

旅するイタリア～Go to Italy～

ランチライブステーションbuffet 11:30a.m.～2:30p.m. (L.O.2:00p.m.)

【平日】 大人¥4,235 / 小学生¥2,178 / 幼児(4～6才) ¥1,210

冷製料理 Cold dish

Edamame and potatoes with parmesano

枝豆とじゃがいものパルメジャーノ和え

Tomato and Mozzarella Caprese with Honey Sauce

トマトとモッツアレラのカプレーゼ 蜂蜜ソース

Bruschetta with spicy anchovies

ピリ辛アンチョビのブルスケッタ

Frittata with potatoes and bacon

じゃがいもとベーコンのフリッタータ

Smoked salmon wrapped with ricotta

スモークサーモンのリコッタ巻き

Vegetable Bagna Cauda

野菜のバーニャカウダ

Vegetable Sommelier Chef Yokoyama Select Salad Marche

野菜ソムリエ 横山シェフ セレクトサラダマルシェ

Seasonal Fruits

季節のフルーツ

温製料理 Hot dish

Minestrone Soup

ミネストローネスープ

Steamed Vegetables

蒸し野菜

Salmon Piccata with Tomato Sauce

サーモンのピカタ トマトソース

Chicken Breast Milanese Cutlet with Lemon

鶏胸肉のミラノ風カツレツ レモン添え

Saltimbocca Style Pork with Demi Sauce

豚肉のサルティンボッカ風 デミソース

Braised tripe

トリッパの煮込み

Ravioli cream gratin

ラビオリのクリームグラタン

Italian rice croquettes (arancino)

イタリアのライスコロッケ(アランチーノ)

Pizza Margherita

ピザマルゲリータ

Chicken curry

チキンカレー

Rice

白飯

Cheese Pasta

チーズパスタ

Show Kitchen

Pork Borchetta with Potatoes

豚肉ボルケッタ ポテト添え

デザート Dessert

Tiramisu

ティラミス

Torta Paradiso (butter cake)

トルタパラディーソ(バターケーキ)

Chocolate and Lemon Gateau

チョコレートとレモンのガトー

Blood Orange Yogurt Mousse

ブラッドオレンジヨーグルトムース

Bonnet (chocolate pudding)

ボネ(チョコレートプリン)

Cream Puff (Cream Puff)

プリフィットロール(シュークリーム)

Crostata (Jam Tart)

クロスタータ(ジャムタルト)

Italian Pudding

イタリアンプリン

Blood Orange Julep

ブラッドオレンジジュレ

など日替わりでご用意いたします。

We welcome enquiries about ingredients from customers

who have food allergies or intolerance, or require a special diet for religious or other reasons.

食物アレルギーと食物不耐性について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ねください。

旅するイタリア～Go to Italy～

ランチライブステーションbuffet 11:30a.m.～2:30p.m. (L.O.2:00p.m.)

【土日祝】 大人¥4,961/小学生¥2,541/幼児(4～6才)¥1,210

冷製料理 Cold dish

Edamame and potatoes with parmesano

枝豆とじゃがいものパルメジャーノ和え

Tomato and Mozzarella Caprese with Honey Sauce

トマトとモッツアレラのカプレーゼ 蜂蜜ソース

Bruschetta with spicy anchovies

ピリ辛アンチョビのブルスケッタ

Panzanella Style Salad

パンツァネッラ風サラダ

Frittata with potatoes and bacon

じゃがいもとベーコンのフリッタータ

Smoked salmon wrapped with ricotta

スモークサーモンのリコッタ巻き

Vegetable Bagna Cauda

野菜のバーニャカウダ

Vegetable Sommelier Chef Yokoyama Select Salad Marche

野菜ソムリエ 横山シェフ セレクトサラダマルシェ

温製料理 Hot dish

Minestrone Soup

ミネストローネスープ

Steamed Vegetables

蒸し野菜

Salmon Piccata with Tomato Sauce

サーモンのピカタ トマトソース

White Fish Aqua Pazza

白身魚のアクアパッツァ

Chicken Breast Milanese Cutlet with Lemon

鶏胸肉のミラノ風カツレツ レモン添え

Braised tripe

トリッパの煮込み

Saltimbocca Style Pork with Demi Sauce

豚肉のサルティンボッカ風 デミソース

Ravioli cream gratin

ラビオリのクリームグラタン

Italian rice croquettes (arancino)

イタリアのライスコロッケ(アランチーノ)

Pizza Margherita

ピザマルゲリータ

Chicken curry

チキンカレー

Cheese Pasta

チーズパスタ

Show Kitchen

Roast beef with porcini sauce and caponata

ローストビーフ ポルチーニソース カポナータ添え

デザート Dessert

Tiramisu

ティラミス

Torta Paradiso (butter cake)

トルタパラディーソ(バターケーキ)

Chocolate and Lemon Gateau

チョコレートとレモンのガトー

Blood Orange Yogurt Mousse

ブラッドオレンジヨーグルトムース

Bonnet (chocolate pudding)

ボネ(チョコレートプリン)

Cream Puff (Cream Puff)

プリフィットロール(シュークリーム)

Crostata (Jam Tart)

クロスタータ(ジャムタルト)

Italian Pudding

イタリアンプリン

Blood Orange Julep

ブラッドオレンジジュレ

など日替わりでご用意いたします。

We welcome enquiries about ingredients from customers

who have food allergies or intolerance, or require a special diet for religious or other reasons.

