

Chef's recommended Set menu

ハワイアンプレート

【2026/7/1(Wed.) ~ 2026/8/31(Mon.)】

※平日限定



スープ
Soup

チキンロングライス
Chicken long rice

メインプレート
Main plate

ロコモコ
Loco Moco

ガーリックシュリンプ
Garlic shrimp

コブサラダ
Cobb's salad

パンケーキ
Pan cake

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

5,500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.

Chef's recommended dessert menu

ハワイアンデザートフェア

【2026/7/1(Wed.) ~ 2026/8/31(Mon.)】



- | | |
|---|--------|
| ① アサイーとココナツプリンのパフェ
<i>Acai and coconut pudding parfait</i> | 2,600円 |
| ② パパイヤボートアイス
<i>Papaya boat ice cream</i> | 2,400円 |
| ③ パンケーキ スキレット仕立て
<i>Pancake</i> | 2,300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.

Lunch Buffet

ハワイアンランチbuffet

【2026/7/4(Sat.) ~ 8/30(Sun.), 8/10(Mon.) and 8/12(Wed.) ~ 8/14(Fri.)】

(Date of event: Saturday, Sunday and Holiday)

1部 11:30 ~ 13:00 / 2部 13:30 ~ 15:00



ポークスペアリブやポキ丼、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* 6,000円

お子様 *Child* 3,500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.

Lunch Buffet

ランチbuffet

1部 11:30-13:00 2部 13:30-15:00



平日 *Weekday*

大人 *Adult* 4,500円

お子様 *Child* 2,600円

※お子様: 4~12歳 / Child: 4~12 years old

※除外日 (Exclude) : 2026/8/10 (Mon.), 8/12 (Wed.) ~ 8/14 (Fri.)

CHEF'S DINING
Symphony

※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.

Hamburger Steak Set ハンバーグステーキセット 11:00~14:30



スープ、ハンバーグステーキ、サラダ、
パンまたはライス、コーヒーまたは紅茶

*Soup, Hamburger steak, Salad,
Bread or Steamed Rice, Coffee or Tea*

3,900円

Chef Steak lunch シェフステーキランチ 11:00~14:30



スープ、リブロース(200g)、サラダ、
パンまたはライス、コーヒーまたは紅茶

*Soup, Beef spencer roll with steamed vegetables, Salad,
Bread or Steamed Rice, Coffee or Tea*

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.



スパゲッティー スキレット仕立て
目玉焼きに乗せたナポリタン、または焼きナス入りボロネーゼ 2,800円

Spaghetti Skillet
Your Choice of Bacon, Mushroom, Egg, Tomato Sauce or Eggplant Bolognese

スパゲッティー ブロッコリーとアスパラガス、
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

コンビネーションサラダ

レタス、トマト、オニオン、キュウリ、アンディーブ、ブロッコリー、マッシュルーム 1,800円

Combination Salad
(Lettuce, Tomato, Onion, Cucumber, Endive, Broccoli, Mushroom)

お子様プレート (ハンバーグ、海老フライ、ナポリタン、カレーライス、サラダ、ケーキ) 2,200円

Child's meal (Junior hamburger steak, deep fried shrimp, pasta, curry & steamed rice)

※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.



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)

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

※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.



クレームブリュレ 1,800円

Crème Brûlée :
scorched custard cream

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

モンブラン 2,000円
Mont blanc

パanna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をお選びください(バニラ・抹茶・イチゴ) 2,000円

Ice cream sandwich Please select one flavors (Vanilla, Green tea, Strawberry)

ベ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"

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)
A selection of ice cream & sherbet
3 scoops from a selection of 6 flavors (Vanilla, Green tea, Strawberry, Raspberry, Milk, Orange) 1,800円

ケーキ各種 (席にお持ち致しますのでお選びください) 900円
Various cakes

フルーツ盛合せ 2,900円
Assorted fruits



チーズ盛合せ / ドライフルーツ
Assorted cheese, dried fruits
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.