

## 朝食

ジランドール ブレックファースト ¥ 2,600  
ジュース  
モーニングベーカリーとトースト  
コーヒーまたは 紅茶

ニューヨーク グリル ブレックファースト ¥ 3,700  
ジュース  
モーニングベーカリーとトースト  
フレッシュフルーツ または 北海道プレーンヨーグルト  
お好みの卵料理にスモークベーコン、ハーブポークソーセージまたは ボーンレスハムを添えて  
コーヒーまたは 紅茶

梢 和朝食 午前6時～午前10時30分 ¥ 4,000  
ジュース  
小鉢 焼魚 煮物 卵 豆腐  
味噌汁 御飯 香物  
果物

## ジュースとフルーツ

フレッシュジュース ¥ 1,200  
(オレンジ、アップル、グレープフルーツ または パイナップル)  
ジュース ¥ 900  
(オレンジ、アップル、グレープフルーツ、クランベリー、ベジタブル、グレープ または トマト)  
フレッシュスライスフルーツ (マンゴー、パイナップル、キウイ または オレンジ) ¥ 950  
ハーフ パパイア または ハーフ グレープフルーツ ¥ 950  
季節のベリー盛り合わせ ¥ 1,500  
マスクメロン ¥ 2,400

## シリアルとヨーグルト

バーチャミューズリー ナッツ添え ¥ 1,100  
ホットオートミール ¥ 900  
玄米フレーク、コーンフレーク、グラノラ、オールブラン または チョコレートライスクリスピー バナナ添え ¥ 950  
北海道ヨーグルト (マンゴー、ラズベリー または プレーン) ¥ 1,000

## スペシャルティーズ

卵料理をお好みのスタイルで	¥ 1,300
お好みの卵料理にスモークベーコン、ハーブポークソーセージ または ボーンレスハムを添えて	¥ 1,800
オムレツ (ハム、トマト、チェダーチーズ または マッシュルーム)	¥ 2,000
エッグベネディクト (ポーチドエッグ マフィン ボーンレスハム添え オランダーズソース)	¥ 2,000
ノルウェー産スモークサーモンとスクランブルエッグ アスパラガス添え トーストマフィン	¥ 2,600
フレンチトースト メイプルシロップと蜂蜜添え	¥ 1,200
パンケーキ メイプルシロップ 蜂蜜とベリーコンポート添え	¥ 1,200
ワッフル ホイップクリームとベリーコンポート添え	¥ 1,200

## ベーカリー

ホームメイドペストリー盛り合わせ (5 種)	¥ 1,500
クロワッサン、ブリオッシュロール (各 3 個) または イングリッシュマフィン (4 個)	¥ 900
トースト (イングリッシュ、レーズン、ホールウィート、シナモン または ライ 各 3 枚)	¥ 900

## サイドセレクション

ハッシュブラウンポテト または コーンビーフハッシュ	¥ 1,100
グリーンサラダ (イタリアン、和風 または エシャロット ドレッシング)	¥ 1,200
ハーブポークソーセージ	¥ 900
スモークベーコン	¥ 900
ベイクド ボーンレスハム	¥ 900

## お飲み物

コーヒー または カフェインレスコーヒー	¥ 1,200
エスプレッソ または カフェインレスエスプレッソ	¥ 1,200
カプチーノ または カフェオレ	¥ 1,300
ホットチョコレート (ミルクチョコレート カカオ分 35% または ダークチョコレート カカオ分 55%)	¥ 1,400
ミルク、ローファットミルク、ノンファットミルク または 豆乳	¥ 900
紅茶 (イングリッシュブレックファースト、アールグレイ または ダージリン)	¥ 1,200
ハーブティー (カモミール、ミント または ローズヒップ)	¥ 1,200
緑茶	¥ 1,200

## 前菜

ファアグラテリーヌ 帆立貝のソテーとほろ苦いサラダ添え トリュフヴィネグレット	¥ 3,000
スペイン産生ハム チョリソー オリーブとパエリヤサラダ	¥ 3,200
ブリーチーズとオニオンのタルト ドライフルーツ 林檎と根セロリのサラダ添え	¥ 2,200
ノルウェーサーモンのマリネ エスカベッシュ仕立て	¥ 2,400
ズワイ蟹 マンゴー アボカドのサラダ カクテルソースで	¥ 3,000
季節のオードブル盛り合わせ	¥ 4,000
ツブ貝とバケットクルトン ブロッコリーのブルギニオンバター焼き	¥ 2,500
那須ハーフ豚のリエット 季節野菜のピクルスとパンド カンパーニュのトースト添え	¥ 2,300
ニース風サラダ 鮭の燻り トマト 卵 アンチョビ オリーブ ジャガ芋 インゲン豆	¥ 2,200
シーザーサラダ パンチェッタ パルメザンチーズとクルトン添え	¥ 2,100
-車海老のソテーとともに	¥ 3,300
-岩手鶏胸肉のローストとともに	¥ 3,100
ミックスグリーンサラダ (イタリアン、和風 または エシャロット ドレッシング)	¥ 1,200
有機ロケット菜のサラダ パルメザンチーズ添え	¥ 1,600

