New York Lounge Open Pie Plate

11:30～20:00(L.O.19:00)

Crispy open pie with Omar shrimp and salmon gratin 5,830

オマール海老とサーモンのグラタン風 サクサクオープンパイ

丸形のスキレットにサクサクパイ生地の上にオマール海老、サーモン、旬のキノコなどをちりばめて、
自家製ホワイトソースにチーズを添えてグラタン風にオーブンで焼き上げました。サクサクパイ生地とオマール海老や
旬の素材と一緒にお楽しみいただける 1 品です。

Crispy open pie with Foie gras and truffle Okonomiyaki-style 4,070

お好み焼き風サクサクオープンパイ
フォアグラとトリュフ 2 大珍味のせ

スキレットを覆う大きさのパイ生地の上に、お好み焼きを
再現。シェフ特製お好み焼きにフォアグラ、トリュフを
添えて 2 大珍味も味わえる豪華な 1 品。
サクサクのパイ生地と一緒にお楽しみください。

Crispy open pie with 100%Beef, Mushroom & Cheese 3,630

100％ビーフハンバーグと
たっぷりキノコ&チーズのせオープンパイ

パイ生地の上に 100％ビーフハンバーグをのせて、
自家製デミグラスキノコソースに 3 種のチーズをのせて、
オーブンで焼き上げました。3 種のチーズとジューシーな
ハンバーグとサクサクパイ生地の相性が抜群の 1 品です。

All menu prices are include consumption tax. Separately subject to 15% service charge. "Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary equirements or religious interest that you or any of your party may have"
表示は消費税が含まれております。別途サービス料 15％を加算させていただきます。お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

Sandwich Set Menu

11:30～20:00(L.O.19:00)

Soup of the Day
本日のスープ

Please choose a Sandwich or Hamburger from the following menu
サンドイッチ又はハンバーガー
（お好きなものをお選びください）

Coffee or Tea
コーヒー又は紅茶

3,850

American Clubhouse Sandwich
アメリカンクラブハウスサンドイッチ

Mixed Sandwich
ミックスサンドイッチ

BLT Cheeseburger
BLT チーズバーガー

Vegetable Sandwich
ベジタブルサンドイッチ

Pork Cutlet Sandwich
ポークカツサンドイッチ

All menu prices are include consumption tax. Separately subject to 15% service charge. "Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary equirements or religious interest that you or any of your party may have"
表示は消費税が含まれております。別途サービス料15%を加算させていただきます。お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

BENTO Set Menu

11:30～20:00(L.O.19:00)

Please choose a BENTO from the following menu
（お好きなものをお選びください）

Coffee or Tea or Japanese Tea
コーヒー、紅茶、日本茶

4,400

Grilled Chicken
信玄鶏

Grilled Spanish Mackerel
鰆 西京焼き

Pork Fillet Cutlet
豚ヒレカツ

Fried Prawn
海老フライ

Japanese Beef
(+1,650 yen extra)
国産牛焼肉

All menu prices are include consumption tax. Separately subject to 15% service charge. "Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary equirements or religious interest that you or any of your party may have"
表示は消費税が含まれております。別途サービス料15%を加算させていただきます。お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

À la Carte

11:30～20:00(L.O.19:00)

Appetizers & Salads

Caesar Salad	グリルベーコンのシーザーサラダ	2,200
Vegetable Sticks	ベジタブルスティック サラダ仕立て	2,090
Smoked Salmon	スモークサーモン ハーブの香り	2,200
Assorted Cold Meat Platter	ヨーロッパ産生ハムとサラミプレート	2,750
Caviar Plate	キャビアプレートスペシャリテ	11,000

Snacks

Assorted Dried Fruit and Nuts	ドライフルーツ&ナッツコンボ	1,210
Assorted Chocolate	チョコレートアソート	1,210
Assorted Olives	オリーブコンビネーション	1,210
Cheese Platter & Dried Fruits	チーズプレート＆ドライフルーツ	2,970
French Fries	クラシックフレンチフライ	1,100
Garlic Bread	ハドソンガーリックトースト	1,210
Fried Chicken, Potato and Onion	フライドチキン＆ポテト、オニオンフライ	2,420
Assorted Grilled Sausages	ソーセージとチョリソーのピリ辛ソテー	2,530

