

ディナー アラカルト

A La Carte Menu

Dinner 17:00~22:00 (L.O.21:00)

SNACKS

- | | |
|--|----------|
| ① ポテトチップス
Potato Chips
土豆片 | JPY 600- |
| ② ミックスナッツ
Mixed Nuts
混合坚果 | JPY 600- |
| ③ チョコレート盛り合わせ
Assorted Chocolate
各种巧克力 | JPY 900- |
| ④ 枝豆
Green Soybeans
绿色大豆 | JPY 600- |

SALADS

- | | |
|---|------------|
| ⑤ 彩り野菜とパルミジャーノチーズのサラダ
バルサミコビネガールのドレッシング
Mix Salad with Parmesan Cheese
and Balsamic Vinegar
沙拉配彩色蔬菜和帕尔马干酪，香醋酱 | JPY 1,400- |
| ⑥ ローストビーフサラダ
Roast Beef Salad
烤牛肉沙拉 | JPY 1,500- |



※表記料金は消費税を含みます。写真はイメージです。
The prices shown include consumption tax. The photo is an image.
所示价格包含消费税。图片仅供参考。

ディナー アラカルト

A La Carte Menu

Dinner 17:00~22:00 (L.O.21:00)

ANTIPASTO

- ⑦ スモークサーモンのマリネ
Marinated smoked salmon
腌制烟熏三文鱼

JPY 1,600-



- ⑧ アフェッタートミスト
(生ハム、サラミ、モルタデッラの盛り合わせ)
Mixed Cold Meats (Prosciutto, Salami, Mortadella)
什锦生火腿 (火腿、萨拉米香肠、熟香肠)

JPY 1,400-

- ⑨ チーズ4種盛り合わせ
Selected Cheeses (Parmesan, Pecorino, Gorgonzola, Camembert)
什锦奶酪 (帕尔马干酪、佩科里诺干酪、戈贡佐拉干酪、卡内培尔奶酪)

JPY 1,400-

- ⑩ オリーブ盛り合わせ
Olive
橄榄

JPY 600-

- ⑪ アランチーニ (ライスコロッケ)
Italian rice croquette
炸饭团

JPY 900-



- ⑫ アヒージョ
Spanish Style Garlic Shrimp
西班牙风味蒜蓉虾

JPY 1,500-



※表記料金は消費税を含みます。写真はイメージです。
The prices shown include consumption tax. The photo is an image.
所示价格包含消费税。图片仅供参考。

ディナー アラカルト

A La Carte Menu

Dinner 17:00~22:00 (L.O.21:00)

- ⑬ フライドポテト
French Fries
炸薯条

JPY 900-

- ⑭ 鶏肉の唐揚げ
Karaage Fried Chicken
炸鸡

JPY 1,200-



- ⑮ ソーセージ盛り合わせ
Assorted Sausages
什锦香肠

JPY 1,000-

- ⑯ 大粒たこ焼き
Takoyaki
章鱼烧

JPY 1,000-



PIZZA

- ⑰ ピッツァ マルゲリータ
Pizza Margherita
玛格丽塔比萨

JPY 1,600-



- ⑱ ピッツァ クアトロ フォルマッジ
Pizza Quattro Formaggi
四种奶酪比萨

JPY 2,000-



※表記料金は消費税を含みます。写真はイメージです。
The prices shown include consumption tax. The photo is an image.
所示价格包含消费税。图片仅供参考。

ディナー アラカルト
A La Carte Menu
Dinner 17:00~22:00 (L.O.21:00)

