

# Dinner buffet

## ハワイアンbuffet

【2025/7/4(Fri.) ~ 8/31(Sun.) and 8/12(Tue.) ~ 8/14(Thu.)】

(Date of event: Friday, Saturday, Sunday and Holiday)

17:30 ~ 21:00



ガーリックシュリンプやフリフリチキン、ポークスペアリブ、ポキ丼、パンケーキなど、

ハワイの伝統料理を豊富にご用意いたしました。

トロピカルな料理とともに、夏らしい南国気分をぜひお楽しみください。

大人 *Adult* 8,000円

お子様 *Child* 4,000円

※お子様：4~12歳 / Child:4~12 years old

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

※産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。/ 米はすべて「国産米」を使用しております。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

# Chef's recommended à la carte menu

## 夏のスタミナメニュー

【2025/7/1(Tue.) ~ 8/31(Sun.)】



- |   |  |        |
|---|--|--------|
| ① | スペイン風ニンニクスープ<br><i>Garlic soup Spanish style</i>                               | 1,400円 |
| ② | ナスとパプリカのスパイスカレー<br><i>Vegetable spice curry, steamed rice</i>                  | 3,300円 |
| ③ | モロヘイヤとトマトの冷製ペペロンチーノ<br><i>Cold spaghetti aglio e olio molokhiya and tomato</i> | 3,300円 |
| ④ | ビーフステーキ ガーリックピラフプレート<br><i>Beef steak and garlic pilaf</i>                     | 4,500円 |

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

※産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。/ 米はすべて「国産米」を使用しております。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

# Casual French dinner

## カジュアルフレンチディナー

9,000円



アミューズ3種

*Chef's seasonal appetizers plate*

サラダメランジェ

*Salad mélange*

メインディッシュ

下記より1品お選びください。

*Please select one item from main dish*

・ハンバーグステーキ マッシュルームソース  
*Hamburger steak, mushroom sauce*

・ビーフ サーロインステーキ ガーリックソース  
*Beef sirloin steak, roasted garlic sauce*

・ビーフ ヒレステーキ マデラソース  
*Beef tenderloin steak, madeira wine sauce*

ビーフ ヒレステーキのロッシーニはプラス1,000円でご用意いたします。  
*Beef tenderloin steak and foie gras + JPY1,000*

シェフおすすめデザート

*Chef's suggestion dessert*

コーヒーまたは紅茶

*Coffee or Tea*

# Rossini dinner

## ビーフヒレステーキの ロッシーニ ディナー

14,000円



アミューズ4種

*Chef's seasonal appetizers plate*

サラダメランジェ

*Salad mélange*

イトヨリダイのポワレ

アオサ海苔の白ワインソース

*Pan-fried threadfin snapper,  
green laver seaweed white wine sauce*

ビーフヒレステーキのロッシーニ  
トリュフソース

*Beef tenderloin steak and foie gras,  
black truffle sauce*

シェフおすすめデザート

*Chef's suggestion dessert*

コーヒーまたは紅茶

*Coffee or Tea*

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

※産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。/ 米はすべて「国産米」を使用しております。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

# Hors d'oeuvre & Salad Bar

## オードブル & サラダバー

〈月曜日～木曜日 限定 17:30～21:00 Monday to Thursday only 17:30 to 21:00〉

3,300円

### Power salad パワーサラダ



野菜、フルーツ、たんぱく質食材、トッピングを組み合わせたパワーサラダ。

ひと皿で食物繊維、ビタミン、ミネラル、たんぱく質等、栄養バランスの良い「食事になるサラダ」として  
お好みでお楽しみいただけます。



- サラダ 9種 Salad × 9
- コールドミート 3種 Cold meat × 3
- チーズ 3種 Assorted Cheese × 3
- フルーツ 4種 Assorted fruits × 4
- トッピング 9種 Topping × 9

