

Girandole

Bistro

Marinated sustainable Atlantic salmon, beetroot yuzu cream, romaine lettuce

ビーツ風味のサステナブル アトランティックサーモンのマリネ
柚子のクリームとロメインレタス

Soup of the day

本日のスープ

Fricassée Daisen chicken leg, cider flavor caramelized apple, butter rice

大山鶏腿肉のフリカッセ シードル風味
林檎のキャラメリゼとバターライス

Chocolate truffle torte Cognac caramelized walnuts

チョコレートトリュフトルテと胡桃のコニャックキャラメリゼ

¥5,000

Starters

Hokkaido burrata caprese, basil pesto.....¥2,600
北海道産ブラタチーズのカプレーゼ バジルピストー

S Smoked sustainable Atlantic salmon..... ¥ 2,500
avocado, radish, sweet sour dill cream
サステナブルアトランティックサーモンのスモーク
アボカドとラディッシュ 甘酸っぱいディルクリーム

Pâté de campagne..... ¥ 2,600
homemade pickles, honey mustard sauce
パテ ド カンパーニュ
自家製ピクルスとハニーマスタードソース

S Snow crab and celeriac remoulade..... ¥ 3,500
caviar
ズワイ蟹と根セロリのレムラードとキャビア

Salad Niçoise..... ¥2,300
tuna, egg, potato, olives, anchovy, artichoke
ニース風サラダ
鮪とポテト オリーブ アンチョビ アーティチョーク

Caesar salad..... ¥2,200
crispy bacon, parmesan, croutons
シーザーサラダ
クリスピーベーコンとパルメザンチーズ クルトン

S – Signature dish
V – Vegetarian dish

Degustation

Snow crab and celeriac remoulade, avocado, apple

ズワイ蟹と根セロリのレムラード アボカドと林檎

Onion gratin

オニオングラタンスープ

Turbot meunière cauliflower cream, clam foam

平目のムニエル
カリフラワーのクリームとアサリのフォーム

Grilled Australian beef tenderloin “Dauphinois” potato gratin tomato and tarragon sauce

オーストラリア産牛フィレ肉のグリル
“ドフィノワーズ” ポテトのグラタン
トマトとエストラゴンのソース

Lemon meringue tart, cassis sherbet

レモンとメレンゲのタルト カシスシャーベット

¥9,000

Soup

Soup of the day..... ¥1,000
本日のスープ

S Lobster bisque..... ¥1,600
ロブスタービスク

Onion gratin..... ¥1,200
オニオングラタンスープ

Main courses

Pan fried snapper..... ¥3,800
saffron risoni, fennel cream bouillon
真鯛のポワレとサフラン風味のリゾーニパスタ
フェネルのクリームブイヨン

S Grilled sustainable Atlantic salmon..... ¥3,600
sautéed brussels sprouts, bacon, red wine sauce
サステナブルアトランティックサーモンのグリル
芽キャベツとベーコンのソテー 赤ワインソース

S Grilled Daisen chicken breast..... ¥3,800
**sautéed turnip and asparagus
caper and cornichon sauce**
大山鶏胸肉のグリル
蕪とアスパラガスのソテー
ケッパーとコルニッションのソース

S Grilled Australian beef tenderloin..... ¥4,200
“Dauphinois” potato gratin, tomato tarragon sauce
オーストラリア産牛フィレ肉のグリル
“ドフィノワーズ” ポテトのグラタン
トマトとエストラゴンのソース

Please advise our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.

アレルギー食材、食事制限などのご要望につきましては、ご注文の際にスタッフへお申し付けください

Gourmand

Pâté de campagne homemade pickles, honey mustard sauce

パテ ド カンパーニュ
自家製ピクルスとハニーマスタードソース

Soup of the day

本日のスープ

Pan fried snapper saffron risoni, fennel cream bouillon

真鯛のポワレとサフラン風味のリゾーニパスタ
フェネルのクリームブイヨン

or
または

Grilled New Zealand beef sirloin mashed potatoes, tomato tarragon sauce

ニュージーランド産牛サーロインのグリルとマッシュドポテト
トマトとエストラゴンのソース

Apple turnover cake, vanilla ice cream

アップサイドダウンケーキとバニラアイスクリーム

¥7,000

Pasta

Linguine, blue swimmer crab..... ¥2,100
リングイネ 渡り蟹のソース

V Spaghetti pomodoro, basil..... ¥2,100
スパゲティ ポモドーロ バジル

Oriental Selection

Beef curry, mixed lettuce leaves..... ¥2,200
ビーフカレーとミックスリーフサラダ

Fried rice, prawns, chicken, egg..... ¥2,400
インドネシア風ピラフ ナシゴレン

Sandwiches

Club sandwich..... ¥2,200
クラブハウスサンドウィッチ

Grilled hamburger or cheese burger..... ¥2,500
bacon, crispy onions
グリルハンバーガー または チーズバーガー

Panini..... ¥2,200
ham, cheddar cheese
ボーンレスハムとチェダーチーズのパニーニ

※All sandwiches are served with french fries or mixed lettuce leaves.

サンドウィッチには、フレンチフライまたはミックスリーフサラダをお選びください。

For inquiries about rice-based foods, kindly ask our service staff.

米飯類・米加工品の産地情報については、スタッフにお尋ねください

All prices are subject to 15% service charge, and consumption tax.

上記料金に別途 サービス料(15%) および消費税を
加算させていただきます