

**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 Terrine, Fresh Truffle

Cream Puff, Caviar, Citrus Sauce Salad, Sliced Foie Gras

シェフお勧めオードブル【世界三大珍味】

魚介類のテリーヌ フレッシュトリュフ

シュークリーム キャビア添え シトラス香るサラダ フォアグラの削り節

Paccheri Lamb Ragu Sauce

パッケリ ラム肉のラグーソース

Today's Fish and Shellfish Aquapazza

MILANO | GRILL Style

旬鮮魚と甲殻類のアクアパッツァ ミラノグリル風

Grilled "SAGAGYU" Sirloin, Marsala Sauce

佐賀牛ロースのグリル マルサラソース

Selection Cheese

シェフお勧めチーズ

Chocolate Cake, Strawberry, Ice Cream

ガトーショコラフレーズ

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  
プレミアム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

## APPETIZERS

Cold Appetizer Selection 本日の冷製オードブル	2,200
Hot Appetizer Selection 本日の温製オードブル	2,200
<b>G</b> Prosciutto, Fresh Fruit 生ハム フレッシュフルーツ	2,400
<b>V, G</b> Mozzarella Cheese, Tomato Caprese モッツアレラチーズ トマトのカプレーゼ	3,000
Sauteed Foie Gras フォアグラソテー	4,300

## SALAD / SOUP

Daily Soup 本日のスープ	1,200~
Caesar Salad MILANO   GRILL Style シーザーサラダ ミラノグリル風	1,800
Grilled Seafood, Vegetable Salad グリルシーフード 野菜のサラダ	2,900

## 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	1,800
Pasta Bolognese, Okinawa Beef, Pork アグー豚 沖縄県産牛のミートソースパスタ	1,800
Daily Chef's Pasta 本日のパスタ	1,800~

## MAIN GRILL

Prime Quality "WAGYU" Tenderloin 黒毛和牛フィレステーキ	9,500 (100g) / 19,000 (200g)
Prime Quality "WAGYU" Sirloin 黒毛和牛ロースステーキ	7,500 (150g) / 15,000 (300g)
Premium Dry Aged "WAGYU" Sirloin プレミアム熟成和牛ロースステーキ	5,800 (150g) / 11,600 (300g)
U.S. Beef Sirloin アメリカ産サーロインステーキ	4,300 (150g) / 8,600 (300g)
Today's Market Fish 本日のお魚料理	4,300~
Today's Grill Meat Selection 本日のグリル料理	4,300~

## 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	1,200~
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 restrictions.  
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。