

# Cold Dish

## 冷製料理

季節の野菜サラダ にんじん風味のヴィネグレット Seasonal Vegetable Salad with Carrot Vinaigrette	¥ 2,200
グリーンアスパラガスのソテー 味噌風味のマヨネーズソース Sautéed Green Asparagus with Miso Mayonnaise Sauce	3,100
ハムとサラミの盛り合わせ Assorted Ham and Salami Slices	3,400
オークラ牛のソフトジャーキー Okura Beef Soft Jerky	3,500
スモークサーモン Smoked Salmon	3,700
チーズ盛り合わせ スターライトセレクション Assorted Cheese, Starlight Selection	4,400
シェフおすすめ オードブル盛り合わせ Assorted Appetizer	4,500
白身魚のマリネ キャビア添え Marinated White-fleshed Fish with Caviar	5,000
フランス産 オシェトラキャビア / 18g French Ossetra Caviar / 18g	14,000

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.

# Hot Dish

## 温製料理

ポテトフライ トリュフソース French Fries with Truffle Sauce	¥ 2,700
3 種の串揚げ Kushiage / Deep-Fried Skewers / 3 Skewers	2,800
骨付きチキンのフライ / 5 本 Fried Chicken with Bone Skewers / 5 pieces	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
温製野菜の盛り合わせ 味噌風味ヴィネグレット Assorted Hot Vegetables with Miso Vinaigrette	3,600
白身魚とソフトシェルクラブのフライ Fried White Fish and Soft Shell Crab	3,800
本日の魚料理 Today's Fish	3,900
熟成ラムチョップのソテーとソーセージのグリル マスタードソース Sautéed Lamb chop and Grilled Sausage with Mustard Sauce	3,900
牛フィレのカットステーキ 青しそ香る和風ソース / 180g Diced Beef Steak with Japanese-Style Sauce / 180g	4,800

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.

# Pasta & Sandwiches

## パスタとサンドイッチ

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の オープンサンドイッチ Open Sandwich with Corned Okura Beef and Mozzarella Cheese	3,600
本日のパスタ Today's Pasta	3,900
からすみと野菜の具沢山ペペロンチーノ Dried Mullet Roe and Vegetable Peperoncino	3,900
スターライト オリジナルクラブハウスサンドイッチ Clubhouse Sandwich	3,900
渡り蟹とグリーンアスパラガスのスパゲティ Crab and Green Asparagus Spaghetti	4,200
牛肉のラグー タリオリーニ Beef Ragout Tagliolini	4,300
オークラ牛のステーキサンドイッチ Okura Beef Steak Sandwich	5,200

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.

# Dessert

## デザート

アイスクリーム各種 Ice Cream (For details, please ask the staff)	¥ 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
苺のミルフィーユ Strawberry Millefeuille	3,600
チョコレートとポートワインのパフェ Chocolate and Port Wine Parfait	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.

# Chef's Selection

## シェフこだわりの逸品

17:00 ~ 20:30

本日のスープ Today's Soup	¥ 2,500 ~
仔牛のカツレツ ウィーン風 Veal Cutlet, Viennese Style	4,800
牛肉の赤ワイン煮込み Stewed Beef with Red Wine Sauce	5,200
伊勢海老のロースト 白ワインソース Roasted Japanese Spiny Lobster with White Wine Sauce	13,000
和牛サーロインのグリル グレイビーソース / 200g Grilled Japanese Beef Sirloin with Gravy Sauce	14,700
和牛フィレのソテー 赤ワインソース / 150g Sautéed Japanese Beef Fillet with Red Wine Sauce	16,000
黒あわびのステーキ コキヤージュソース Sautéed Abalone with Shellfish Sauce	Current price 時価

ご提供には、20 分程お時間をいただきます。

The dishes will take about 20 minutes to prepare.

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.