- ドレッシング 4種 Dressing × 4
- ビネガー Vinegar
- オイル Oil

### Hors d'oeuvre オードブル

冷製 2種 Cold hors d'oeuvres × 2

温製 1種 Hot hors d'oeuvres × 1

### Soup スープ

おすすめスープ Recommended soup

### Drink ドリンク

ドリンクバー Drink bar

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

※産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。/ 米はすべて「国産米」を使用しております。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

## Share menu

### シェアメニュー

〈 月曜日～木曜日 限定 17:30 ~ 21:00 *Monday to Thursday only 17:30 to 21:00* 〉



ローストチキン 一羽 <i>Roasted chicken</i>	2.5kg	4,000円 2~4名様
骨付きローストポーク <i>Roasted pork on the bone</i>	350g	4,200円 2~4名様
骨付きポークスペアリブ <i>Pork spare ribs on the bone</i>	1.2kg	6,500円 2~4名様
ビーフ リブローズのグリル グレービーとマスタード <i>Grilled beef spencer roll, gravy &amp; mustard</i>	1ポンド(450g)	9,500円 2~4名様

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

※産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。/ 米はすべて「国産米」を使用しております。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

## Appetizers 前菜

### アミューズパレット & サラダメランジェ

〈平日限定 *Weekday only*〉

3,900円



※写真はイメージです。

まるで絵の具のパレットのように鮮やかに、美味しさを少しずつ、贅沢に味わえるアミューズです。  
シェフの遊び心をつめ込んだパレットと人気のサラダメランジェをワインとともに軽やかに、  
メインディッシュとともに組み合わせて、お二人でシェアでもお楽しみいただけます。

オリーブとドライトマトのマリネ	1,500円
<i>Marinated Green and Black Olives, Dried Tomato</i>	ハーフ 1,000円
生ハムとサラミの盛合せ	2,800円
<i>Assorted Delicatessen Platter (Prosciutto, Salami, Grissini and Pickles)</i>	ハーフ 1,800円
パテ ドカンパーニュ サラダ、グリッシーニとピクルス	2,300円
<i>Country-Style Pate (Salad, Grissini, and Pickles)</i>	

## Salad サラダ

サラダメランジェ	1,800円
<i>Salad Melange</i>	
コンビネーションサラダ	1,800円
<i>Combination Salad</i> (Lettuce, Tomato, Onion, Cucumber, Endive, Broccoli, Mushroom)	
シーザーサラダ	2,200円
<i>Caesar salad</i> (Chicken, romaine lettuce, parmesano, Bacon, Crouton)	

## Soup スープ

野菜のクリームスープ	1,200円
<i>Vegetable cream soup</i>	
スープ・オウ・ピストウ	1,400円
<i>Soup au Pistou</i>	

## Cheese チーズ

チーズ盛合せ / ドライフルーツ	
<i>Assorted cheese / dried fruits</i>	3,300円 ハーフ 2,200円

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

※産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。/ 米はすべて「国産米」を使用しております。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

## Main dish メインディッシュ

---

ハンバーグステーキ マッシュルームソース	3,600円
<i>Hamburger steak, mushroom sauce</i>	ハーフ 2,300円
ビーフ サーロインステーキ ガーリックソース	4,700円
<i>Beef sirloin steak, roasted garlic sauce</i>	ハーフ 2,800円
ビーフ ヒレステーキ マデラソース	5,300円
<i>Beef tenderloin steak, madeira wine sauce</i>	ハーフ 3,200円
ビーフ ヒレステーキのロッシーニ トリュフソース	6,500円
<i>Beef tenderloin steak and foie gras, black truffle sauce</i>	
エスカリヴァダ ロメスコソース (野菜ロースト)	2,800円
<i>Escalivada seasonal vegetables roasted, sauce romesco</i>	
オマール海老と帆立貝のグラタン	4,100円
<i>Gratin of Canadian lobster and scallops</i>	ハーフ 2,400円
クスクス・ロワイヤル (仔羊肉、チキン、チョリソー、野菜、仔羊肉煮込み)	4,300円
<i>Couscous royal ( lamb, chicken, chorizo, vegetables, and stewed lamb )</i>	
シーフード “ブレゼ & ロースト”	4,300円
<i>Braisé &amp; Roast seafoods, buttered mussel bouillon</i>	ハーフ 2,500円
骨付き仔羊肉のグリル ローズマリー風味のクレービー	4,700円
<i>Grilled lamb on the bone, rosemary flavored gravy</i>	ハーフ 2,800円
ブイヤベース	5,300円
<i>Bouillabaisse seafoods and mussel bouillon</i>	
国産牛肉の赤ワイン煮込み	5,300円
<i>Stewed Japanese beef rib, red wine sauce</i>	ハーフ 3,200円