## スープ

本日のスープ	¥ 1,200
濃厚な鮮魚のスープ	¥ 1,400
ガルビュールスープ (野菜と豆のパンチェッタベーコン風味)	¥ 1,200
オニオングラタンスープ	¥ 1,400

## パスタ/サンドウィッチ/その他のセレクション

スパゲッティ ボロネーゼ	¥ 2,300
リングイネ 渡り蟹のソース	¥ 2,300
ペンネ アラビアータ	¥ 2,300
セサミバンズのビーフチーズバーガー	¥ 2,400
ピッツァ マルゲリータ	¥ 2,100
フレンチフライとオニオンリング	¥ 1,200
ブリオッシュロールの卵サンドウィッチ	¥ 2,300
ツナ頬肉コンフィのライブレッドサンドウィッチ	¥ 2,500
チキンとベーコンエッグのクラブハウスサンドウィッチ	¥ 2,400
ボーンハムとグリユイエールチーズのクロックムッシュ	¥ 2,400

※サンドウィッチには、フレンチフライ または グリーンサラダをお選びください。

メインディッシュ 午前11時～午後10時30分

本日の鮮魚のグリル 季節野菜 オリーブオイルとレモン添え	¥ 3,300
ノルウェーサーモンのグリル ムール貝のチャウダーとハーブオイル	¥ 3,400
真鯛の白ワイン蒸しとほうれん草のソテー 旬茸のクリームソース	¥ 3,600
カナダ産オマール海老と根菜のブイヤベース サフランとガーリックのルイユ添え	¥ 5,200
那須ハーブ豚背肉の低温ロースト 赤キャベツの酢漬けとオニオンソース	¥ 3,700
和牛頬肉の煮込みとフォアグラのソテー マッシュドポテト添え 赤ワインソース	¥ 3,800
若鶏と季節野菜のポットロースト ハーブのジュ	¥ 3,700
オーストラリア産仔羊背肉のグリルとその肩肉のクスクス アリッサ添え	¥ 3,800
アンガス牛フィレのペッパーステーキ マーシュルームライスとポルトワインソース	¥ 4,500
アンガス牛サーロインのグリル ジャガ芋 ズッキーニのフリットとレフォールソース	¥ 4,200

サイドディッシュ 午前11時～午後10時30分

ベイクドポテト サワークリーム添え	¥ 900
グリーンアスパラガスのソテー	¥ 1,200
マッシュドポテト	¥ 800
ほうれん草のソテー	¥ 1,000
季節の温野菜	¥ 1,000
フレンチフライ	¥ 900

ベジタリアン セレクション

具沢山の季節野菜のスープ	¥ 1,400
トマトとオリーブのライトーストブルスケッタ	¥ 1,900
スパイシーベジタブルカレー	¥ 1,800
フレッシュベジタブルとアボカドの春巻 スイートチリソース	¥ 1,800
フレッシュトマトのパスタ (スパゲッティ または リングイネ)	¥ 2,300

## アジア セレクション

インドネシア風ピラフ ナシゴレン	¥ 2,300
小海老とチキン入り炒麺 XOソース	¥ 2,300
ビーフカレー ホームメイドピクルス添え	¥ 2,300
岩手鶏腿肉の照り焼き丼 (味噌汁、香物)	¥ 3,700
海老フライ タルタルソース (味噌汁、御飯、香物)	¥ 3,700
鍋焼きうどん (香物、鱧板)	¥ 2,400
蟹雑炊 (香物)	¥ 2,500
茶漬け 鮭 または 梅干 (香物)	¥ 1,800

午前 11 時 30 分～午後 2 時 30 分 および 午後 5 時 30 分～午後 10 時

延-御造り盛り合わせ (小鉢、味噌汁、御飯、香物)	¥ 7,500
信州蓼科牛のすき焼き丼 (味噌汁、温泉卵、香物)	¥ 5,000
那須ハーブ豚のフィレカツ おろしポン酢 (味噌汁、御飯、香物)	¥ 4,000

