

Dinner デイナー

JUNE 22nd - SATURDAY | 6月22日 - 土曜日

STARTERS スターター

Salmon mousse with cream cheese, sour cream and salmon eggs *
サーモンムース、クリームチーズ、サワークリーム、イクラ添え

Gyoza (Japanese potstickers dumpling) *
餃子

Spanish omelette served at room temperature with sautéed onions and potatoes, roasted pepper sauce and crispy leeks
常温で提供されるスパニッシュオムレツ、玉ねぎとジャガイモのソテー、ローストペッパーソース、カリカリねぎ添え

MAIN COURSES

メインコース

FIRST COURSES ファーストコース

Chicken meatball soup with shitaki mushroom *
しいたけ入りチキンミートボールスープ

Pumpkin cream soup with toasted almond
南瓜クリームスープ、焼きアーモンド添え

Pennette with salmon, vodka and chives *
サーモン、ウォッカ、ニラのペンネ

Gratinated cannelloni pasta stuffed with cheese and truffle, baked with béchamel sauce
チーズとトリュフを詰めたカネロニ・パスタのグラテベシャメルソースで焼いたもの

Curry noodles with beef and vegetables *
野菜と牛肉のカレーヌードル

MAIN COURSES メインコース

Grilled mahi mahi fish with mashed potato, sauteed greens, fresh tomato sauce with capers, anchovies, olives, origano and fresh basil *
グリルしたマヒマヒの魚、マッシュポテト、炒めた青菜、新鮮トマトソース(ケイパー、アンチョビ、オリーブ、オレガノ、新鮮バジル入り)

Kakuni (Braised Pork Belly) *
豚バラ肉の角煮

Chicken Cordon Bleu stuffed with mushroom, ham and cheese, breaded and fried served with mashed potatoes and buttered broccoli *
マッシュルーム、ハム、チーズ入りチキンコルドンブルー、パン粉衣揚げ、マッシュポテト、バター炒めブロッコリー添え

Fried panzerotto filled with mozzarella, tomato sauce and hazelnut
モッツアレラチーズ、トマトソース、ヘーゼルナッツを詰めたパンツェロットのフライ

Fried panzerotto filled with mozzarella, tomato sauce and hazelnut
モッツアレラチーズ、トマトソース、ヘーゼルナッツを詰めたパンツェロットのフライ

DESSERTS デザート

Smeraldo:
Pistachio mousse, lemon creamy, pistachio financier and creamy mascarpone

スメラルド:
ピスタチオムース、レモンクリーム、ピスタチオフィナンシェ、マスカルポーネクリーム

Crème brûlée
クレームブリュレ

Mango and coconut cream
マンゴーとココナッツクリーム

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