

# Dinner デイナー

JUNE 21<sup>st</sup> - FRIDAY | 6月21日 - 金曜日

## STARTERS スターター

Seafood Salad \*

シーフードサラダ

Chicken Satay \*

チキンサテ

Thinly slices of pumpkin, hard-boiled egg, blue cheese cream, potatoes and pickled onion \*

カボチャの薄切り、ゆで卵、ブルーチーズクリーム、ポテト、オニオンのピクルス

## MAIN COURSES

### メインコース

#### FIRST COURSES ファーストコース

Lobster bisque \*

ロブスタービスク

Tomato cream, basil-flavored crostini ☞

トマトクリーム、バジル風味のクロスティニー

Spaghetti with lobster sauce \*

ロブスターソースのスパゲッティ

Gratinated lasagna with meat sauce

and smoked provolone cheese \*

ミートソースとスモーク・プロヴォローネ・チーズのグラタン風ラザニア

Teriyaki chicken yaki noodles \*

照り焼きチキン焼きそば

#### MAIN COURSES メインコース

Oven roasted half lobster served with

vegetables and fried rice \*

ハーフロブスターのオーブン焼き、野菜とチャーハン添え

Sliced roasted beef fillet with pepper

sauce \*

牛フィレ肉のローストのペッパーソース

Chicken Teriyaki \*

照り焼きチキン

Double-layered eggplant, fried and

stuffed with tomato and mozzarella,

drops of basil sauce ☞

トマトとモッツァレラを詰めた二重の揚げナス、バジルソースの添え

## DESSERTS デザート

Cannolo with ricotta cream

リコッタクリームのカンノーリ

Karamel: crunchy hazelnut Streusel cake,

soft caramel, caramel namelaka, and a

financier with hazelnut praline

カラメル:サクサクのヘーゼルナッツ・シュトロイゼル・ケーキ、ソフト・キャラメル、キャラメル・ナメラカ、ヘーゼルナッツ・プラリネ入りフィナンシェ

Semolina tart

セモリナ・タルト

## GREAT CLASSICS

### グレートクラシック

Vegetable Minestrone ☞

野菜のミネストローネ

Tagliatelle pasta with Bolognese

sauce \*

ボロネーゼソースのタリアテッレパスタ

Spaghetti with basil and tomato

sauce ☞

バジルとトマトソースのスパゲッティ

Miso soup \*

味噌汁

Grilled chicken breast with sautéed

vegetables \*

鶏胸肉のグリル、野菜ソテー添え

PUBLIC HEALTH NOTICE: \*Consuming raw or rare food from

animals, such as beef, poultry, pork, lamb, fish, seafood,

shellfish and eggs, may increase the risk of food poisoning,

especially if you have particular medical conditions.

公衆衛生に関するアドバイス:\*牛肉、羊肉、豚肉、鶏肉、魚、海産物、甲殻類、乳製品や卵など、生または加熱不十分な動物性食品

を摂取することは、特に特定の持病がある場合、食中毒のリスク

を高める可能性があります。

N.B.: if you have a food intolerance, please contact a

member of staff

注記:食物不耐症がある場合は、スタッフの方にご連絡ください。

\* These dishes may contain frozen items that have

been defrosted following the strictest procedures to

ensure their organoleptic properties remain unchanged

これらの料理には、風味が変わらないように厳格な手順に従っ

て解凍された冷凍品が含まれている場合があります。

☞ Vegetarian dishes.

ベジタリアン料理

素食料理