## チーズ

フランス産チーズの盛り合わせ ドライフルーツ ウォールナッツ入りレーズンブレッド添え	¥ 2,600
--------------------------------------------	---------

## デザート

クレームダンジュとエスプレッソのジュレ	¥ 1,400
季節のフレッシュフルーツタルト	¥ 1,500
フォンダンショコラとチョコレートアイスクリーム	¥ 1,500
クレームブリュレと北海道おこっぺ牛乳アイスクリーム	¥ 1,400
抹茶アイスクリームのモンブラン仕立て 胡麻チップ添え	¥ 1,400
フルーツ盛り合わせ	¥ 2,800
本日のケーキ	¥ 1,300
シャーベットアンサンブル (3 スクープ)	¥ 1,300
シャーベット (1 スクープ)	¥ 500
アイスクリームアンサンブル (3 スクープ)	¥ 1,300
アイスクリーム (1 スクープ)	¥ 500

## コーヒー セレクション

コーヒー または カフェインレスコーヒー	¥ 1,200
エスプレッソ または カフェインレスエスプレッソ	¥ 1,200
カフェオレ、カフェラテ または カプチーノ	¥ 1,300
カフェモカ	¥ 1,300

## ホット チョコレート セレクション

¥ 1,400

ミルクチョコレート	カカオ分 35%
ダークチョコレート	カカオ分 55%

## プレミアムティー セレクション

アッサム	インド、コンドリ茶園	¥ 1,400
ロックウッド	スリランカ、E.T.C. 茶園	¥ 1,400
ウバ	スリランカ、アイスレビー茶園	¥ 1,300

## 英国テイラーズ・オブ・ハロゲイト社 ティー セレクション

¥ 1,200

イングリッシュブレックファースト
アールグレイ
ダーズリン

## “ペネロッピー・サッチ” オーガニックハーブティー

¥ 1,300

ペタル	ストレスを解消し、リラックスしたい方におすすめです。
アブレイ	安眠や消化を助けるはたらきがあり、アフターディナーなどに最適です。
サマーディライト	消化を助けるはたらきがあり、一日のスタートにふさわしい味わいです。
レモンタン	すっきりとした飲み口で、気分を和らげるはたらきがあります。

## チャイニーズ ヒーリングティー セレクション

¥ 1,500

グレース	ポリフェノールやビタミンを含み、美肌効果が期待できます。
グリーンメドウズ	爽やかなジャスミンの香りが緊張を解きほぐし、ストレス解消に役立ちます。
シャイン	ビタミンCを多く含み、疲労を和らげ、美容に効果があるといわれています。

## ハーブティー セレクション

¥ 1,200

カモミール
ミント
ローズヒップ

## ミネラルウォーター

スティル					
パンナ	イタリア	500ml	¥ 1,200	1000ml	¥ 2,000
エビアン	フランス	500ml	¥ 1,300	750ml	¥ 2,000
スパークリング					
ペリエ	フランス	330ml	¥ 800	750ml	¥ 1,700
サンペレグリノ	イタリア	500ml	¥ 1,200	750ml	¥ 1,700
シャテルドン	フランス	500ml	¥ 1,500	1000ml	¥ 2,500

## ビール

国産ビール	アサヒ、キリン、サッポロ、サントリー				¥ 1,100
輸入ビール	ハイネケン、バドワイザー、コロナ				¥ 1,200
	ギネス				¥ 1,300

## 焼酎

是空(麦・37度)	福岡	60ml	¥ 1,400	ボトル	¥ 16,800
光遠(米・40度)	鹿児島	60ml	¥ 1,800	ボトル	¥ 21,600
安納(芋・25度)	種子島	60ml	¥ 1,700	ボトル	¥ 20,400

## 梅酒

白加賀	千葉	60ml	¥ 950	ボトル	¥ 11,400
-----	----	------	-------	-----	----------

## 日本酒

越の寒中梅(大吟醸)	新潟	720ml	¥ 8,900
スクウェア・ワン(純米)	長野	720ml	¥ 9,500
黒龍(大吟醸)	福井	720ml	¥ 11,200

## ウイスキー

ジャックダニエル シングルバレル					¥ 1,800
メーカーズマーク レッド トップ					¥ 1,600
ジョニーウォーカー ブラック					¥ 1,600
ザ・グレンリベット 12年					¥ 1,700
響 17年					¥ 2,100