Soups

Soup of the Day	本日のおすすめスープ	1,100
Minestrone	具沢山ミネストローネスープ	1,210
Creamy Seafood & Vegetable Chowder	季節野菜のクリーミーチャウダースープ	1,210

Bowls & Curries

Raw Tuna Tartare and Salmon Roe Marinated in Soy Sauce on Rice	マグロ中落ちと漬けイクラ丼	3,850
Beef Cheek Curry with Rice	牛ほほ肉のフォンド･ヴォー カレー	2,970
Grilled Eel on Rice	肉厚うな重	5,280

Pasta

Pumpkin Tagliatelle Bolognese	かぼちゃ入り タリアテッレのボロネーズ	2,530
Tomato Cream Penne with Seasonal Fish and Shrimp	エビと鮮魚のトマトクリームペンネ	2,640

À la Carte (Kids)

Special Kid's Plate	シェフ特製キッズプレート	3,520

All menu prices are include consumption tax. Separately subject to 15% service charge. "Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary equirements or religious interest that you or any of your party may have"

表示は消費税が含まれております。別途サービス料15%を加算させていただきます。お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

À la Carte

11:30～20:00(L.O.19:00)

Main Dish

Domestic Beef Sirloin Steak with BBQ Sauce or Mushroom Sauce 国産牛サーロインステーキ バーベキューソース 又は マッシュルームソース		7,150
Fish of the Day	本日のおすすめ魚料理	2,750
Beef Hamburg Steak with Fried Egg (180g)	牛ミンチハンバーグ 目玉焼き添え	2,860
“Shingendori” Chicken Sauté	信玄鶏モモ肉のジューシーソテー	2,640
Steamed Rice	ライス 200g	880
Bread	ホテルブレッド	660

Sandwich & Hamburger

American Clubhouse Sandwich	アメリカンクラブハウスサンドイッチ	3,080
Mixed Sandwich	ミックスサンドイッチ	2,640
BLT Cheeseburger	BLT チーズバーガー	3,080
Pork Cutlet Sandwich	ポークカツサンドイッチ	2,860

Bento

Japanese Beef	国産牛焼肉	7,150
Grilled Chicken	信玄鶏	3,190
Pork Fillet Cutlet	豚ヒレカツ	3,300
Fried Prawn	海老フライ	3,080
Grilled Spanish Mackerel	鰆 西京焼き	2,970

À la Carte (Vegetarian)

Mixed Greens Garden Salad	ミックスグリーンガーデンサラダ	1,265
Vegetable Sandwich	ベジタブルサンドイッチ	2,860

À la Carte (Vegan)

Little Green Salad with Lemon and Olive Oil 新鮮野菜のサラダ　レモンとオリーブオイルと共に	1,056
Vegetable Minestrone 野菜出汁のミネストローネ	1,265
Spaghetti Tesoro di Campagna Vegetable Aglio olio 旬菜のパスタ　アーリオオーリオ	2,420
Spaghetti Tesoro di Campagna Vegetable Fresh Tomato Sauce 旬菜のパスタ　フレッシュトマトソース	2,420
10 kinds of Grilled Vegetables グリルベジタブル 10 種類	2,750

All menu prices are include consumption tax. Separately subject to 15% service charge. "Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary equirements or religious interest that you or any of your party may have"

表示は消費税が含まれております。別途サービス料 15%を加算させていただきます。お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

Cheese Fondue

11:30～20:00(L.O.19:00)

彩り豊かな野菜、きのこなどの素材に加え、オマール海老をメインにした
贅沢感のあるチーズフォンデュが登場。おすすめの一品です。

Enjoy our cheese fondue with luxurious, seasonal ingredients, such as lobster and seasonal vegetables. White wine is added to the raclette cheese for a flavorful kick.

