



MENU

食物アレルギー対応ポリシー

当社のレストランにおける食物アレルギーの対応につきましては、食品表示法により製造会社等（当社の食材仕入先）に表示義務のある特定原材料7品目（えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生）のみとさせていただきます。特定原材料7品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。

お客さまの安全を最優先とさせていただくため、特定原材料7品目以外の対応は致しかねます。

以下の1~4の内容をご承知のうえ、お客さまによるご判断でのご利用をお願いいたします。

1. 当社ではすべての飲食物を同一環境で取り扱うため、使用原材料以外のアレルゲンの微量混入を完全にも防止することができません。
2. 当社のアレルゲン情報（特定原材料7品目）は、使用原材料および製造会社からの原材料情報（食品表示）を基にご案内いたします。
3. お客さまへ安全なお料理・お飲みものの提供が困難な場合には、ご利用をお断りさせていただく場合がございます。
4. 一部アレルギーが対応できない場合がございます。

Food Allergy Response Policy

Accommodations regarding food allergies at our restaurants shall cover only the seven specific raw materials (shrimp, crab, wheat, buckwheat, egg, dairy, peanuts) that manufacturing companies, etc. (our food suppliers) have an obligation to label under the Food labeling Act.

Guest who wish for accommodations regarding any of those seven specific raw materials are asked to make a request in advance.

To give top policy to the safety of our guest, we regret we are unable to make accommodations regarding ingredients other than the seven specific raw materials.

Guest are asked to acknowledge statements 1-4 below and make their own judgments regarding the patronage of our facilities.

1. At our facilities, as all food and beverages are handled in the same environment, we are unable to completely prevent contamination with minute quantities of an allergen other than the ingredients begin used.
2. The allergy information (seven specific raw materials) is based on the ingredient information (food labeling) of the ingredients used and from their manufactures, etc.
3. If it would be difficult to provide safe food and beverages to a guest, we may decline to provide service to the guest.
4. Some restaurants may not be able to accommodate allergies.



開業60周年記念メニュー
 ブイヤベース ー本場マルセイユ継承の味ー
 Bouillabaisse
 with Fermented Spicy Seasoning Rouille and Baguette

¥3,500

かつて、シェフ佐野克志がフランスリヨンにあるホテル ヴィラ フロランティーヌへ修行に行った際、代々受け継がれてきた本場マルセイユのスープを目の当たりにし、衝撃を受けた一皿をそのままに。一口目はスープをそのまま、魚介の旨味がつまった濃厚なスープをご堪能ください。付け合わせのバゲットはかんずりを使ったルイユを塗ってお召しあがりいただくのがおすすめです。ルイユは味変にブイヤベースに混ぜても、また違った味わいをお楽しみいただけます。



ココナッツとライムが香る北欧風塩漬けサーモン
 Salmon Gravlox with Coconut Blancmange and Lime Confiture

¥1,500

サーモンを塩と砂糖、ハーブでマリネした北欧に古くから伝わる伝統料理をピカケ風にアレンジしました。大ぶりにカットしたサーモンをココナッツの風味をつけたブランマンジェ、ライムのコンフィチュールと一緒に召しあがりください。



昔ながらのナポリタン ¥2,300
 Spaghetti with Ketchup Sauce



カルボナーラ ¥2,300
 Spaghetti alla Carbonara



ミックスサンドウィッチ ¥2,200
 Mixed Sandwich

・パストラミビーフ、チーズ、トマト
 ・スモークサーモン、サニーレタス、オニオン
 ・フライドポテト、ピクルス

・Pastrami Beef, Cheese, Tomato
 ・Smoked Salmon, Lettuce, Onion
 ・French Fries, Pickles



ホットサンド ¥2,000
 Hot Sandwich

・バジル風味チキン、トマト、チーズ
 ・ベーコン、タマゴサラダ
 ・フライドポテト、ピクルス

・Basil Chicken Breast, Tomato, Cheese
 ・Bacon, Egg
 ・French Fries, Pickles

※Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.
 ※Price includes consumption tax. Additional service charge 13% will be added.
 ※仕入れの状況により、食材、メニューに変更がある場合がございます。
 ※表記料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(13%)を加算させていただきます。

