

Lunch

WEEKDAY LIGHT MEAL SET | 平日ライトミールセット

¥4,800

Served period / 4 March - 2 May 2025

7 May - 2 June 2025

Soup of the day

本日のスープ

Please select one dish from the following.

以下より 1 品お選びください。

Pasta of the day

本日のパスタ

Fish burger

フィッシュバーガー

Clubhouse sandwich

クラブハウスサンドウィッチ

Beef tongue curry with Japanese style soft boiled egg

牛タンカレー 温泉卵添え

Ice cream of the day with seasonal fresh fruit

本日のアイスクリームとフレッシュフルーツ

Coffee or tea

コーヒーまたは紅茶

Prices are inclusive of service charge and tax.

記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

For menu ingredients queries: please ask your server.

アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

Our rice is sourced from several different producers if you would like further information please ask your server.

使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。

Lunch

MONACO | モナコ

¥ 6,500

Served period / 4 March 2025 - 2 June 2025

Fresh seasonal green salad with roasted macadamia nuts and apple vinegar dressing

春を感じるフレッシュグリーンサラダ

ローストマカダミアナッツとアップルビネガーのドレッシング

Soup of the day

本日のスープ

Pistachio crusted sea bream with green olive and basil sauce

真鯛のピスタチオクルート グリーンオリーブとバジルのソース

Or / または

Balsamic vinegar sautéed YAMAYURI pork with rucola selvatica

「やまゆりポーク」のバルサミコソテー ルッコラセルバチコを添えて

Marinated grapefruit, elderflower jelly and cream cheese ice cream

グレープフルーツのマリネとエルダーフラワーのジュレ

クリームチーズのアイスクリーム

Coffee or tea

コーヒー または 紅茶

Prices are inclusive of service charge and tax.

記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

For menu ingredients queries: please ask your server.

アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

Our rice is sourced from several different producers if you would like further information please ask your server.

使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。

Lunch
NICE | ニース
¥ 8,000

Served period / 4 March 2025 - 2 June 2025

Fresh seasonal green salad with roasted macadamia nuts and apple vinegar dressing

春を感じるフレッシュグリーンサラダ

ローストマカダミアナッツとアップルビネガーのドレッシング

Soup of the day

本日のスープ

Pistachio crusted sea bream with green olive and basil sauce

真鯛のピスタチオクルート グリーンオリーブとバジルのソース

Balsamic vinegar sautéed YAMAYURI pork with rucola selvatica

「やまゆりポーク」のバルサミコソテー ルッコラセルバチコを添えて

Marinated grapefruit, elderflower jelly and cream cheese ice cream

グレープフルーツのマリネとエルダーフラワーのジュレ

クリームチーズのアイスクリーム

Coffee or tea

コーヒー または 紅茶

Prices are inclusive of service charge and tax.

記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

For menu ingredients queries: please ask your server.

アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

Our rice is sourced from several different producers if you would like further information please ask your server.

使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。

Lunch
CANNES | カンヌ
¥ 10,000

Served period / 4 March 2025 - 2 June 2025

Fresh seasonal green salad with roasted macadamia nuts and apple vinegar dressing

春を感じるフレッシュグリーンサラダ

ローストマカダミアナッツとアップルビネガーのドレッシング

Soup of the day

本日のスープ

Pistachio crusted sea bream with green olive and basil sauce

真鯛のピスタチオクルート グリーンオリーブとバジルのソース

Pan-fried YAMAGATA beef sirloin with three different Japanese condiments

「山形牛」サーロインのポワレ 和風コンディメント 3 種を添えて

Strawberry, raspberry and pistachio parfait glace with rosemary crumble and honey lemon sauce

ベリーとピスタチオのパルフェ・グラッセ

ローズマリークランブルと蜂蜜レモンのソース

Coffee or tea

コーヒー または 紅茶

Prices are inclusive of service charge and tax.

記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

For menu ingredients queries: please ask your server.

アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

Our rice is sourced from several different producers if you would like further information please ask your server.

使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。