

A la carte menu



ローストビーフと季節の温野菜プレート
Roast Beef and Seasonal Vegetables Plate

本日のスープ、フレッシュサラダ(ヴィネグレット/シーザー/和風)
ホテルメイドブレッドまたはライス、本日のデザートが付きます。
With Soup, Salad, Bread or Rice and Dessert

¥3,600



ブイヤベース ジャルダン風
Bouillabaisse Jardin Style

魚介の旨味が凝縮された濃厚スープで仕上げ、
さらにはリゾットでもお楽しみいただけるおすすめの一品です。

¥4,200



ハイナンチキンライス
Hainan Chicken Rice

やわらかく蒸しあげた鶏むね肉を、スイートチリソース・
にんにくしょうがソース・レモンソースでお愉しみてください。
サンラータン、マンゴープリンが付きます。
With Hot and Sour Soup, Mango Pudding

¥3,000



お子様プレート
Kid's Plate

ハンバーグ、フライドチキン、ソーセージ、スマイルポテト、
コーンとブロッコリーのソテー、マカロニグラタン、
ハムサンドイッチ、プリン、コーンスープ
オレンジジュースまたはリンゴジュース

¥1,210



町屋シェフビーフカレー
Machiya Chef's Beef Curry

¥2,630



海の幸のリングイネ トマトクリームソース
Seafood Linguine with Tomato Cream

¥2,750



浅利と水菜の和風パスタ
Japanese-Style Pasta with Clams and Mizuna Leaf

¥1,800

パスタ、カレーには、本日のスープ、フレッシュサラダ(ヴィネグレット/シーザー/和風)が付きます。
With Soup and Salad

ソフトドリンクバー *All you can drink* ¥200

ジュース各種/ウーロン茶/コーヒー/紅茶 *Juices/Oolong Tea/Coffee/Tea*

※表示料金は消費税・サービス料込となっております。 ※食物アレルギーについてはスタッフにお問い合わせください。
※ライスは千葉県産長狭米コシヒカリを使用しております。 ※仕入れ状況により、メニュー内容が変更となる場合がございます。

*All prices are inclusive of service charge and tax. *Please ask staff for food allergies.

*We use Nagasa Koshihikari rice from Chiba prefecture.

*Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.