

STARTERS

前菜

1.

WHITE FISH CEVICHE*

with red onion, lemon and coriander,
over sweet pepper coulis

白身魚のセヴィーチェ*
赤玉ねぎ、レモン、パクチーと
パプリカソース



2.

⑤ AUBERGINES PARMIGIANA NEAPOLITAN-STYLE

fried aubergines au gratin with basil
tomato sauce and mozzarella

茄子のパルミジャーナ (ナポリ風) -
茄子のグラタン バジルトマトソースと
モッツアレラチーズをのせて



SALAD & SOUPS

サラダ&スープ

3.

⑤ NORDIC SALAD

iceberg lettuce, watercress, radish,
cherry tomatoes, shredded carrots

北欧風サラダ -
アイスパーク レタス、クレソン、ラディッシュ、
チェリートマト、ニンジンの細切り

HONEY MUSTARD EMULSION

ハニーマスタードドレッシング



4.

⑤ FIRE-ROASTED TOMATO CREAM SOUP

mozzarella and basil pesto

ローストトマトのクリームスープ
モッツアレラチーズとバジルのペスト



PASTA & RISOTTO

パスタ&リゾット

5.

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE

bronze-die durum-wheat pasta with mussels
clams, calamari, shrimps and parsley emulsion

シーフードパスタ -
ブロンズダイスのデュラム小麦パスタ、二枚貝、
イカ、エビ、パセリのエマルジョンとともに



6.

⑤ BEETROOT RISOTTO

light Gorgonzola fondue, Parmesan shavings

ビーツのリゾット -
あっさりしたゴルゴンゾーラのフォンデュ、
パルメザンチーズのスライス



7.

⑤ SPAGHETTI WITH BASIL TOMATO SAUCE

バジルトマトソースのスパゲッティ



MAIN COURSES

メインコース

8.

PORK LOIN FILLED WITH GRANA PADANO CHEESE

sweet-and-sour spring onions, green beans
with bacon, roast potatoes

グラナパダーノチーズを詰めたポークロイン
甘酸っぱいネギ、サヤインゲン、
ベーコン、ローストポテト



9.

BATTERED FISH & CHIPS

crisp fried cod fish fillet, steak potatoes,
mushy peas, homemade remoulade sauce

フィッシュ and チップス -
タラのフライ、ポテト、マッシュピーズ、
ホームメイドレムラードソース



10.

STEWED LEGUMES TUSCAN-STYLE

red and white beans, lentils, carrots, aubergines
and spring onions, toasted baguette

トスカーナ風豆のシチュー
白と赤のインゲン豆、レンズ豆、ニンジン、
ナス、スプリングオニオン、トーストしたバゲット



11.

CHICKEN IN MIRIN TERIYAKI SAUCE

potato purée and buttered green beans

鶏肉の照り焼き
ポテトピューレ、いんげんのバター炒め

BREAD & RICE

パン&ライス

SLICE BAGUETTE

フランスパン

HONEY WHEAT BREAD WITH CRANBERRIES

クランベリー入りはちみつ小麦パン

SOFT BREAD ROLLS

ロールパン

OLIVE OIL FOCACCIA

オリーブオイルのフォカッチャ

CHEESE GRISSINI

チーズのグリッシーニ

STEAMED JAPANESE RICE ZAKKOKUMAI

white rice or multi-grain rice
ライス または 雑穀米

DESSERTS

デザート

12.

COCONUT PISTACHIO DACQUOISE

coconut biscuit, pistachio mousseline,
raspberry coulis

ココナッツダックワーズ
ピスタチオ、ラズベリーソース



13.

SACHERTORTE

Austrian chocolate cake with apricot filling

ザッハトルテ
オーストリアのチョコレートケーキ、
アプリコット入り



14.

Ⓜ FRESH FRUIT SALAD WITH MINT

vanilla ice cream

ミント付きフレッシュフルーツ
バニラアイスクリーム



15.

SELECTION OF ICE CREAM & FRUIT SORBETS

ask your waiter for our assortment of ice cream & sorbets

本日のアイスクリームまたはシャーベット

アイスクリームとシャーベットの種類は、ウェイターにお尋ねください

16.

Ⓜ SELECTION OF ICE CREAM

ask your waiter for our daily selection

アイスクリーム 砂糖不使用

本日のスペシャルは、ウェイターにお尋ねください

17.

FRESH FRUIT PLATE

フレッシュフルーツの盛り合わせ



NO SUGAR ADDED
砂糖不使用



VEGETARIAN
ベジタリアン



VEGAN
ビーガン

If you have any allergy or sensitivity to specific foods, please notify our staff before ordering.
特定の食材に対してアレルギー等をお持ちの場合は、ご注文の前に給仕長にお申し付けください。

*Public health advisory: Consuming raw or undercooked meats (poultry, beef, lamb, pork, etc.), seafood, shellfish
or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

*肉類、シーフード、甲殻類、卵を、生あるいは十分に加熱していない料理を選択された場合、
お客様によっては体調不良を起こすリスクが高まる場合があります。