軽食メニュー

LIGHT MEAL



シーフードドリア
Seafood Doria

¥2,400



ビーフカレードリア
Beef Curry Doria

¥2,400



#東プリ オムライス
Omelet & Chicken Rice

¥2,400



牛ステーキ&ピラフ
Beef Steak & Pilaf

¥2,800



ビーフカレーライス
Beef Curry Rice

¥2,400



エビフライプレート
Fried Prawn Plate

¥2,600

選べるサイドセットメニュー

上記のお食事メニューをご注文の方へのお得なセットです。

OPTIONAL MENU

: Your could choice side set menu at below

Aセット

コーヒーまたは紅茶
Tea or Coffee

+¥850

Bセット

スープ・サラダ
Soup & Salad

+¥850

Cセット

スープ・サラダ
コーヒーまたは紅茶
Soup, Salad,
Tea or Coffee

+¥1,000

※Price includes consumption tax. Additional service charge 13% will be added.

※表記料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(13%)を加算させていただきます。

デザート

DESSERT



ホットケーキ

Nostalgia Pancake ¥1,800

コーヒーまたは紅茶セット ¥2,650



アップルパイ ア・ラ・モード

Apple Pie A La Mode ¥1,400

コーヒーまたは紅茶セット ¥2,250



コーヒーゼリー

Coffee Jellies ¥850

コーヒーまたは紅茶セット ¥1,700

アイスクリーム (バニラ or 抹茶)

Ice Cream (Vanilla or Matcha) ¥850

コーヒーまたは紅茶セット ¥1,700

ラズベリーシャーベット

Raspberry Sherbet ¥850

コーヒーまたは紅茶セット ¥1,700

和

スイーツ



焼餅入り栗ぜんざい 煎茶付き

ZENZAI sweet AZUKI beans soup

¥1,800

クリームあんみつ 煎茶付き

Cream ANMITSU and Green Tea

¥2,300



クリームソーダ

CREAM SODA

クリームソーダ

Flavored Soda Float 各 ¥1,200

- ・マスカット Muscat
- ・メロン Melon
- ・巨峰 KYOHO
- ・ブルー Blue



各種ケーキ
CAKE SELECTION

ケーキ&ドリンクセット Cake & Drink Set

お好みのケーキにプラス850円でお飲み物をご用意いたします。
コーヒー、アイスコーヒー、紅茶、アイスティーからお選びください。

Beverages are available for an additional 850 yen for the cake of your choice.
Please choice from Coffee, Iced Coffee, Tea, Iced Tea.



① **ショコラ オランジュ** Chocolat Orange ¥950
オレンジがアクセントの濃厚なチョコレートムース (ドリンクセット ¥1,800)

② **フロマーージュブラン** Fromage Blanc ¥950
2種類のチーズケーキにジャスミンの風味を加えたケーキ (ドリンクセット ¥1,800)

③ **モンブラン** Mont Blanc ¥950
マロンクリームの中にはカシスとほうじ茶プリュレのアクセント (ドリンクセット ¥1,800)

④ **ショートケーキ** Strawberry Sponge Cake ¥950
定番のショートケーキには大ぶりのいちごが2つ (ドリンクセット ¥1,800)

⑤ **フルール ピスターシュ** Fleur Pistache ¥950
ラズベリーとチェリーの酸味が利いたピスタチオケーキ (ドリンクセット ¥1,800)



期間限定 端午の節句
兜(かぶと)ケーキ

「KABUTO」 Cake ¥950
(ドリンクセット ¥1,800)

キャラメルバナナのムースが入ったチョコレートケーキ

※Price includes consumption tax. Additional service charge 13% will be added.