For 2 people, 5,500 yen

具材：オマール海老、信玄鶏胸肉、ハーブフランク、
パン、エリンギ、舞茸、季節野菜各種

Ingredients: Lobster, Chicken, Herb-Flavored Frankfurt, Bread, Oyster Mushroom, Hen-of-the-Wood, Seasonal Vegetables

SUSHI

11:30～20:00(L.O.19:00)

Assorted Sushi 6 pieces 3,850

寿司　6 貫　（味噌汁付き）
Tuna, squid, salmon, prawns,
Seasonal whitefish (x2), egg
鮪、イカ、サーモン、車海老、
旬の白身 2 種、玉子付き

Assorted Sushi 10 pieces 5,720

寿司　10 貫（味噌汁付き）
Tuna, squid, salmon, prawns,
Seasonal whitefish (x2), snow crab, conger eel,
kohada, salmon roe, egg
鮪、イカ、サーモン、車海老、
旬の白身 2 種、ズワイガニ、穴子、
こはだ、いくら、玉子付き

All menu prices are include consumption tax. Separately subject to 15% service charge. "Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary equirements or religious interest that you or any of your party may have"
表示は消費税が含まれております。別途サービス料 15%を加算させていただきます。お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

À la Carte

11:30～20:00(L.O.19:00)

Pate de Campagne 1,650
パテドカンパーニュ

Chicken Leg Confit 1,980
鶏もも肉のコンフィー

Steak Sandwich 3,080
氷温熟成ステーキサンドウィッチ

Udon Noodle Soup
In a Japanese earthenware pot 2,640
鍋焼きうどん

Grilled Rice Ball Set 3,300
焼きおにぎりセット

Foiegras & Truffle Ramen 1,870
フォアグラトリュフラーメン

Chopped eel on rice with “DASHI”(Broth)
Hitsumabushi Style 1,650
ひつまぶし風出汁茶漬け

All menu prices are include consumption tax. Separately subject to 15% service charge. "Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary equirements or religious interest that you or any of your party may have"
表示は消費税が含まれております。別途サービス料15%を加算させていただきます。お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

Dessert

11:30～20:00(L.O.18:00)

KOI Matcha Afternoon Tea

KOI 抹茶アフタヌーンティー　3.1～3.31

平日 4,522　土日祝 4,957

S Savories	Onion Potage Bambooshoot & Meat Sauce Quiche Teriyaki Chicken & Egg Tortilla Roll Cabbage,Rape Blossoms and Smoked Salmon ,Caesar Salad
Sweets	Matcha Cream Puff, Matcha Meringue Chantilly Matcha Opera, Matcha Macaroon, Shiratama Azuki
Scones	Sesame Scone, Kinako Scone　(Moss Ball Butter, Yuzu Cream)
セイボリー	玉葱のポタージュ 筍とミートソースのキッシュ 厚焼き玉子と照り焼きチキンのトルティーヤロール 春キャベツ・菜の花・スモークサーモンのシーザーサラダ
スイーツ	抹茶のシュー|抹茶のムラングシャンティー|抹茶のオペラ| 抹茶マカロン|白玉あずき
コーン	胡麻のスコーン|きなこのスコーン (苔玉風発酵バター、柚子クリーム)

All menu prices are include consumption tax. Separately subject to 15% service charge. "Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary equirements or religious interest that you or any of your party may have"

表示は消費税が含まれております。別途サービス料 15%を加算させていただきます。お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

Dessert

11:30～20:00(L.O.19:00)

Sakura Pancake

桜パンケーキ

3.1～4.30

2,200

メレンゲをたっぷり使った桜風味のふわふわパンケーキに、
桜の葉を混ぜた白餡と杏仁クリーム、ミルクアイスを添えています。
春の味覚を味わえるデザートです。

＊Drink Set ドリンクセット　　平日 2,640 / 土日祝 2,970

コーヒー ／ 紅茶 ／ アイスコーヒー ／ アイスティー
（その他のコーヒー、紅茶のオーダーは + 330 となります）

All menu prices are include consumption tax. Separately subject to 15% service charge. "Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary equirements or religious interest that you or any of your party may have"
表示は消費税が含まれております。別途サービス料 15%を加算させていただきます。お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

Dessert

11:30～20:00(L.O.19:00)

Matcha Parfait & Sweet Azuki Bean Soup

抹茶パフェとお汁粉

3.1～3.31

2,640

宇治抹茶をふんだんに使用した抹茶アイスや抹茶クリームを層にし、
桜の葉で香りづけしたソースとサクサクの抹茶メレンゲがアクセントなっています。
白玉入りのお汁粉も添えております。

＊Drink Set ドリンクセット　　平日 3,080 | 土日祝 3,410

コーヒー ／ 紅茶 ／ アイスコーヒー ／ アイスティー
（その他のコーヒー、紅茶のオーダーは + 330 となります）

All menu prices are include consumption tax. Separately subject to 15% service charge. "Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary equirements or religious interest that you or any of your party may have"
表示は消費税が含まれております。別途サービス料 15%を加算させていただきます。お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