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

※産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。/ 米はすべて「国産米」を使用しております。

---

All prices include consumption tax and 15% service charge.

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

## *À la carte* アラカルト

---

ミックスサンドウィッチ 2,700円  
*Sandwich roast beef, ham & veggies*

ベジタブルサンドウィッチ 2,700円  
*Sandwich tomato, lettuce & potato*

クラブハウスサンドウィッチ 2,900円  
*Clubhouse sandwich*

ダブルバーガー (プラス380円でチーズ、またはグリルベーコンを追加できます) 3,300円  
*Double hamburger (Cheddar cheese, or grill bacon + JPY380)*

---

スパゲッティー ブロccoliとアスパラガス、生ハムのペペロンチーノ 3,200円  
*Spaghetti aglio e olio Broccoli, asparagus, tomato, garlic, chili, prosciutto, parmigiano*

スパゲッティー ペスカトーレ 3,200円  
*Spaghetti Pescatore Shrimp, scallop, squid & mussels, parmigiano, tomato sauce*

スパゲッティー スモークサーモンのクリームソース 3,200円  
*Spaghetti Smoked salmon & Spinach cream sauce*

---

ピッツァ マルゲリータ 2,800円  
*Pizza "Margherita"*

ピッツァ クワトロフォルマッジ 2,800円  
*Pizza Quattro Formaggi*

---

ビーフ カレーライス & スモールサラダ 3,200円  
*Beef Curry, steamed rice, small salad*

シーフード カレーライス & スモールサラダ 3,200円  
*Shrimp & Scallop Curry, steamed rice, small salad*

ベジタブル カレーライス & スモールサラダ 3,200円  
*Vegetable Curry, fried poached eggs, steamed rice, small salad*

---

ガーリックピラフ 牛肉のサイコロステーキ添え 3,200円  
*Garlic Pilaf "Mouth Watering" Pilaf & Diced Beef Steak*

シーフードピラフ 3,200円  
*Seafood pilaf Shrimp, scallop, squid and mussels*

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

※産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。/ 米はすべて「国産米」を使用しております。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.



抹茶のタルトショコラ  
ミルクアイスクリーム添え 2,000円  
*Green tea chocolate tarte with milk ice cream*



バイクドチーズケーキに  
クレームダンジュを乗せて 2,000円  
*Baked cheese cake with "crémet d'Anjou"*



クレームブリュレ 1,800円  
*Crème Brûlée : scorched custard cream*

---

アイスクリーム&シャーベット

6種より3種お選びください(バニラ・抹茶・イチゴ・ラズベリー・ミルク・オレンジ)

1,800円

*A selection of ice cream & sherbet*

*3 scoops from a selection of 6 flavors (Vanilla, Green tea, Strawberry, Raspberry, Milk, Orange)*

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

※産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。/ 米はすべて「国産米」を使用しております。

---

All prices include consumption tax and 15% service charge.

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.



モンブラン  
*Mont blanc* 2,000円



パナコッタと赤いフルーツのコンポート  
*Panna cotta, fruit compote* 2,000円



シフォンケーキサンド  
お好みのアイスクリームで  
アイスクリームをお選びください (バニラ・抹茶・イチゴ)  
*Ice cream sandwich*  
*Please select one flavors (Vanilla, Green tea, Strawberry)*  
2,000円

---

ケーキ各種 (席にお持ち致しますのでお選びください) *Various cakes* 750円

フルーツ盛合せ *Assorted fruits* 2,900円

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

※産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。/ 米はすべて「国産米」を使用しております。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.