

ALL-DAY DINING

10:30~

JPY	メインコース
5,000	サーモンのロースト ソースヴィエルジュ
7,000	海老とホタテ、白身魚のシーフードコンボ ホタテ
7,500	経産黒毛和牛ロースステーキ バルサミコソース 牛
5,000	ビーフの赤ワイン煮込み マッシュポテト 牛・ゴマ・二酸化硫黄
6,000	仔羊背肉のロースト ミントヨーグルトソース
4,500	鶏モモ肉のコンフィ ローストポテト添え 鶏
	サイドディッシュ
+700	オニオンリング
+700	フレンチフライ
+700	ガーリックブロッコリー

※メインコースをご注文の際は、パン()またはスチームライスをお選びください。

JPY	前菜
3,500	ブッラータのカプレーゼ 松の実
3,000	シーザーサラダ リンゴ
2,500	フェネルと蕪、紅芯大根のビーガンスライスサラダ オレンジヴィネグレット タヒニソース オレンジ・リンゴ・ゴマ
2,000	ガーデンサラダ ランチドレッシング添え
	トッピング
+700	生ハム
+700	スモークサーモン
+500	シュレッドチキン 鶏
5,000	5種のシャルキュトリープレート 牛・ゴマ・二酸化硫黄
5,500	7種のチーズ盛り合わせ クラッカー2種 ビーナッツ・カシューナッツ・クルミ

料金はすべて日本円です。上記料金には、税金・サービス料13%が含まれます。メニュー内容は、仕入れ状況により変更の場合がございますのでご了承ください。同じ厨房内でアレルギー食材を調理しておりますので、食物アレルギーなどお食事に特別なご要望があるお客様はお申し付けください。

JPY	コンフォートフード
4,000	クラブハウスサンドイッチ フレンチフライ添え 鶏・キウイ・オレンジ
4,000 +500	ビーフバーガー フレンチフライ添え 牛・マスタード チェダーチーズ 追加
3,500	フィッシュアンドチップス

JPY	パスタ&カレー
3,500	ビーフラグーのペンネ 牛・セロリ・ゴマ・二酸化硫黄
3,500	フェットウッチーネボスカイオーラ
3,500	スパゲッティカルボナーラ
3,500	ビーガンペンネボロネーゼ リンゴ
4,000	ビーフラザニア 牛・鶏
3,500	ジャパニーズビーフカレーライス 牛・鶏・リンゴ
4,500	バターチキン&ベジタブルカレープレート カシューナッツ・鶏
3,500	ビーガンキーマカレー

JPY	アジアメニュー
3,000	きしめん 海老のかき揚げ添え ゴマ
3,500	叉焼入り炒飯 鶏
5,000	名古屋名物味噌カツ みそ汁、マスタード、漬物、パンまたはスチームライス
3,500	錦爽どりの親子丼 みそ汁、漬物 鶏

JPY	お子さまメニュー
3,500	キッズハンバーグステーキ、パンまたはスチームライス 牛
3,000	白身魚のスチーム、温野菜、スチームライス
3,000	お子さまパスタ トマトソース
3,000	鶏の竜田揚げ定食 鶏竜田揚げ、サラダ、スチームライス、みそ汁 鶏

JPY	スープ
2,000	フレンチオニオンスープ 牛・鶏
2,000	パンプキンクリームスープ

JPY	デザート
2,500	フルーツコンポートとヘーゼルナッツのケーキ クレームシャンティ添え ヘーゼルナッツ・オレンジ・リンゴ
2,500	ラズベリーオペラ フルーツマリネ添え アーモンド・カカオ豆・オレンジ・リンゴ
2,500	クレマカタラーナ オレンジ・リンゴ
2,000	アイスクリーム3種盛 カカオ豆
5,000	7種のフレッシュフルーツ盛り合わせ キウイ・オレンジ

ケーキ

季節のケーキをご用意しています。
※スタッフにお問い合わせください。

季節のアフタヌーンティー

※スタッフにお問い合わせください。

IN PLACE

< 3-3 >

< **BUFFET** >

ランチビュッフェ
&
ディナービュッフェ

※スタッフにお問い合わせください。

DRINK MENU

シャンパン&スパークリングワイン

125ml グラス	750ml ボトル	
1,900	11,000	シャンドン・ブリュット (オーストラリア)
2,300	13,500	シャンドン・ブリュット ロゼ (オーストラリア)
2,800	16,500	モエ・エ・シャンドン・モエ・アンペリアル (フランス)

