

Antipasto 前菜

前菜の盛り合わせ Antipasti	3種類	¥2,400
	5種類	¥3,700

Pasta パスタ

ゴルゴンゾーラチーズであえた、フジッリ (クルクルらせんマカロニ) Fusilli(pasta)with gorgonzola cheese sauce		¥1,900
あさりのスパゲッティ (ヴォンゴレ ビアンコ) Pasta with ASARI clams and white wine sauce		¥1,700
ポルチーニ茸のスパゲッティ Pasta with porcini mushroom and oil sauce		¥1,900
厚岸産牡蠣とキノコのクリームソース スパゲッティ Pasta with Akkeshi oyster, mushroom and cream sauce		¥1,900
海の幸リングイーネ トマトソース Liguine(pasta) with seafood, and tomato sauce		¥2,000
本日のラグーソース Today's pasta		¥1,900
本日のパスタ Today's pasta		¥1,900
本日のリゾット Risotto of the day		¥1,900

Soup スープ

本日のスープ Soup of the day	Regular	¥1,000
ハーフサイズのご用意もございます。	half	¥650

Fish お魚料理

鮮魚のカルパッチョ 特選オリーブオイルで Sliced fresh raw fish of the day		¥3,200
鮮魚の網焼き 温野菜添え 塩と胡椒のシンプルな味付けで Grilled fresh fish of the day		¥3,700
本日の鮮魚 温野菜添え その日のスタイルで Catch of the day, chef's special		¥4,000
オマール海老と鮮魚をふんだんに使用した、魚介のスープ仕立て (2名様より、要予約) Bouillabaisse (French style fish soup) For two persons by reservation only		¥12,000

テーブルチャージ (パン代込み) として、お一人様500円頂戴しております。
The table charge is ¥500 per person

上記金額は、税金・サービス料込みでございます。
All prices are included of tax and service

Meat お肉料理
Today's meat

本日のお肉料理 その日のスタイルで 100g ￥5,100
Today' meat

Veal 北海道産 仔牛

仔牛のソテー 信州産きのこのソース 焼き野菜添え 100g ￥4,300
Sauteed veal with Shinshu mushroom sauce

仔牛のカツレツ ミラノ風 120g ￥4,500
Milan style veal cutlet

仔牛骨付きスネ肉の煮込み 120g ￥4,500
Stewed veal knuckle with tomato sauce

仔牛の炭火焼きステーキ 焼き野菜添え 120g ￥4,500
Charcoal grilled veal

Japanese premium beef 黒毛和牛

黒毛和牛ヒレ肉のソテー 赤ワインソース 焼き野菜添え 120g ￥6,900
Sauteed beef fillet with red wine sauce

80g ￥5,300

黒毛和牛ヒレ肉の炭火焼きステーキ 焼き野菜添え 100g ￥6,000
Charcoal grilled fillet steak

黒毛和牛 雌牛ヒレ肉の炭火焼きステーキ 焼き野菜添え 100g ￥7,000
Charcoal grilled cow fillet steak

黒毛和牛 雌牛サーロイン肉の炭火焼きステーキ 焼き野菜添え 120g ￥6,400
Charcoal grilled cow sirloin steak

Australian beef fillet オーストラリア産 牛ヒレ肉

オーストラリア産 牛ヒレ肉のソテー 赤ワインソース 焼き野菜添え 120g ￥4,000
Sauteed Australian beef filet with red wine sauce

オーストラリア産 牛ヒレ肉の炭火焼きステーキ 焼き野菜添え 120g ￥4,000
Charcoal grilled australian filet steak

Lamb 仔羊

仔羊の炭火焼き 焼き野菜添え 3chops ￥4,000
Griled lamb chop

Japanese chicken 地鶏

地鶏もも肉のロースト 信州産キノコのソース 焼き野菜添え 220g ￥3,700
Roasted chicken with Shinshu mushroom sauce

地鶏もも肉の炭火焼き 焼き野菜添え 220g ￥3,400
Charcoal grilled chicken

テーブルチャージ (パン代込み) として、お一人様500円頂戴しております。

The table charge is ￥500 per person

上記金額は、税金・サービス料込みでございます。

All prices are included of tax and service

Japanese Katou pork 群馬県産加藤ポーク

加藤ポークのロース肉 ロースト ボローニャ風味 焼き野菜添え 140g ¥4,000
Roasted katou pork loin with prosciutto, cheese, tomato sauce

加藤ポークのロース肉 炭火焼きステーキ 焼き野菜添え 140g ¥4,000
Charcoal grilled katou pork loin

French Duck フランス産 鴨肉

フランス産 鴨のロースト バルサミコソース 焼き野菜添え 100g ¥4,300
Roasted duck with balsamico sauce

Salad サラダ

サラダ (レタス、トマト、きゅうり、人参) ¥1,400
ホテルオリジナル野菜ドレッシングと共に
Salad=lettuce,tomato,cucumber, and carrot

シーザーサラダ ¥1,600
フレッシュトマト・ベーコン・クルトン シーザードレッシング
Caesar salad

Cheese チーズ

特選チーズの盛り合せ ¥1,800
Assorted special cheese

Dessert デザート

デザート 1portion ¥650
2portion ¥1,100
3portion ¥1,600

Dinner for kids,primary schoolchild or less

お子様コース(年齢：小学生以下) ¥2,900

ジュース：山ノ内産アップル 又は 温州みかんジュース をお選びください
Juice, Apple juice or orange juice

本日のサラダ
Salad

本日のスープ
Soup of the day

パスタ：トマトソースのスパゲッティ 又は ミートソースのスパゲッティ
Pasta, tomato sauce or meat sauce

メイン：地鶏の炭火焼き 又は 手作りハンバーグ
Main dish ,Grilled chicken or Hamburger steak,ground meat of pork & beef

パン、デザート
Bread, Dessert

テーブルチャージ (パン代込み) として、お一人様500円頂戴しております。
The table charge is ¥500 per person

上記金額は、税金・サービス料込みでございます。
All prices are included of tax and service