## コニヤック

マーテル コルドンブルー					¥ 2,100
ヘネシー X.O.					¥ 3,000

## シャンパン カクテル

ミモザ	シャンパン、オレンジジュース				¥ 1,800
ベリーニ	シャンパン、ピーチピューレ				¥ 1,800
キールロワイヤル	シャンパン、カシスリキュール				¥ 2,000
ティティアニ	シャンパン、グレープジュース				¥ 1,800

## マティーニ セレクション

クラシックマティーニ	ボンベイ・サファイア、ノイリープラットドライ				¥ 1,600
グレートシーザーズマティーニ	アブソルート ウォッカ、チンザノドライ				
オレンジマティーニ	スミノフ オレンジ ツイスト、フレッシュオレンジ				
シトラスマティーニ	アブソルート シトロン、グランマニエ、ライムジュース				

ジランドール ワイン セレクション  
 ～ソムリエが厳選したワインの数々をお楽しみください～

	グラス	ハーフボトル	フルボトル
シャンパン セレクション	¥ 2,900より	¥ 7,800	¥ 14,000より
白ワイン セレクション	¥ 1,200より	デカンタ (450ml) ¥ 3,600より	¥ 5,500より
赤ワイン セレクション	¥ 1,200より	デカンタ (450ml) ¥ 3,600より	¥ 5,500より

シャンパン

ヴーヴ・クリコ ポンサルダン ブリュット	¥ 17,500
ヴーヴ・クリコ ポンサルダン ブリュット ロゼ	¥ 20,000
デュヴァル ルロワ、ロゼ ド セニエ	¥ 15,000
ボランジェ スペシャル キュヴェ ブリュット	¥ 19,000
フィリップ ゴネ、ブリュット ブラン ド ブラン	¥ 17,000
アヤラ、ブリュット ロゼ マジュール	¥ 19,000
クリュッグ グラン キュヴェ	¥ 40,000
クリュッグ ロゼ	¥ 73,000
ニコラ フィアット、グラン クリュ シューリー 1995	¥ 18,000
ニコラ フィアット、キュヴェ 225 1997	¥ 23,000
リュイナール、ブリュット ブラン ド ブラン	¥ 25,000
ローラン ペリエ、グラン シェクル	¥ 30,000
ドン ペリニヨン 2000	¥ 26,000
ドン ペリニヨン ロゼ 1998	¥ 75,000
ルイ・ロデレール クリスタル ブリュット 2002	¥ 49,000

白ワイン

ロワール	
サンセール ジェネレーション デイズヌフ、アルフォンズ メロ 2005	¥ 17,000
ブルゴーニュ	
ムルソー、ドメーヌ アルベール グリヴォー 2006	¥ 18,000
ボルドー	
エール ダルジャン、ボルドー 2003	¥ 16,800
クロ フロリデンヌ ブラン、グラープ 2005	¥ 12,000

## 赤ワイン

### ブルゴーニュ

シャサーニュ モンラッシェ、ドメーヌ ジャン ノエル ガニヤール 2005	¥ 11,000
アロース コルトン、ドメーヌ コント セナール 2002	¥ 13,000
マコン ピエールクロ、ドメーヌ マルク ジャンボン エ フィス 2004	¥ 7,500
ヴォーヌ ロマネ、ドメーヌ ジェラール ミュニユレ 2005	¥ 17,500

### ボルドー

シャトー ド コム、サンテステフ 2004	¥ 13,000
シャトー トウルヌフィユ、ラランド ド ポムロール 2006	¥ 8,800
シャトー カロン セギュール、サンテステフ 2002	¥ 34,000
シャトー ラトゥール、プルミエ グラン クリュ、ポイヤック 1997	¥ 90,000
シャトー ムートン ロートシルト、プルミエ グラン クリュ、ポイヤック 1996	¥ 95,000
シャトー ラフィット ロートシルト、プルミエ グラン クリュ、ポイヤック 1985	¥ 156,000
シャトー マルゴー、プルミエ グラン クリュ、マルゴー 1999	¥ 98,000
シャトー オーブリオン、プルミエ グラン クリュ、ペサック レオニャン 1994	¥ 82,000

### カリフォルニア

エスタリーナ カベルネ ソーヴィニヨン、コール ランチ 2002	¥ 11,000
ヴァイン クリフ ワイナリー カベルネ ソーヴィニヨン、ナパ バレー 2005	¥ 16,500
ダックホーン ヴィンヤーズ メルロー、ナパ バレー 2005	¥ 22,000
シルバー オーク カベルネ ソーヴィニヨン、アレキサンダー バレー 2003	¥ 26,000
シルバー オーク カベルネ ソーヴィニヨン、ナパ バレー 1999	¥ 48,000
オーパス ワン、ナパ バレー 2004	¥ 65,000