※表記料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(13%)を加算させていただきます。

コーヒー・紅茶・ハーブティー

COFFEE / TEA / HERB TEA

以下のコーヒーのお替りはご自由にお申し付けください
Please feel free to ask for refills on the following menu

ブレンドコーヒー	Blended Coffee	¥1,100
アメリカンコーヒー	Weak Coffee	¥1,100
カフェインレスコーヒー	Decaffeinated Coffee	¥1,100

以下のお飲み物のお替りは半額で承ります
Refills are half price on the following menu

エスプレッソコーヒー	Espresso Coffee	¥1,100
ダブルエスプレッソ	Double Espresso	¥1,650
アイスコーヒー	Iced Coffee	¥1,100
カフェオレ (ホットorアイス)	Café au Lait (Hot or Iced)	¥1,200
カフェラテ (ホットorアイス)	Café Latte (Hot or Iced)	¥1,200
カプチーノ	Cappuccino	¥1,200
ココア (ホットorアイス)	Cocoa (Hot or Iced)	¥1,200
カフェモカ (ホットorアイス)	Café Mocha (Hot or Iced)	¥1,200
ダージリン	Darjeeling	¥1,200
アールグレイ	Earl Grey	¥1,200
アイスティー	Iced Tea	¥1,100
ロイヤルミルクティー	Royal Milk Tea (Hot or Iced)	¥1,200
チャイティーラテ	Chai Tea Latte (Hot or Iced)	¥1,100
カモミール	Chamomile	¥1,200
ローズヒップハイビスカス	Rosehip Hibiscus	¥1,200
ペパーミントティー	Peppermint Tea	¥1,200

焼き菓子セット

PATISSERIES SET



日替わり焼き菓子2種 (焼き菓子はお選びいただけません)

2 kind of daily patisseries

お飲み物はコーヒーまたは紅茶からお選びください

Please choose Tea or Coffee.

¥1,450

冷抹茶ドリンク

COLD MATCHA DRINK



ストロベリー抹茶

¥1,200

Strawberry Matcha

抹茶、イチゴシロップ、牛乳

マンゴー抹茶

¥1,200

Mango Matcha

抹茶、マンゴードリンク、牛乳

ダーティー抹茶

¥1,200

Dirty Matcha

抹茶、牛乳、エスプレッソショット

ソフトドリンク

NON-ALCOHOLIC BEVERAGE

三ケ日みかんジュース	Orange Juice	¥1,200
すりおろしリンゴジュース	Apple Juice	¥1,200
純トマトジュース	Tomato Juice	¥1,200
コカ・コーラ	Coke	¥900
ジンジャーエール	Ginger Ale	¥900
レモンスカッシュ	Lemon Squash	¥900
ペリエ	Perrier Soda 330ml	¥900
ウーロン茶	Oolong Tea	¥900
ノンアルコールビールテイスト飲料	Non-Alcoholic Beer Taste Drink	
キリングリーンズフリー	Kirin Green's Free alc/0.00% 334ml	¥900

※Price includes consumption tax. Additional service charge 13% will be added.

※表記料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(13%)を加算させていただきます。

生ビール

DRAFT BEER

キリンラガービール KIRIN Lager Beer 420ml ¥1,200

ウイスキー

WHISKY

ニッカ竹鶴ピュアモルト NIKKA Pure Malt Whisky ¥1,800
ハイボール/ロック/水割り with Soda / on the Rocks / with water

白ワイン

WHITE WINE

グラン マレノン ブラン Grand Marrenon Blanc ¥1,300
<ローヌ・フランス> <Rhône / France> Glass 125ml
フルーツのアロマに、白い花や優しいハーブのニュアンスが加わった広がりのある酸味が心地よい白ワイン

赤ワイン

RED WINE

グラン マレノン ルージュ Grand Marrenon Rouge ¥1,300
<ローヌ・フランス> <Rhône / France> Glass 125ml
黒い果実の香りにスパイシーさが加わった、程よいタンニンが味わいに奥行きを与えた赤ワイン

おつまみ

SMALL BITES

ミックスナッツ Mixed Nuts ¥800

フライドポテト French Fries ¥1,000

スモークサーモンのサラダ添え Smoked Salmon with Salad ¥1,900

ソーセージ盛り合わせ Assorted Sausage ¥1,800