

CHEF'S DINNER COURSE シェフおすすめディナーコース

STELLA ステラ

Greeting from the Kitchen レストランよりご挨拶の一皿

Today's Cold Appetizer 本日の冷製オードブル

Today's Hot Appetizer 温製オードブル

> Daily Fish Dish お魚料理

Grilled Prime Quality "Saga" Beef Sirloin (80g) "佐賀牛"ロースのグリル

Or または

Grilled Premium Dry Aged "WAGYU" Sirloin (100g) プレミアム熟成和牛ロースのグリル

Cheese or Sorbet セレクションチーズ または 自家製シャーベット

Homemade Dessert from the Trolley ホテルメイドデザートをワゴンより

Coffee or Tea コーヒー または 紅茶

LUNA ルナ

Greeting from the Kitchen レストランよりご挨拶の一皿

Today's Cold Appetizer 本日の冷製オードブル

Today's Hot Appetizer 温製オードブル

Grilled US Beef Sirloin アメリカ産サーロインのグリル

Or または

Daily Fish Dish お魚料理

Homemade Dessert ホテルメイドデザート

Coffee or Tea コーヒー または 紅茶

7,000

APPETIZERS

Cold Appetizer Selection 本日の冷製オードブル	1,600
Hot Appetizer Selection 本日の温製オードブル	1,800
Mozzarella Cheese, Tomato Caprese とろけるモッツァレラチーズ トマトのカプレーゼ	2,000
Prosciutto, Fresh Fruit 生ハム フレッシュフルーツ	2,500
Sauteed Foie Gras フォアグラソテー	3,500
SALAD / SOUP	
Daily Soup 本日のスープ	1,000~
Caesar Salad MILANO GRILL Style シーザーサラダ ミラノグリル風	1,500
Grilled Seafood, Vegetable Salad グリルシーフード 野菜のサラダ	2,400
PASTA	
Pasta Genovese, Okinawa Pork, Basil 沖縄県産バジル 島豚グアンチャーレのジェノベーゼ	1,500
Pasta Bolognese, Okinawa Beef, Pork アグー豚 沖縄県産牛のミートソースパスタ	1,500
Daily Chef's Pasta 本日のパスタ	1,800~
Bread パン盛り合せ	400

MAIN GRILL

Please Select One Item from Side Dish. サイドディッシュより1品お選び下さい。

Prime Quality "WAGYU" Tenderloin 8,000 (100g) / 16,000 (200g)

黒毛和牛フィレステーキ

Prime Quality "WAGYU" Sirloin 6,200 (150g) / 12,400 (300g)

黒毛和牛ロースステーキ

Premium Dry Aged "WAGYU" Sirloin 4,800 (150g) / 9,600 (300g)

プレミアム熟成和牛ロースステーキ

US Beef Sirloin 3,500 (150g) / 7,000 (300g)

アメリカ産サーロインステーキ

SIDE DISHES

Mashed Potato マッシュポテト

Creamy Green Vegetable, Cheese 青菜のチーズクリーム煮

Mixed Mushrooms, Garlic Oil, Parsley 茸のソテー ガーリックオイル パセリ Fried Potato フライドポテト

Grilled Vegetable 焼き野菜盛り合わせ

CHEF'S SPECIAL

Today's Market Fish $3,500\sim$

本日のお魚料理

Today's Grill Meat Selection 3,500∼

本日のグリル料理

DESSERT / CHEESE

Cheese Selection 2,000

セレクションチーズプレート

Homemade Dessert 1,500∼

ホテルメイドデザート

Sorbet, Macedonia 700

シャーベット マチェドニア

Menu items are subject to change based on market availability. For in quiries about rice-based foods, kindly ask our service staff.

食材仕入れの都合により産地、メニューを変更する場合がございます。 米の産地情報につきましてはスタッフにお尋ね下さい。

Guests with food allergies. 食材アレルギーをお持ちの方へ

To greater ensure the quality of your dining experience,
Please let us know if you have any food allergies or retrictions.
However, please kindly informed that additional fees may apply
In order to provide items that are not on the standard menu.
(We may be unable to accomodate allergy-related requests as part of event menus
Or meals covered by lodging plans.)

We cannot guarantee that the special dietary meals will not cause any allergic reaction. Therefore, it is up to you to make the final judgement when ordering this type of meal.

食材にアレルギーや、食事制限がございますお客様はご注文の際にスタッフへお申し付け下さい。 但し、通常のお料理以外のメニューをご用意するため別途費用が発生する場合もございます。 (イベントメニューなどでの対応は、お断りすることもございます。) また、お客様とご相談の上ご用意するメニューは アレルギー症状が起きないことをお約束するメニューではございません。 ご飲食に関しましては、お客様ご自身の体調などもご考慮の上、 お客様ご自身がご判断をお願い致します。

Your order will be prepared in the same kitchen as other menu items.

For this reason, it is possible that some traces of allergens

May become mixed into the meal during preparation.

Kitchen cooking and washing facilities, and the crockery and cutlery

Used for regular menu dishes are used for the special dietary dishes as well.

Your understanding is highly appreciated.

厨房、及び機器等の洗浄過程でアレルゲンが残留することもございます。 また、他のメニューと同一の厨房にて調理を行う為 加工または調理過程においてもアレルゲンが混入する可能性が高く ご提供するお料理は完全なアレルギー対応メニューではございません。 あらかじめご留意下さいますようお願い申し上げます。

