

STARTERS

前菜

1.

SEAFOOD & VEGETABLE POTSTICKER COMBO

Oriental mustard dip

海鮮と野菜の東洋餃子
オリエンタルマスタードのディップで



2.

VITELLO TONNATO*

carpaccio of thin sliced veal loin, coated in
a emulsion of tuna, caper, anchovy, lemon
juice and extra virgin olive oil with herbs

ヴィテットロ トンナート*

仔牛のカルパッチョ、ツナ、ケイパー、
アンチョビ、レモンジュースとハーブ付きの
エキストラバージンオリーブオイル



SALAD & SOUPS

サラダ&スープ

3.

⑤ WILLIAMS SALAD

mixed greens, pears, celery,
caramelised walnuts

ウィリアムズサラダ
ミックスグリーン、梨、セロリ、
キャラメライズしたクルミ入り

CARROT ORANGE DRESSING

ニンジンとオレンジのドレッシング



4.

⑤ CARROT GINGER SOUP

flavoured with coconut milk

キャロットジンジャースープ
ココナッツミルク風味



PASTA & RISOTTO

パスタ&リゾット

5.

LINGUINI WITH SEAFOOD RAGOUT

confit lemon, artichoke pesto

リングイネ シーフードラガー添え
レモン、アーティチョークのペースト



6.

⑤ RISOTTO PRIMAVERA

creamy rice with diced garden vegetables
and Parmigiano Reggiano

春野菜のリゾット
パルミジャーノレッジャーノのせ



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.

TURKEY ESCALOPE WITH LEMON AND PINK PEPPER

vegetable rice pilaf

ターキーのエスカロップ、レモンとピンクペッパー
添え - 野菜のライスピラフ



9.

GRILLED BEEF SIRLOIN OROSHI*

ponzu sauce, fried aubergines and mushrooms

サーロインステーキ*
おろしポン酢、揚げ茄子、茸



10.

TILAPIA ON CARROT MOUSSELINE

roasted sweet potatoes, pickled carrots,
coconut chilli foam

ティラピアのキャロット・ムースリーヌ添え
ローストしたサツマイモ、ピクルスしたニンジン、
ココナッツチリフォーム

11.

① TOFU MORSELS

vegetables in soy sauce and sesame

ひとくち豆腐
ごまと醤油を和えた野菜とともに



12.

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

KORNSPITZ WHOLE- MEAL BREAD WITH SUNFLOWER SEEDS

コルンシュピッツブレッドヒマワリ
の種の入った全粒粉パン

SOFT BREAD ROLLS

ロールパン

OLIVE OIL FOCACCIA

オリーブオイル

WILD FENNEL GRISSINI

フェネルのグリッシーニ

STEAMED JAPANESE RICE ZAKKOKUMAI

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

DESSERTS

デザート

13.

WHITE CHOCOLATE MOUSSE CAKE

wild berries

ホワイトチョコレートムースケーキ
ワイルドベリー添え



14.

BLACK FOREST CHERRY GATEAU

flavoured with kirsch

ブラックフォレストケーキ



15.

ARROZ CON LECHE

cinnamon rice pudding

アロス・コン・レチェ
シナモンライスプリン



16.

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

17.

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

18.

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。