PASTA/NOODLES

- ⑱ ナポリタン JPY 1,600-
Spaghetti Napolitana
纳波利塔纳意面
- ⑳ カルボナーラ JPY 1,800-
Carbonara
卡邦尼拉
- ㉑ 和風明太子ソース JPY 1,800-
Japanese Style Pasta with Mentaiko
明太子日式意面
- ㉒ ボロネーゼ JPY 2,000-
Bolognese
意大利肉酱
- ㉓ 鴨モモ肉と木の子のラグー リガトーニ JPY 2,200-
パルミジャーノとペコリーノ風味
Rigatoni with Duck Thigh and Porcini Mushroom Ragu,
Flavored with Parmesan and Pecorino Cheese
意大利通心粉配鸭腿和牛肝菌蘑菇浓汤,
帕尔马干酪和佩科里诺干酪调味
- ㉔ ズワイガニとフレッシュトマトのフェットチーネ JPY 2,500-
花穂紫蘇の香り
Fettuccine with Snow Crab and Fresh Tomato,
Flavored with Shiso Flowers
雪蟹鲜番茄紫苏花意面
- ㉕ 本日のパスタ JPY 1,800-
Today's Pasta
今天的意大利面
- ㉖ 焼きそば JPY 1,000-
“Yakisoba” Fried noodles
日式炒面



※表記料金は消費税を含みます。写真はイメージです。
The prices shown include consumption tax. The photo is an image.
所示价格包含消费税。图片仅供参考。

ディナー アラカルト

A La Carte Menu

Dinner 17:00~22:00 (L.O.21:00)

RICE

- ②⑥ エビピラフ
Shrimp Pilaf
大虾抓饭

JPY 1,200-



- ②⑦ ドライカレー
Curried Rice Pilaf
干咖喱

JPY 1,200-



- ②⑧ チャーハン
Fried Rice
炒饭

JPY 1,200-



- ②⑨ チーズハンバーグ&エビピラフ
Hamburger Steak with Cheese and Shrimp Pilaf
汉堡牛排配奶酪 和 大虾抓饭

JPY 1,700-



- ③⑩ チーズハンバーグ&ドライカレー
Hamburger Steak with Cheese and Curried Rice Pilaf
汉堡牛排配奶酪 和 干咖喱

JPY 1,700-



※表記料金は消費税を含みます。写真はイメージです。
The prices shown include consumption tax. The photo is an image.
所示价格包含消费税。图片仅供参考。

ディナー アラカルト
A La Carte Menu
Dinner 17:00~22:00 (L.O.21:00)

SECONDO

- ③① 兵庫県産丹波赤鶏の獵師風煮込み
Chicken Cacciatore
炯煮鸡肉

JPY 3,400-



- ③② 仙台和牛（120g）のタリアータ
ルッコラとパルミジャーノチーズ
Sliced Wagyu beef (Italian steak)
with Arugula and Parmesan cheese
切片和牛（意大利牛排）配芝麻菜和帕尔马干酪

JPY 4,800-



KIDS MEAL

12歳以下のお子様におすすめのメニューです。
Recommended for children under 12 years old.
建议 12 岁以下儿童使用。

- ③③ お子様プレート
（ハンバーグ、ミートソースパスタ、本日のスープ、ポテトフライ）
Kid's plate
（Hamburger steak, pasta with meat sauce, today's soup, fried potatoes）
儿童餐盘
（汉堡牛排、肉酱意大利面、今天的汤、炸土豆）

JPY 1,500-



※表記料金は消費税を含みます。写真はイメージです。
The prices shown include consumption tax. The photo is an image.
所示价格包含消费税。图片仅供参考。

ディナー アラカルト
A La Carte Menu
Dinner 17:00~22:00 (L.O.21:00)

DOLCE

- ③④ COCONE風ティラミス JPY 1,500-
季節のフルーツとジェラート
COCONE-style Tiramisu with seasonal fruits and gelato
COCONE式提拉米苏配时令水果和冰淇淋



- ③⑤ 本日のおすすめデザート JPY 1,500-
Today's dessert
今天的甜点

- ③⑥ 黒のバニラアイスクリーム JPY 800-
Black Vanilla Ice cream
黑色 香草冰淇淋

*デンマーク産の泥炭（PEAT）をベースに作られた天然の食品用色素を使った黒のアイスです。

*Black ice cream made with natural food coloring based on Danish peat.

*用丹麦泥炭为原料的天然食用色素制成的黑色冰淇淋。