



New American Grill

KANADE TERRACE

Grace
¥9,500

ホタテのポシェ
大葉の香るパルミジャーノチーズをまとわせて
Boiled Scallop with
Japanese Herb Ooba and Parmigiano Cheese Flavor

ハマグリクリームスープ
マンハッタン風
Creamed Soup with Clam
Manhattan Style

旬魚のセモリナ粉焼き
山椒風味
Day Fish
Covered SANSYO Pepper and Semollina

牛ロース肉のグリル
赤ワインソース
Grilled Beef Loin
with Red Wine Sauce

オレンジ風味のバニラアイス
Orange Flavored Vanilla Ice Cream

※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 otherwise.



ホテル 雅叙園 東京
HOTEL GAJOEN TOKYO



New American Grill

KANADE TERRACE

Harmony ¥11,500

サーモンとホタテのタルタル
オレンジドレッシング
Salmon and Scallop Tartar Orange Dressing

オマール海老のポシェ ラビゴッドソース
旬菜のサラダ仕立て
Boiled Homard Lobster
Seasonal Vegetables with Ravigoto Sauce

ハマグリクリームスープ
マンハッタン風
Creamed Soup with Clam
Manhattan Style

旬魚のセモリナ粉焼き
山椒風味
Day Fish
Covered SANSYO Pepper and Semollina

牛フィレ肉のグリル
赤ワインソース
Grilled Tenderloin
with Red Wine Sauce

ストロベリーティラミス
Strawberry Tiramisu

※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 otherwise.



ホテル 雅叙園 東京
HOTEL GAJOEN TOKYO