

MILANO
GRILL

CHEF'S DINNER COURSE

シェフからの贈り物ディナーコース

REGALO レガロ

Greeting from the Kitchen

ミラノグリルより小さなご挨拶

**Foie Gras Cream Brulee with Kumquat Mostarda
Truffle And Mushroom Mousse
Lobster Macedoine Salad with Osetra Caviar**

シェフお勧めオードブル【世界三大珍味】

フォアグラブリュレ 金柑モスタルダ トリュフときのこのムース
オマール海老 マセドワーヌサラダ オシェトラキャビア

Tuna Cotoletta, Checca Sauce

マグロのコトレッタ ケッカーソース

Sauteed Tilefish and Abalone, Beurre Blanc Sauce

甘鯛と蝦夷アワビのソテー ブールブランソース

Grilled "KUROGE WAGYU" Sirloin, Red Wine Sauce

黒毛和牛ロースのグリル 赤ワインソース

Or または

Grilled "KUROGE WAGYU" Tenderloin, Red Wine Sauce

黒毛和牛フィレのグリル 赤ワインソース (+ ¥3,000)

Selection Cheese

シェフお勧めチーズ

Orange Tiramisu

オレンジティラミス

Coffee or Tea

ドルチェ ビアンカ

15,000

All prices are in Japanese Yen, including service charge and consumption tax.
表示金額は日本円、またサービス料及び消費税が含まれております。

MILANO GRILL

STELLA ステラ

Greeting from the Kitchen

ミラノグリルより小さなご挨拶

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 "KUROGE WAGYU" Sirloin

黒毛和牛ロースのグリル

Or または

Grilled Premium Dry Aged "WAGYU" Sirloin

熟成和牛ロースのグリル

Selection Cheese

シェフおすすめチーズ

Homemade Dessert

ホテルメイドデザート

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

11,000

All prices are in Japanese Yen, including service charge and consumption tax.
表示金額は日本円、またサービス料及び消費税が含まれております。

MILANO GRILL

LUNA ルナ

Greeting From the Kitchen

ミラノグリルより小さなご挨拶

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

Homemade Dessert

ホテルメイドデザート

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

9,000

This course content is available until 23 December 2025.

※こちらのコース内容は 2025/12/23 までとなります。

All prices are in Japanese Yen, including service charge and consumption tax.
表示金額は日本円、またサービス料及び消費税が含まれております。

MILANO GRILL

APPETIZERS

Cold Appetizer Selection 本日の冷製オードブル	2,450
Hot Appetizer Selection 本日の温製オードブル	2,450
G	
Prosciutto, Fresh Fruit 生ハム フレッシュフルーツ	2,650
V, G	
Mozzarella Cheese, Tomato Caprese モッツアレラチーズ トマトのカプレーゼ	3,300

SALAD / SOUP

Soup of the Day 本日のスープ	1,500～
Caesar Salad MILANO GRILL Style シーザーサラダ ミラノ グリル風	2,000
Grilled Seafood, Vegetable Salad グリルシーフード 野菜のサラダ	3,200

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	2,000
Pasta Bolognese, Okinawa Beef, Pork アグー豚 沖縄県産牛のミートソースパスタ	2,000
Chef's Pasta of the Day 本日のパスタ	2,000～

MAIN GRILL

Prime Quality "WAGYU" Tenderloin 黒毛和牛フィレスステーキ	10,500 (100g) / 21,000 (200g)
Prime Quality "WAGYU" Sirloin 黒毛和牛ロースステーキ	8,500 (150g) / 17,000 (300g)
Premium Dry Aged "WAGYU" Sirloin プレミアム熟成和牛ロースステーキ	6,500 (150g) / 13,000 (300g)
US Beef Sirloin アメリカ産サーロインステーキ	5,000 (150g) / 10,000 (300g)
Today's Market Fish 本日のお魚料理	4,500～
Today's Grill Meat Selection 本日のグリル料理	4,500～

DESSERT / CHEESE

Cheese Selection セレクションチーズプレート	2,400
Homemade Dessert ホテルメイドデザート	1,500～
Sorbet, Macedonia シャーベット マチェドニア	900

G : Gluten Friendly／グルテンフレンドリー Please note that there is possibility of cross contamination as we don't have a separate kitchen for allergens. グルテン完全除去を 100%お約束するものではありません。

V : Vegetarian／ベジタリアン

All prices are in Japanese Yen, including service charge and consumption tax.
表示金額は日本円、またサービス料及び消費税が含まれております。

MILANO GRILL

メニューは市場の仕入れ状況により産地や内容に変更が発生する場合がございますのでご了承ください。
また、食材にアレルギーのあるお客様、食事制限のあるお客様は、ご注文の際に係りの者にお申し付けください。
なお、米の産地につきましてはスタッフにお問い合わせください。

Please note that the production areas and ingredients of the above menu may change depending on market purchasing conditions. In addition, if you have allergies to ingredients or dietary restrictions, please let the staff know when placing your order. Also please ask our staff about the origine of the rice, if you would like to know.

Guest with Food Allergies,

If you have any food allergies or dietary restrictions, please inform our staff when ordering. We will try to accommodate your request to ensure a safe and pleasant dining experience.

Please kindly note that there will be an extra charge for preparing menu items specifically for you, also please understand that we may decline your request for certain menu items, such as speciality dishes for events and parties.

Despite following your request, the menu we provide does not guarantee a 100% allergy-free experience. Please do consider your own physical condition when it comes to eating and drinking.

Allergens may remain even after cleaning the kitchen and equipment. In addition, there is a high possibility that allergens may be mixed in during the process of cooking since we use the same kitchen in the area to prepare other dishes.

We appreciate your understanding and cooperation in advance.

食物アレルギーをお持ちの方へ

食材にアレルギーや食事制限のあるお客様は、ご注文の際にスタッフへお知らせください。
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がございますので、あらかじめご了承くださいますようお願い申し上げます。
イベントメニューなどでのご対応は、お断りする場合がございます。

なお、お客様とご相談のうえでを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うえ、
お客様ご自身でご判断くださいますよう、お願いいたします。

厨房および機器などの洗浄過程で、アレルゲンが残留することもございます。
また、ほかのメニューと同じ厨房にて調理を行うため、
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。
この点もあらかじめご留意くださいますよう、重ねてお願い申し上げます。

All prices are in Japanese Yen, including service charge and consumption tax.
表示金額は日本円、またサービス料及び消費税が含まれております。