

DINNER A LA CARTE

17:30 ~ 21:30 (L.O.)

COLD STARTER

シーザーサラダ Caesar Salad	S ¥1,100/M ¥1,980
ムスクランサラダ Mesclun Salad	S ¥1,100/M ¥1,980
シャルキュトリー盛合せ Assorted Charcuterie	¥1,320
カラートマトのカプレーゼ Caprese	¥1,540
蟹味噌のバーニャカウダ Bagna Cauda with Crab Miso	¥1,650
鮮魚のカルパッチョ 酒盗のタプナード Seabream Carpaccio with Bonito Tapenade Sauce	¥1,760~
マリネサーモン 柑橘風味 Citrus Flavored Marinated Salmon	¥1,760
チーズ4種盛合せ Assorted 4 Kinds of Cheese	¥1,980

HOT STARTER

エスカルゴとマッシュルームのタルトレット Escargot and Mushroom Tartlet	¥1,760
ソフトシェルシュリンプのベニエ Fried Soft Shell Shrimp	¥1,760
オニオングラタンスープ Onion Gratin Soup	¥1,760
牛ハチノスと白いんげん豆の煮込み Stewed Tripe and White Beans	¥1,870
甘海老のピスク Sake Lees Flavored Deepwater Shrimp	¥1,980
仔羊のトマト煮込みと自家製メルゲーズ Stewed Lamb Loin with Couscous and Merguez	¥3,080

SIDE DISHES

キノコフリカッセ Assorted Mushroom	¥880
ラタトゥイユ Ratatouille	¥1,100
リヨネーズポテト Lyonnais Potato	¥880
フレンチフライ French Fries	¥880

GRILL/ROAST

鴨もも肉のコンフィ 粒マスタード Duck Confit Mustard	¥2,750
サーモンのロースト ベアルネーズソース Roasted Salmon Béarnaise Sauce	¥2,750
本日のお魚料理 Fish of the Day	¥3,080~
金華豚ロースのグリル Grilled Kinka Pork Loin	200g ¥4,620
熟成牛ロース肉のグリル Grilled Aged Beef Loin	200g ¥5,280
本日のお肉料理 Meat of the Day	¥4,950~
国産牛フィレ肉のグリル Grilled Domestic Beef Tenderloin	200g ¥9,350
国産Tボーンステーキのグリル Grilled Domestic T-Bone Steak	720g ¥15,400

SAUCE

黒にんにく/赤ワイン/チミチュリ
Garlic/Red Wine/Chimichurri

PASTA/PIZZA

寿雀卵のカルボナーラ "JUJAKU Egg" Carbonara	¥2,420
ボロネーゼ タリアテッレ Tagliatelle with Bolognese Sauce	¥2,420
発酵唐辛子のペンネベスカトーレ Seafood and Fermented Red Pepper Penne	¥2,420
ビスマルク Bismarck	¥2,090
マルゲリータ Margherita	¥2,090

DESSERT

和栗とくるみのモンブラン Chestnut Mont Blanc	¥2,090
シャンパンのパルフェグラッセ 季節の果実を添えて Champagne Parfait Glace	¥1,870
洋梨とパッションの温かいプディング Pear and Passion Fruit Pudding	¥1,870
寿雀卵の濃厚プリン バニラアイス添え "JUJAKU Egg" Pudding and Vanilla Ice Cream	¥990
3種のアイスクリーム Assorted Ice Cream	¥990

DINNER COURSE

¥7,700~

AMUSE

鴨の生ハムとアスパラガスのタルトレット
Duck Prosciutto and Asparagus Tart

HORS-D' OEUVRE FROID

稚鮎のベニエと鮎のパテ
Fried Young Sweetfish and Patty

HORS-D' OEUVRE CHAUD

ヤリイカとズッキーニのファルシー アーモンドとバジルのソース
Wrapped Squid and Zucchini with Almond Basil Sauce

POISSON

イサキのグリエ ジュドボワソン オリーブ風味
Grilled Grunt with Olive Flavored Fish Soup

VIANDE

以下より一品をお選びください。
Please choose one dish from the following

パプリカのムースを詰めた日向鶏のロースト
Roasted Chicken and Paprika Mousse

国産牛フィレ肉のグリル ジュドブッフ パプリカ風味 (+¥2,200)
Roasted Domestic Beef Tenderloin with Paprika Flavored Beef Sauce (+¥2,200)

DESSERT

ライチとグレープフルーツのパルフェ
Lychee and Grapefruit Parfait

コーヒー
Coffee

SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD



New American Grill

KANADE TERRACE

※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめスタッフまでお申し付けください。
※料金は税込みとなります。別途、サービス料13%を頂戴いたします。
※入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。
*Please notify an attendant if you have any food allergies.
*All prices are tax inclusive. The price is subject to a 13% service charge.
*The menu is subject to change, depending on the availability of ingredients.