






APPETIZER

 Olive オリーブ	600
 Dry fruit ドライフルーツ	800
 Dry cured ham 生ハム	1,200
 Assorted cheese チーズの盛り合わせ 【乳・小麦】【Daily・Wheat】	1,800
 Smoked salmon, Oeuf mayonnaise with Spicy pollack roe スモークサーモンとウップマヨ明太 【卵・乳・小麦】【Egg・Daily・Wheat】	1,200
 Pate de campagne パテドカンパーニュ 【卵】【Egg】	1,500
Fish and chips フィッシュアンドチップス 【卵・小麦】【Egg・Wheat】	1,800
 Amaou and Blatter Cheese あまおうとブッラータチーズ 【乳】【Daily】	2,800
Marinated yellowtail, Strawberry, Tahini sauces カンパチのマリネ、イチゴ、タヒニソース 【乳・小麦】【Daily・Wheat】	1,800
Spicy tacos with gruyere cheese and ground beef グリエールチーズと挽肉のスパイシートコス 【卵・乳・小麦】【Egg・Daily・Wheat】	1,600



SALAD, VEGETABLES

 Green salad グリーンサラダ	1,200
Caesar salad シーザーサラダ 【卵・乳・小麦】【Egg・Daily・Wheat】	1,500
 Salad barrie サラダバリエ (本日のサラダ) 【食物アレルギー物質はスタッフにお尋ねください】 【As for the allergy ingredients, please ask】	1,600
 Mille-feuille French fries ミルフィーユポテトフライ 【乳】【Daily】	1,200
Onion gratin soup オニオングラタンスープ 【乳・小麦】【Daily・Wheat】	1,800
Falafel, Seasonal Beans 大豆のファラフェル、季節の豆 【小麦】【Wheat】	1,800
Grilled rapeseed flowers and broccoli 菜の花とブロッコリーグリエ 【乳】【Daily】	2,000


SEAFOOD DISH

Grilled turban shell with herb butter サザエの香草バター焼き 【乳・小麦】【Daily・Wheat】	2,000
Meuniere of golden threadfin bream, Browned butter sauce イトヨリのムニエル、焦がしバターソース 【乳・小麦】【Daily・Wheat】	2,400
 Grilled Spanish mackerel and spring vegetables 鯖のグリル、春野菜 【乳】【Daily】	3,400
 Noble scallop plate ヒオウギ貝のプレート 【小麦】【Wheat】	3,600

MEAT DISH

 Duck confit with Lyonnaise potatoes 鴨のコンフィ、ボンムリヨネーズ	3,200
Grilled pork shoulder loin 豚肩ロースのグリエ 【乳】【Daily】	3,200
Pie of meat and foiegras お肉とフォアグラのパイ包み 【卵・乳・小麦】【Egg・Daily・Wheat】	4,000
Miyazaki beef loin steak 牛ロースのステーキ 【乳】【Daily】	6,400
 Wagyu (Kyushu) fillet steak 九州産和牛フィレスステーキ 【乳】【Daily】	9,600

CARBOHYDRATES

Assorted bread パンの盛り合わせ 【乳・小麦】【Daily・Wheat】	900
Risotto with four kinds of cheese and mushrooms コトブキチーズ (鹿児島県鹿屋市) を4種使った木の子とチーズのリゾット 【卵・乳・小麦】【Egg・Daily・Wheat】	2,400
Penne arrabiata ペンネアラビアータ 【乳・小麦】【Daily・Wheat】	2,100
 Lemon pasta with squid and spicy pollack roe イカと明太子のレモンパスタ 【乳・小麦】【Daily・Wheat】	2,400
Bisque pasta with migratory crab ワタリ蟹のビスкупスタ 【乳・小麦・かに】【Daily・Wheat・Crab】	2,800
Hotel made omelette with rice ホテルメイドオムライス 【卵・乳・小麦】【Egg・Daily・Wheat】	2,400

DESSERT

Assorted fruits フルーツ盛り合わせ 【食物アレルギー物質はスタッフにお尋ねください】 【As for the allergy ingredients, please ask】	3,000
Assorted desserts デザート盛り合わせ 【食物アレルギー物質はスタッフにお尋ねください】 【As for the allergy ingredients, please ask】	1,800
Parfait with strawberries from Kyushu 九州産のイチゴを使ったイチゴの夜パフェ 【卵・乳・小麦】【Egg・Daily・Wheat】	2,000
 Creme caramel クレームキャラメル 【卵・乳】【Egg・Daily】	700
Rum chocolate ラム酒ショコラ 【卵・乳・小麦】【Egg・Daily・Wheat】	900
Citrus tart 色々な柑橘のタルト 【卵・乳・小麦】【Egg・Daily・Wheat】	1,200
Blancmange of coconut, Tonka bean and coffee sauce ココナッツのブランマンジェ、トンカ豆とコーヒーのソース 【乳】【Daily】	700



食物アレルギー物質につきましては、
特定原材料8品目(えび・かに・たまご・乳・小麦・そば・落花生・くるみ)について表示しています。

その他ご不明な点につきましては係の者にお尋ねください。

未成年者およびお車を運転される方の飲酒を固く禁じさせていただきます。

仕入れの都合により、内容や食材の産地等が変更になる場合がございます。

当店ではお米は全て国産米を使用しております。

As for the food allergy, the 8 specific ingredients (shrimp, crab, egg, dairy, wheat, buckwheat, peanut, walnut)

are shown. Please advise the staff of any allergies or dietary restrictions.

We strictly prohibit underage drinking, as well as driving under the influence of alcohol.

The content of the menu and ingredients are subject to change due to the availability in the market.

We use 100% domestic rice in this restaurant.

※サービス料10%および消費税を含みます。

※Include 10% service charge and consumption tax.