

## 朝食

“ジランドール” コンチネンタル ブレックファースト ¥ 2,600  
ジュース (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)  
ベーカリーバスケット (ペストリーとトースト)  
コーヒー、紅茶 または ホットチョコレート

“ニューヨーク グリル” アメリカン ブレックファースト ¥ 3,700  
ジュース (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)  
ベーカリーバスケット (ペストリーとトースト)  
フレッシュフルーツ または 北海道プレーンヨーグルト  
お好みの卵料理にハーブポークソーセージ、スモークベーコン または バイクドボーンレスハムを添えて  
コーヒー、紅茶 または ホットチョコレート

稍 和朝食 午前6時～午前10時30分 ¥ 4,000  
ジュース (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)  
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

コーンフレーク、玄米フレーク、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  
ホットオートミール ¥ 900  
バーチャミューズリー ナッツ添え ¥ 1,100  
北海道ヨーグルト (プレーン、マンゴー または ラズベリー) ¥ 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
お好みの卵料理にハーブポークソーセージ、スモークベーコン または バイクドボーンレスハムを添えて	¥ 1,800
オムレツ (ボーンレスハム、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

ベーカリーバスケット (5 種各 1 個)	¥ 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 (ホワイト、レーズン、ライ、ホールウィート または シナモン 各 3 枚)	¥ 900

## サイドセレクション

コーンビーフハッシュ または ハッシュブラウンポテト	¥ 1,100
グリーンサラダ (エシャロット、イタリアン または 和風 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
バ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
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
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
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
カプチーノ または カフェオレ	¥ 1,300

## 前菜

南仏野菜 バルサミコとオリーブオイルのマリネ ゴートチーズ添え	¥ 2,200
自家製スモークサーモンとポテトギャレット ラヴィゴットサワークリーム添え	¥ 2,400
季節野菜のグレック メバチ鮨のグリル添え	¥ 2,200
パテ ドカンパーニュ ピクルスとシナモン風味のライブレッド添え	¥ 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
サザエのブルギニヨンバター焼き バゲットクルトン添え	¥ 2,500
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
バジル風味の野菜スープ	¥ 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

タリアテッレ ボロネーゼ	¥ 2,400
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نز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
-パルマ産プロシュートとともに	¥ 2,500
-ミラノ風サラミとともに	¥ 2,500
フレンチフライとオニオンリング	¥ 1,200
ツナとドライトマト 赤オニオン ケッパー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
ボーンハムとグリュ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ソテーと仔牛脛肉を詰めた小槍烏賊のブレゼ ケッパーヴィネグレット	¥ 3,400
鱈の香草オリーブオイル焼き フルーツマトのフォンデュとライムソース	¥ 3,600
車海老のグリル ほうれん草のソテー添え グリンピースソースとハーブエッセンス	¥ 4,000
オーストラリア産仔羊背肉の香草パン粉焼き パプリカとチョリソンのブレゼ添え	¥ 3,800
オニオンマーマレイドを詰めた那須ハーブ豚背肉のグリル キャベツのクミンマリネ添え	¥ 3,700
若鶏と季節野菜のポットロースト ハーブのジュ	¥ 3,700
柔らかく煮込んだ和牛頬肉のキャラメリゼ ホワイトアスパラガスとほろ辛いサラダ	¥ 4,000
黒毛和牛リブアイのペッパーステーキ マッシュルームライスとポルトワインソース	¥ 4,400

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	¥ 900
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	¥ 800

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	¥ 1,800
スパイシーベジタブルカレー	¥ 2,000
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

## アジアン 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
那須ハーブ豚バラ肉と大根の角煮 (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

レモンシブースト バニラアイスクリーム添え	¥ 1,400
季節のフレッシュフルーツタルト	¥ 1,500
コーヒーパルフェ ヘーゼルナッツとアーモンド キャラメルソース	¥ 1,400
フォンダンショコラココットとラズベリーシャーベット	¥ 1,500
アールグレイクリームブリュレ 北海道おこっぺ牛乳のアイスクリーム添え	¥ 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coop)	¥ 1,300
シャーベット (1スcoop)	¥ 500
アイスクリームアンサンブル (3スcoop)	¥ 1,300
アイスクリーム (1スcoop)	¥ 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
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
ダージリン

## 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

### スタイル

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
サンペレグリーノ	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
黒龍(大吟醸)	福井			720ml	¥ 11,200
菊姫 吟(吟醸)	石川			720ml	¥ 24,000

## 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					¥ 2,700
ヘネシー X.O.					¥ 3,500

## 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、ピーチピュール				¥ 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				

