

コーヒー または 紅茶 Coffee or Tea

¥ 8,200

当バーは国産米を使用しています。 We use domestically produced rice.

Light Meal

ライトミール

ポテトフライ トリュフソース または ブルーチーズソース French Fries with Truffle Sauce or Blue Cheese Sauce	¥ 2,700
本日のパスタ Today's Pasta	2,900
ピッツェッタ マルゲリータ バジルの香り Pizzetta Margherita with Basil Flavor	3,100
モッツァレラチーズのクロックムッシュ スターライトスタイル Croque Monsieur (Mozzarella Cheese)	2,900
オークラ牛コンビーフとモッツァレラチーズの オープンサンドイッチ Open Sandwich with Corned Okura Beef and Mozzarella Chee	3,600
オークラ牛のステーキサンドイッチ Okura Beef Steak Sandwich	5,200

Dessert デザート

アイスクリーム 各種 Ice Cream (For details, please ask the staff)	¥ 2,000
本日のシャーベット Today's Sherbet	2,000
ホットアップルパイ バニラアイスクリーム添え Hot Apple Pie à la mode	2,800
クレームブリュレ フルーツとバニラアイスクリーム添え Crème Brûlée with Fruit and Vanilla Ice Cream	3,200
プレミアムモンブラン 〜モジュレーション〜 Premium Mont Blanc -Creamy Chestnut Cake-	3,400
キャラメルバナナとラズベリーのミルフィーユ Caramel Banana and Raspberry Millefeuille	3,600
トロピカルパフェ Tropical Parfait	3,800
ピーチメルバ Peach Melba	3,800
フルーツ盛り合わせ 四季の味覚 Assorted Fruit	5,800

表示料金は、消費税・サービス料 15% が含まれております。

The price includes consumption tax and 15% service charge.

17:00 以降は20歳未満のご利用はご遠慮いただいております。 Children under 20 are not allowed to enter after 17:00.

17:30 以降はカバーチャージを頂戴いたします。

A cover charge is added to the bill from 17:30 onwards.