

STARTERS

前菜



1.

MIXED FRIED SEAFOOD

deep-fried calamari, shrimp and cuttlefish,
homemade aioli

ミックス・シーフード・フライ
イカとエビのフライ、自家製アイオリ

2.

BEEF CARPACCIO*

Parmesan shavings, mesclun salad,
extra virgin olive oil, aged balsamic vinegar

ビーフカルパッチョ*
パルメザンチーズ、ベビーリーフサラダ、
エキストラバージンオリーブオイル、
熟成バルサミコ酢



3.

⑤ BUFFALO MOZZARELLA CAPRESE

ripe tomatoes, fresh basil,
extra virgin olive oil, sea salt

バッファローモッツァレラのカプレーゼ
トマト、フレッシュバジル、
エキストラバージンオリーブオイル



SALAD & SOUPS

サラダ&スープ

4.

⑤ TRICOLOUR SALAD

baby spinach, mozzarella and Roma tomatoes

トリコロールサラダ
ほうれん草、モッツァレラチーズ、ローマトマト

SUN-DRIED TOMATO DRESSING
サンドライトマトドレッシング





5.

⑤ **MINISTRONE SOUP**
with fresh seasonal vegetables
and extra virgin olive oil

のミネストローネスープ
新鮮な季節の野菜とエクストラバージンオリーブオイル入り

6.

⑤ **CREAM OF CORN SOUP**

コーンスープ

PASTA & RISOTTO

パスタ&リゾット

7.

SPAGHETTI AMATRICIANA
with bacon, tomato
and Pecorino Romano cheese

スパゲッティアマトリチャーナ
ベーコン、トマト、
ペコリーノチーズ



8.

⑤ **ASPARAGUS RISOTTO**
carnaroli rice, green asparagus,
Grana Padano cheese

アスパラガスのリゾット
カルナローリ米、グリーンアスパラガス、
グラナパダーノチーズ



MAIN COURSES

メインコース



9.

PAN-SEARED SWORDFISH*

couscous, asparagus spears,
vegetable salmoriglio

メカジキのソテー*

クスクス、アスパラガス、
野菜のサルモリージョ

10.

CHICKEN PARMESAN

tomato sauce, mozzarella melt,
potato, carrot and courgette sauté

チキンパルメザン

トマトソース、モッツアレラチーズ、ジャガイモ、
ニンジン、ズッキーニのソテー



11.

GRILLED SPRING LAMB CHOPS*

green beans and bacon, grilled tomato,
roasted rosemary potatoes

スプリングラムチョップのグリル*

インゲン豆とベーコン、グリルトマト、
ローストローズマリーポテト





12.

- ⑤ PARMIGIANA DI MELANZANE
aubergine au gratin with mozzarella,
Parmesan and basil tomato sauce

パルミジャーナ・ディ・メランツァーネ
茄子のグラタン、モッツァレラチーズ、
パルメザンチーズ、バジルトマトソース添え

13.

- GRILLED OR STEAMED
SALMON FILLET*
garden vegetables, hollandaise sauce

グリルまたは蒸しサーモン*
季節の野菜、オランダーズソースと共に

14.

- GRILLED BEEF FILET MIGNON*
thyme-roasted vegetables, natural jus

牛フィレ肉のグリル*
タイム風味の野菜のロースト添え

15.

- GRILLED CHICKEN BREAST
lemon oil, roasted vegetables,
green asparagus

チキンのグリル
鶏胸肉、レモンオイル、野菜のロースト、
グリーンアスパラガス

16.

- SAUCES FOR YOUR STEAK
Madeira sauce, green peppercorn sauce,
creamy mushroom-mustard sauce

ステーキ用ソース
マデイラソース、グリーンペッパーコーンソース、
マッシュルームマスタードクリーミーソース

BREAD & RICE

パン & ライス

SLICED
BAGUETTE

フランスパン

SIX-GRAIN ROLLS
TOPPED WITH
ASSORTED SEEDS

6種類の穀類のロールパン

SOFT
BREAD ROLLS

ソフトロールパン

OREGANO
FOCACCIA

オレガノのフォカッチャ

TOMATO
GRISSINI

トマトのグリッシーニ

⑤ STEAMED
JAPANESE RICE

ライス

DESSERTS

デザート



17.

SICILIAN CANNOLO
filled with sweet ricotta cream

シチリアのカンノーロ
甘いリコッタチーズ

18.

LEMON DELIGHT
sponge cake with limoncello cream

レモンディライト
リモンチェッロクリームを使ったスポンジケーキ



19.

TIRAMISÙ
mascarpone cream,
sponge fingers dipped in coffee,
bitter cocoa powder

ティラミス
マスカルポーネクリーム、
コーヒーに浸したスポンジフィンガー、
ビターココアパウダー



20.

Ⓢ **WILD BERRY CRUMBLE**
vanilla ice cream

ワイルドベリークランブル
バニラアイス



21.

INTERNATIONAL CHEESE SELECTION FROM THE TROLLEY
fruit and vegetable preserves, jellies, honey, dried and fresh fruit

チーズセレクション

果実と野菜のプリザーブ、ゼリー、蜂蜜、ドライフルーツ、フレッシュフルーツ

22.

SELECTION OF ICE CREAM AND FRUIT SORBETS
ask your waiter about our daily selection

本日のアイスクリームまたはシャーベット

本日のスペシャル ウェイターにお尋ねください

23.

 ICE CREAM

ask your waiter for our daily selection

アイスクリーム

本日のスペシャル ウェイターにお尋ねください

24.

PETITS FOURS

プチフル

25.

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。