ジラードール 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

テタンジェ、ブリュット レゼルヴ	¥ 16,500
ヴーヴ・クリコ ポンサルダン、ブリュット	¥ 17,500
テタンジェ、ノクターン セック	¥ 18,000
ボランジェ、スペシャル キュヴェ ブリュット	¥ 19,000
ヴーヴ・クリコ ポンサルダン、ブリュット ロゼ	¥ 20,000
ニコラ フィアット、キュヴェ 225 1997	¥ 23,000
ドン ペリニヨン、ヴインターージ 2000	¥ 24,000
リュイナール、ブリュット ブラン ド ブラン	¥ 25,000
クリュッグ、グラン キュヴェ	¥ 26,000
ローラン ペリエ、グラン シェクル	¥ 30,000
ルイ・ロデレール、クリスタル ブリュット 2002	¥ 49,000
クリュッグ、ロゼ	¥ 73,000
ドン ペリニヨン、ロゼ ヴィンテージ 1996	¥ 75,000

白ワイン

ブルゴーニュ	
ムルソー、ドメヌ アルバール グリヴォー 2007	¥ 18,000
コルトン シャルルマーニュ、ルイ ラトゥール 2005	¥ 32,000
ボルドー	
シャトー ド フューザル、ペサック レオニャン 1998	¥ 16,800
ドメヌ ド シュヴァリエ、ペサック レオニャン 2002	¥ 24,000

## 赤ワイン

### ブルゴーニュ

ジヴリー、ドメーヌ ラゴ 2005	¥ 9,500
ムーラン ナ ヴァン シャトー デ ジャック、ルイ ジャド 2004	¥ 10,000
アロース コルトン、ドメーヌ コント セナール 2002	¥ 13,000
ヴォーヌ ロマネ、ドメーヌ ジェラーレ ミュヌレ 2007	¥ 17,500

### ボルドー

シャトー トウルヌファイユ、ラランド ド ポムロール 2006	¥ 8,800
シャトー ド コム、サンテステフ 2004	¥ 13,000
シャトー ジスクール、トロワジェム グラン クリュ、マルゴー 2006	¥ 20,000
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
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 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 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	¥ 135,000

### 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 2006	¥ 16,500
ダックホーン ヴィンヤーズ メルロー、ナパ バレー 2006	¥ 22,000
ドミナス、ナパ バレー 2004	¥ 36,000
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

## Le Menu de Saison

*Veal Shank and Vegetable Terrine with Sweet and Sour Mustard Vinaigrette*  
仔牛脛肉と香味野菜のゼリー寄せ 甘酸っぱいマスタードヴィネグレット

*Fish of the Day with Firefly Squid, Nage and Tomato Risotto*  
本日の鮮魚と蛸烏賊のスープ仕立て  
その出し汁とトマトのリゾットを一緒に

*Dessert Selection*  
デザート セレクション

*Coffee or Tea*  
コーヒー または 紅茶

¥ 6,000

## Le Menu Gourmand

*Grilled Prawn with Avocado, Mango and Citrus Fruits*  
*Lime and Shellfish Emulsion*  
車海老のグリルとアボカド マンゴー シトラスフル - ツのサラダ仕立て

*Soup of the Day*  
本日のスープ

*Roasted Nasu Pork Loin with Braised Cabbage and Green Peas*  
那須ハーブ豚背肉の低温ロースト 春キャベツとグリーンピースのプレゼ添え

*Dessert Selection*  
デザート セレクション

*Coffee or Tea*  
コーヒー または 紅茶

¥ 8,000

## Le Menu Dégustation

*Chilled White Asparagus Soup with Snow Crab Jelly, Udo and Seasonal Leaves*  
ホワイトアスパラガスの冷製スープとズワイ蟹のジュレ ウドと旬菜のサラダ添え

*Pan-Fried Black Flounder with Eggplant Puree, Herb Pistou and Shellfish Foam*  
黒ガレイの香草オリーブオイル焼き 茄子のピューレ添え ハーブピストゥーと甲殻類のフォーム

*Grilled Iwate Beef Sirloin and Braised Beef Cheek and Fresh Farm Vegetables*  
*Red Wine Sauce*

岩手牛サーロインのグリルと頬肉のプレゼ 中村農園直送野菜添え  
赤ワインソース

*Dessert Selection*  
デザート セレクション

*Coffee or Tea*  
コーヒー または 紅茶

¥ 10,000

### Dessert Selection

*Choice of*  
デザートをお選び下さい

*Coffee Parfait with Hazelnuts, Almonds and Caramel Sauce*  
コーヒーパルフェ ヘーゼルナッツとアーモンドキャラメルソース

*Lemon Chiboust with Vanilla Ice Cream*  
レモンシブーストとバニラアイスクリーム添え

*Blanc Manger with Pineapple Jelly*  
ブランマンジェとパイナップルのジュレ

*Earl Grey Crème Brûlée with Okoppe Milk Ice Cream*  
アールグレイクリームブリュレ 北海道おこっぺ牛乳アイスクリーム添え

(Available between 5:00 p.m. to 10:30 p.m.)  
午後5時～午後10時30分