

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

Seafood Carpaccio, Caviar

Duck Pastrami, Sliced Foie Gras Terrine, Truffle Mustard

シェフお勧めオードブル【世界三大珍味】

産地直送魚介類カルパッチョ仕立て キャビア添え
鴨パストラミ フォアグラテリーヌラペ トリュフマスタード

Okinawan Agu Pork Confit, Green Pepper Sauce

県産アグー豚のコンフィ グリーンペッパーソース

Sauteed Today's Fish and Scallop, Sponge Gourd Puree

旬鮮魚と帆立のソテー ヘチマのピューレ

Grilled "SAGAGYU" Sirloin, Red Wine Sauce, Fresh Truffle

佐賀牛ロースのグリル 赤ワインソース フレッシュトリュフ

Selection Cheese

シェフお勧めチーズ

Mango and Passion Fruit Chiboust

マンゴーとパッションフルーツのシブースト

Mignardises

小菓子

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

15,000

The all prices above are included service charge and tax.

上記の料金にはサービス料及び消費税が含まれております。

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 "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
セレクションチーズ

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

The all prices above are included service charge and tax.
上記の料金にはサービス料及び消費税が含まれております。

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

9,000

The all prices above are included service charge and tax.
上記の料金にはサービス料及び消費税が含まれております。

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

Daily Soup 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
Daily Chef's Pasta 本日のパスタ	2,000~

MAIN GRILL

Prime Quality "WAGYU" Tenderloin 黒毛和牛フィレステーキ	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)
U.S. 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 マチエドニア	900

V:Vegetarian ベジタリアン, **VG:Vegan** ヴィーガン **G:Gluten Friendly** グルテンフレンドリー, **D:Dairy Friendly** デイリーフレンドリー
"フレンドリー"表記に関して

About "Friendly" notation.

この表記は該当物質完全に含まないことを示すものではない。

This notation does not indicate that the substance is not completely contained.

Menu items are subject to change based on market availability.
For inquiries 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がございます。
(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上、
お客様ご自身で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ギー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ギー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。