

レストラン コンチネンタルルーム

RESTAURANT CONTINENTAL ROOM

ランチ アラカルトメニュー 【 11:30~14:00 】

前 菜		APPETIZER
スモークサーモン ケッパー・オニオン添え	Smoked salmon with capers and onions	 ¥3,500
鹿島ノ森特製 虹鱒の燻製	KaJImanomori special smoked rainbow trout	 ¥3,500
スペイン産 イベリコ生ハムとアメーラトマトのサラダ仕立て	Spanish iberian ham and Amela tomato salad	 ¥4,100

ス ー プ		SOUP
野菜のポタージュ	Vegetable potage	 ¥1,600
コーンクリームスープ	Creme of corn soup	 ¥1,600
コンソメスープ	Traditional consomme soup	 ¥2,200

サ ラ ダ		SALAD
彩り野菜のスモールサラダ	Small salad	 ¥850
アメーラトマトのサラダ	Tomato salad	 ¥1,300
サラダチキンとアメーラトマトのグリーンサラダ	Green salad with chicken and tomatoes	 ¥1,800

メインディッシュ		MAIN DISH
舌平目のムニエル 焦がしバターソース	Sole meuniere with scorched butter sauce	 ¥6,200
ハンバーグステーキ 和風またはデミグラスソース	Hamburger steak with Japanese style or demiglace sauce	 ¥4,000
ビーフストロガノフ サフランライスと温野菜を添えて	Beef stroganoff	 ¥6,500
国産 牛フィレ肉のステーキ(100g)	Beef fillet steak	 ¥8,500

ステーキのソースはお好みのソースをお選び下さい	クラシックな赤ワインソース ・ シャリアピン風 ・ 黒胡椒 または和風ソース
-------------------------	--

デザート		DESSERTS	ドリンク		DRINK
バニラアイスクリーム	Vanilla ice cream	 ¥650	コーヒー	Coffee	 ¥900
カスタード プディング	Custard pudding	 ¥800	紅茶	Tea	 ¥900
シュークリーム	Cream puff	 ¥800	エスプレッソ	Espresso	 ¥800
クリームブリュレ	Crêûme brûlée	 ¥800	ハーブティー(カモミール・ジャスミン)	Herb Tea (Chamomile,Jasmine)	 ¥900
チョコレートサンデー	Chocolate Sundae	 ¥900	カプチーノ	Cappuccino	 ¥1,000
ミックスベリーサンデー	Mixed berry sundae	 ¥900	カフェ オレ	Café au lait	 ¥1,150

上記の金額には消費税、サービス料13%が含まれております。

The above prices include consumption tax and 13% service charge.