Dessert

11:30～20:00(L.O.19:00)

Citron Candy Parfait

柚子飴のパフェ

3.1～3.31

3,080

日向夏、デコポン、金柑などの和柑橘を使用し、獺祭で香りづけしてあります。
ヨーグルトのソルベやクリームを組み合わせ、
柚子の飴細工の中には柚子のグラニテです。

＊Drink Set ドリンクセット　　平日 3,520 / 土日祝 3,850

コーヒー ／ 紅茶 ／ アイスコーヒー ／ アイスティー
（その他のコーヒー、紅茶のオーダーは ＋330 となります）

All menu prices are include consumption tax. Separately subject to 15% service charge. "Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary equirements or religious interest that you or any of your party may have"
表示は消費税が含まれております。別途サービス料 15%を加算させていただきます。お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

Cake Set

11:30～20:00(L.O.19:00)

平日 1,804 | 土日祝 2,024

●お好きなケーキをお選びください。

・エクレールヴァニーユ	バニラのガナッシュ、バニラのクレームパティシエール、 バニラのマスカルポーネクリームのエクレア
・キャラメルショコラオランジュ	ムースショコラ、クレモーショコラ、クレームオランジュ、 ビスキュイショコラ、キャラメルグラサージュの構成。
・タルトシトロンアールグレイ	レモンのクリームとチョコレートの生地。 アールグレイのシャンティ。
・柚子	柚子をムース、クリーム、コンフィチュールに使用した 贅沢な一品に仕上げました。
・サントノーレキャラメルポム	りんごのタタン、キャラメルのクリーム、シュー、パイを 組み合わせたサントノーレ

●お飲み物をお選びください。

コーヒー | 紅茶 | アイスコーヒー | アイスティー
（その他のコーヒー、紅茶のオーダーは +330 となります）

Fruits & Ice Cream

11:30～20:00(L.O.19:00)

Assorted Seasonal Fruits Platter 2,530
季節のフルーツ盛り合わせ

Assorted Ice Cream & Sherbet 1,320
アイスクリームとシャーベットの盛り合わせ

Petit Gateau Wagon 1,100
プティ・ガトー　ワゴンサービス

All menu prices are include consumption tax. Separately subject to 15% service charge. "Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary equirements or religious interest that you or any of your party may have"
表示は消費税が含まれております。別途サービス料 15%を加算させていただきます。お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

Cheese & Tea

11:30〜20:00(L.O.19:00)

Pet etit Agour & Premium Coffee セット 1,980
プティ・アグール ＆ プレミアムコロンビアコーヒー 単品 880

ミルク感たっぷりでキメ細やかで、ねっとりと濃厚、甘くまろやかな味わいには
酸味のあるコーヒーが合います

Fourme d' Ambert & Darjeeling セット 1,870
フルム・ダンベール ＆ ダージリンセカンドフラッシュ 単品 1,100

クリーミーでまろやか。ナッツのようなほのかな甘みが青かびの刺激を
まろやかに包みこみ、紅茶のタンニンと渋みが調和します

Cranberry & Chamomile セット 1,650
デリス クランベリー ＆ カモミールティー 単品 880

爽やかなベリー系のフレッシュタイプチーズとともに、温かい
ハーブティーを口に含むと生地が溶け出しミルク感が広がります

Mimolette & Roasted Green Tea セット 1,760
ミモレット＆ ほうじ茶「鬼の焙煎」 単品 825

オランダのハードチーズ、若いうちはマイルド。熟成が進むと濃厚になり、
カラスミのような風味のコクと旨味がほうじ茶の香ばしさがマッチします

Brie De Meaux & Green Tea セット 1,540
ブリ・ド・モー ＆ 深蒸し煎茶「浮世一分五厘」 単品 825

新鮮な香りとほのかな甘味、渋みがある煎茶には、上品で繊細な香り高い
白カビチーズが合います

All menu prices are include consumption tax. Separately subject to 15% service charge. "Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary equirements or religious interest that you or any of your party may have"
表示は消費税が含まれております。別途サービス料 15%を加算させていただきます。お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。