

A la carte menu



3 柔らかく煮込んだ牛ホホ肉のショートパスタ



5 オムライス ジャルダン風 薫り高いトリュフ風味ソース添え



6 町屋シェフビーフカレー



10 デザートプレート (写真はイメージです。)



11 お子様プレート

1. ホワイトハムとグリュイエールチーズの
クロックムッシュ
Croque Monsieur ¥2,220

2. ローストビーフと野菜のサンドイッチ
Roast Beef and Vegetable Sandwich ¥2,440

3. 柔らかく煮込んだ牛ホホ肉のショートパスタ
Short Pasta with Simmered Beef Cheek ¥2,530

4. 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

5. オムライス ジャルダン風
薫り高いトリュフ風味ソース添え
Omelette Rice with Truffle Flavored Sauce ¥2,310

6. 町屋シェフビーフカレー
Machiya Chef's Beef Curry ¥2,630

7. ココナッツ風味のクリーミーシーフードカレー
Coconut Flavored Creamy Seafood Curry ¥2,800

上記のメニューには、
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

8. フレッシュグリーンサラダ
Fresh Green Salad ¥850

9. スモークサーモンサラダ
Smoked Salmon Salad ¥1,320

10. デザートプレート (お好みのケーキをおひとつお選びいただけます。)
Dessert Plate (You can choose one pieces cake.) ¥1,040

11. お子様プレート
Kid's Plate ¥1,210

期間限定メニュー



12. 海老と帆立貝のパイケース
Pie Case with Shrimp and Scallop

¥3,260



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

¥3,600



上記のメニューには、
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)
ホテルメイドブレッドまたはライス、デザートが付きます。
With Soup, Salad, Bread or Rice and Dessert

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。
※ホテルメイドブレッドは白神こだま酵母を使用しております。 ※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。

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

*The hotelmade bread uses Shirakami Kodama yeast. *We use Nagasa Koshihikari rice from Chiba prefecture.

A la carte menu

17:30~21:30

(L.O 21:00)



14. 江戸前船橋瞬めすずきのチーズ風味の香草パン粉焼き 2種類のソース

14. 江戸前船橋瞬めすずきのチーズ風味の香草パン粉焼き
2種類のソース
*Japanese Sea Perch with Cheese Flavored Herb Breaded
Vermouth Sauce and American Sauce* ¥3,240



15. オマール海老とトリュフのリゾット 赤ピーマンソース添え

15. オマール海老とトリュフのリゾット 赤ピーマンソース添え
*Lobster and Truffle Risotto Sauce
with Red Bell Pepper Sauce* ¥3,900



18. 大山どりのコンフィ
白いんげん豆のカスレ(煮込み)添え

16. イトヨリと蛤のスープ仕立て 季節の野菜とともに
Red Snapper and Clam Soup with Seasonal Vegetables ¥3,950

17. アワビとアスパラガスのグラタン風
Abalone and Asparagus Gratin Style ¥4,180

18. 大山どりのコンフィ
白いんげん豆のカスレ(煮込み)添え
Chicken Confit with White Kidney Bean Cassoulet ¥3,550

19. 仔牛のカツレツと
グラタンドフィノワ(ポテトグラタン) マルサラソース
Veal Cutlet and Gratin Dauphinois with Marsala Sauce ¥4,120

20. 黒毛和牛のハンバーグとフォアグラのロッシェニ風
Hamburger Steak and Foie Gras Rossini-Style ¥4,400



19. 仔牛のカツレツと
グラタンドフィノワ(ポテトグラタン)
マルサラソース

21. 牛フィレ肉と季節野菜 ハニーマスタードと結晶塩を添えて
*Beef Fillet Steak and Seasonal Vegetables
with Honey Mustard and Crystalline Salt* ¥4,410

上記のメニューには、
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)
ホテルメイドブレッドまたはライス、デザートが付きまます。
With Soup, Salad, Bread or Rice and Dessert

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



20. 黒毛和牛のハンバーグと
フォアグラのロッシェニ風

※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。
※ホテルメイドブレッドは白神こだま酵母を使用しております。※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。

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

*The hotelmade bread uses Shirakami Kodama yeast. *We use Nagasa Koshihikari rice from Chiba prefecture.