150ml グラス	750ml ボトル	
2,000	9,800	ムートン・カデ・ソーヴィニヨン・ブラン (フランス)
2,000	9,800	スティムソン エステート セラズ・シャルドネ (アメリカ)
2,200	10,500	モンテス・アルファ・シャルドネ (チリ)
2,400	11,500	ローリング・メグ リースリング (ニュージーランド)

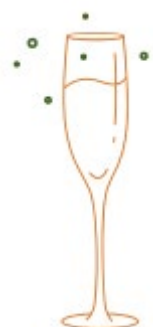
2,200	10,500	ムートン・カデ・ルージュ・クラシック (フランス)
2,400	11,500	キリカヌーン ザ・ラッキー シラズ (オーストラリア)
2,500	12,000	ヴィラ・アンティノリ (イタリア)
2,700	13,000	マルケス・デ・カーサ・コンチャ ピノ・ノワール (チリ)

4,000 **ワイン3種バイザグラス**
毎月ソムリエがセレクトするおすすめワイン

360ml	450ml	
1,200	1,500	アサヒスーパードライ

1,200	アサヒスーパードライ (334ml)
1,200	キリンラガー (334ml)
1,200	ハイネケン (330ml)
1,200	サッポロプレミアムエビス (334ml)

1,300	クラフト瓶ビール 伊勢角屋麦酒 ベールエール (330ml)
1,300	伊勢角屋麦酒 ヒメホホワイト (330ml)



ビール

生ビール
アサヒスーパードライ

瓶ビール

アサヒスーパードライ (334ml)
キリンラガー (334ml)
ハイネケン (330ml)
サッポロプレミアムエビス (334ml)

クラフト瓶ビール

伊勢角屋麦酒 ベールエール (330ml)
伊勢角屋麦酒 ヒメホホワイト (330ml)

カクテル

ブラッディー・メアリー
ジントニック
ミモザ
ウイスキーハイボール



ノンアルコール

モクテル

オレンジ&パインクラッシュ
オレンジとパイナップルのジュース
トニックウォーター割り

アップルビール
Fever Treeのジンジャービールに、
リンゴとローズマリー

ホワイトビーチメルバ
ビーチとライムのジュース 南天の葉添え

ヴァージンシーブリーズ
クランベリーとグレープフルーツのジュース
トニックウォーター割り ローズ添え

125ml グラス	750ml ボトル	
1,200	6,000	スパークリングワイン デュク・ド・モンターニュ (ベルギー)

1,000	ビール アサヒドライゼロ (334ml)

ジュース・ソフトドリンク

1,000	ソフトドリンク
	オレンジジュース (300ml)
	アップルジュース (300ml)
	トマトジュース (300ml)
	ウーロン茶 (300ml)
	コカ・コーラ (190ml)
	コカ・コーラ ゼロ (300ml)
	忍ジャーエール (350ml)
	トニックウォーター (200ml)

	ミネラルウォーター
1,200	サンペレグリーノ (1L)
880	サンペレグリーノ (500ml)
1,200	アクアパンナ (1L)
880	アクアパンナ (500ml)

コーヒー・紅茶

1100	コーヒー
1100	アメリカンコーヒー
600	エスプレッソ
800	ダブルエスプレッソ
1200	カフェラテ
1200	カフェモカ
1200	カプチーノ
1200	ホットまたはアイスチョコレート
1200	アイスコーヒー
1100	アイスティー
1300	ロンネフェルトティーセレクション

紅茶はRonnefeldt (ロンネフェルト社) のラインナップからお好きなものをお選びいただけます。

BEVERAGE PACKAGES 飲み放題

JPY

3,500	樽生ワインパッケージ スパークリング: プロドライ 白: ヴェルドーロ 赤: カペール
4,500	スタンダードパッケージ スパークリング: プロドライ 白: ヴェルドーロ 赤: カペール アサヒ生ビール ハイボール
5,000	プレミアムワインパッケージ 樽生ワインパッケージ&プレミアムワイン 白: ムートン・カデ・ソーヴィニヨンブラン 赤: ムートン・カデ・ルージュ・クラシック
6,500	プレミアムパッケージ スタンダードパッケージ&プレミアムワイン 白: ムートン・カデ・ソーヴィニヨンブラン 赤: ムートン・カデ・ルージュ・クラシック