

サラダ *Salad*

ミックスサラダ

お好みのドレッシングで：フレンチ、イタリアン、アジア

*Mixed salad*

*served with French, Italian and Asian dressing*

チーズ *Cheese*

*Edamer, Fontal, Pecorino*

世界のチーズ盛り合わせ

毎日ご用意しています/*Always available*

スパゲッティ トマトソースまたはミートソース\*

*Spaghetti with tomato or Bolognese sauce*

牛肉のソテー 香草オイル風味\*

*Beef paillard with herbs oil*

サーモンのフィレ\*

*Grilled salmon fillet*

# Dinner

## 洋食

*From our Italian Chef*

### 前菜 APPETIZERS

仔牛肉のスライス ポテトサラダを添えて\*

*Veal with creamy tuna sauce and potato salad\**

ナスのタルト(V)

*Eggplant flan with tomato coulis (V)*

### スープ SOUP

野菜のチキンコンソメスープ

*Chicken consommé with vegetables*

### パスタ PASTA

ミートソースのニョッキ\*

*Gnocchetti sardi with Bolognese sauce\**

2種のチーズのアニョロッティパスタ

*Brad beans Agnolotti with ticotta cheese and Brie cheese sauce*

### メイン料理 MAIN COURSES



白身魚のフィレ マッシュポテトと野菜のソテー添え\*

*Crusted tilapia fillet served with Palermitana sauce,*

*mashed potatoes and sauté vegetables\**

子豚のロースト

*Roast pork leg served with green peas flan and potatoes*

コルドンブルー (鶏肉のチーズとハムの挟み焼き)

*Chicken Cordon Blue with mashed sweet potatoes and sauté vegetables*

野菜のフリッター レンズマメのソースで(V)

*Pakora fritters with lentil soup (V)*

アジア料理

*From our Chinese Chef*



前菜 APPETIZERS

アジア風辛味エビの前菜

*Asian Shrimps with spicy sauce\**

スープ SOUP

野菜とソーセージのスープ\*

*Tomato with potato, sausage soup\**

麺料理 NOODLES

鶏肉と野菜の中華風ヤキソバ\*

*Stir fried noodle with chicken and vegetables\**

メイン料理 MAIN COURSES

鶏肉と野菜の炒め 白飯を添えて\*

*Kung Pao Chicken with steamed rice\**

麺入りチキンスープ

*Chicken soup with noodle*

サイドメニュー SIDE DISH

白飯

*Steamed rice*

(V) ベジタリアン及びダイエットメニュー



シェフのおすすめ

## デザート *Desserts*

マロニエ (栗のクリームとメレンゲのケーキ)

*Marronnier cake*

ヨーグルトケーキ

*Yogurt cake*

無糖・レモンムース

*No sugar added Lemon Mousse*

本日のアイスクリーム

*Ice cream of the day*

本日のシャーベット

*Sherbet of the day*

季節のフルーツ

*Fresh seasonal fruit*

## 食後酒 *Dessert Wines*

Moët & Chandon Dom Pérignon.....	250.00	
Veuve Clicquot Ponsardin Brut .....	90.00	
Moët & Chandon Brut Impérial.....	85.00	
Pommery Brut Royale.....	80.00	
Jaquart Brut Mosaïque.....	65.00	
Berlucchi Cuvée Brut .....	45.00	
Prosecco di Valdobbiadene doc "Aneri" .....	40.00	
Asti Spumante Martini .....	30.00	
	flûte .....	6.50
Moscato d'Asti Bosc dla Rey Batasiolo .....	30.00	
	flûte .....	6.50
Baglio Florio - Vecchioflorio Riserva.....	6.30	
Ruby Port Sandemann - Harvey's Bristol Cream .....	6.30	
Courvoisier Napoleon.....	11.00	
Glenfiddich Ancient Reserve 18 years .....	11.00	
	"GRAPPA WALCHER"	
Cabernet, Goldmuskateller, Sauvignon Blanc.....	7.00	
Limoncello, Disaronno Originale .....	6.90	
Averna, Jägermeister, Montenegro, Ramazzotti .....	6.90	
Liquore di Grappa e Miele "Revel Chion" .....	6.90	

上記お飲み物には15%のサービス料を加算させていただきます。