



New American Grill

KANADE TERRACE

Starter

 アンチョビとポテトのサラダ ライムの香り Anchovy potato salad, lime flavor	750
生ハムのフリット ギリシャヨーグルトと梅のディップ Deep fried prosciutto ham, plum dip, greece yogurt	750
塩麴でマリネした ポークのリエット グリッシーニとドライフルー 900	900
Marinated, “SIO KOJI” pork rillettes, grissini, dry fruit	
マンハッタン クラムチャウダー Manhattan clam chowder	800
カラフルトマトのコンポートとモッツァレラチーズ Comported cherry tomato, mozzarella cheese	1,300
 骨付き鶏もも肉 フライドチキン カボスの香り Fried bone in chicken, “KABOSU” citrus flavor	1,500

Seafood

 サーモンのタルタル ポーチドエッグ Salmon tartar, poached egg	1,200
鮮魚のカルパッチョ 酒盗のタップナード Today’s fish carpaccio, “SHUTO” tapenade	1,500
 マリネサーモンのミキューイ カラフルトマトのヴィネグレット Marinated salmon mie cuit, tomato, vineger	1,500
海老のフリット 味噌マヨネーズ Deep fried shrimp, “MISO” mayonnaise	1,800
タコのポシェとトマトのマリネ Boiled octopus, marinated cherry tomato	1,800
 KANADE TERRACE オリジナル 和風アクアパッツア “KANADE TERRACE” Original Acqua pazza, White fish, tofu, shell fish, kelp broth	1,800
クラブケーキ かんずりとトマトのクーリー Crab cake, japanese chili paste “KANZURI”, tomato coulis	2,000
大葉とパルミジャーノを纏った帆立貝のポシェ Boiled scallops, “SHISO”, parmigiano reggiano	2,000

Seasonal Suggestion

フルーツトマトのガスパチョ 大葉の香り Gazpacho, fruit tomato, “SHISO” flavor	1,200
鮎のカダイフ巻きフリット Deep fried sweetfish, kadaif	1,500
季節野菜の釜焼き Baked seasonal vegetables	1,500
夏野菜とタコ のトマト煮込み 柚子胡椒 Brased octopus, vegetables, tomato sauce, “YUZU” citrus chili paste	1,800

Vegetable

 3種のポテト フレンチフライ 柚子のゼスト 3kinds of fried potato, “YUZU” citrus zest	750
カリフラワーのソテー ガーリックチップとナッツ Sautéed cauliflower, gallic chip, nuts	900
アンディーヴとチコリのサラダ 柚子ドレッシング Endive salad, “YUZU” citrus dressing	1,000
 和洋野菜のサラダ ヨーグルトシーザードレッシング Mixed salad Romaine lettuce, tomato, arugula, japanese ginger, yogurt caesar dressing	1,500
シーフードのチョップドサラダ 梅のサウザンアイランドドレッシング 1,500	1,500
Seafood chopped salad, plum, thousand island dressing	

Pasta, Risotto, Pizza

 長谷川農産のマッシュルームと山葵のスパゲッティーニ Spaghetтини , HASEGAWA FARM premium mushroom , “WASABI”	1,200
焼きリゾット 昆布出汁のスープ仕立て Grilled risotto, kelp broth	1,200
鯖とケッパールのリングイネ 大葉の香り Linguine, mackerel, caper,“SHISO”	1,300
タリアテッレ かんずりを効かせたボロネーゼソース Tagliatelle, bolognese sauce, japanese chili paste “KANZURI”	1,500
Chef’s ピッツア Pizza, vegetables, cheese	1,800

Grill & Roast

 サーモンのグリル 西京味噌を合わせたオランダーズソース Grilled salmon, “SAIKYO MISO”, hollandaise sauce	1,800
 活オマール海老のグリル (1尾) レモン Grilled whole lobster, lemon	7,500
塩麴でマリネした ポークのグリル Grilled pork, “SIO KOJI”	2,200
鴨胸肉のロースト オレンジ バーベキューソース Roasted duck, orange barbecue sauce	2,800
塩麴でマリネした牛ロースグリル ギリシャヨーグルトのメンテルバターを添えて Grilled beef loin, “SIO KOJI “ , greece yogurt butter	5,000
 フォアグラと西京味噌のパテを乗せた 国産牛フィレ肉 のグリル Grilled beef tenderloin, foie gras, “SAIKYO MISO” pate	6,000
国産牛ロースのグリル エシャロットバルサミコソースと山椒塩 Grilled japanese beef loin 150g, shallot and balsamic sauce, “SANSYO” salt	6,500
国産牛フィレ肉のグリル エシャロットバルサミコソースと山椒塩 Grilled japanese beef tenderloin 150g, shallot and balsamic sauce, “SANSYO” salt	7,500
 T-ボーンステーキ 山椒の香り 柚子胡椒と岩塩を添えて Grilled beef T-Bone,“SANSYO” flavor, “YUZU” citrus chili paste, rock salt	8,000

Dessert

ニューヨークチーズケーキ とパッションフルーツソルベ New york cheese cake, passion fruit sherbet	1,000
ピスタチオのパルフェ チェリーのコンポートとシナモンのクランブル Pistachio parfait, comported cherry, cinnamon crumble	1,000
チョコレートブラウニー と生姜のアイス Chocolate brownie, ginger ice cream	1,000
 寿雀卵の濃厚プディング ”JYUJYAKU EGG“ rich pudding	1,000
3種のアイスクリーム 3kinds of ice creams	1,000

※料金には別途、消費税とサービス料13%を頂戴いたします。
The price is subject to consumption tax and 13% service charge.

※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめ係りにお申し出ください。
Please notify the attendant if you are allergic to certain foods.

※米トレーサビリティ法に該当する米飯類において、
産地表記の無いメニューは、すべて国産米を使用しております。
All the rice used here is produced in japan,unless indicated other wise.