食物アレルギーと食物不耐性について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ねください。

旅するイタリア～Go to Italy～

ディナーライブステーションbuffet 5:30p.m.～9:00p.m. (L.O.8:30p.m.)

【平日】大人¥4,477/小学生¥2,299/幼児(4～6才)¥1,210

冷製料理 Cold dish

Edamame and potatoes with parmesano

枝豆とじゃがいものバルメジャーノ和え

Tomato and Mozzarella Caprese with Honey Sauce

トマトとモッツアレラのカプレーゼ 蜂蜜ソース

Bruschetta with spicy anchovies

ピリ辛アンチョビのブルスケッタ

Frittata with potatoes and bacon

じゃがいもとベーコンのフリッタータ

Smoked salmon wrapped with ricotta

スモークサーモンのリコッタ巻き

Vegetable Bagna Cauda

野菜のバーニャカウダ

Vegetable Sommelier Chef Yokoyama Select Salad Marche

野菜ソムリエ 横山シェフ セレクトサラダマルシェ

Seasonal Fruits

季節のフルーツ

温製料理 Hot dish

Minestrone Soup

ミネストローネスープ

Steamed Vegetables

蒸し野菜

Salmon Piccata with Tomato Sauce

サーモンのピカタ トマトソース

White Fish Aqua Pazza

白身魚のアクアパッツァ

Chicken Breast Milanese Cutlet with Lemon

鶏胸肉のミラノ風カツレツ レモン添え

Saltimbocca Style Pork with Demi Sauce

豚肉のサルティンボッカ風 デミソース

Braised tripe

トリッパの煮込み

Ravioli cream gratin

ラビオリのクリームグラタン

Italian rice croquettes (arancino)

イタリアのライスコロッケ(アランチーノ)

Pizza Margherita

ピザマルゲリータ

Chicken curry

チキンカレー

Rice

白飯

Cheese Pasta

チーズパスタ

Show

Roast beef with porcini sauce and caponata

Kitchen

ローストビーフ ポルチーニソース カポナータ添え

デザート Dessert

Tiramisu

ティラミス

Torta Paradiso (butter cake)

トルタパラディーソ(バターケーキ)

Chocolate and Lemon Gateau

チョコレートとレモンのガトー

Blood Orange Yogurt Mousse

ブラッドオレンジヨーグルトムース

Bonnet (chocolate pudding)

ボネ(チョコレートプリン)

Cream Puff (Cream Puff)

プリフィットロール(シュークリーム)

Crostata (Jam Tart)

クロスタータ(ジャムタルト)

Italian Pudding

イタリアンプリン

Blood Orange Julep

ブラッドオレンジジュレ

など日替わりでご用意いたします。

We welcome enquiries about ingredients from customers

who have food allergies or intolerance, or require a special diet for religious or other reasons.

食物アレルギーと食物不耐性について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ねください。

旅するイタリア～Go to Italy～

ディナーライブステーションbuffet 5:30p.m.～9:00p.m. (L.O.8:30p.m.)

【土日祝】 大人¥6,050 / 小学生¥3,025 / 幼児(4～6才)¥1,210

冷製料理 Cold dish

Edamame and potatoes with parmesano

枝豆とじゃがいものパルメジャーノ和え

Tomato and Mozzarella Caprese with Honey Sauce

トマトとモッツアレラのカプレーゼ 蜂蜜ソース

Bruschetta with spicy anchovies

ピリ辛アンチョビのブルスケッタ

Panzanella Style Salad

パンツァネッラ風サラダ

Frittata with potatoes and bacon

じゃがいもとベーコンのフリッタータ

Smoked salmon wrapped with ricotta

スモークサーモンのリコッタ巻き

Vegetable Bagna Cauda

野菜のバーニャカウダ

Vegetable Sommelier Chef Yokoyama Select Salad Marche

野菜ソムリエ 横山シェフ セレクトサラダマルシェ

Spanish Prosciutto Cutting Service

スペイン産プロシュートのカッティングサービス

温製料理 Hot dish

Minestrone Soup

ミネストローネスープ

Steamed Vegetables

蒸し野菜

Salmon Piccata with Tomato Sauce

サーモンのピカタ トマトソース

White Fish Aqua Pazza

白身魚のアクアパッツァ

Chicken Breast Milanese Cutlet with Lemon

鶏胸肉のミラノ風カツレツ レモン添え

Saltimbocca Style Pork with Demi Sauce

豚肉のサルティンボッカ風 デミソース

Braised tripe

トリッパの煮込み

Ravioli cream gratin

ラビオリのクリームグラタン

Italian rice croquettes (arancino)

イタリアのライスコロッケ(アランチーノ)

Pizza Margherita

ピザマルゲリータ

Chicken curry

チキンカレー

Cheese Pasta

チーズパスタ

Show Kitchen

Roast beef with porcini sauce and caponata

ローストビーフ ポルチーニソース カポナータ添え

デザート Dessert

Tiramisu

ティラミス

Torta Paradiso (butter cake)

トルタパラディーソ(バターケーキ)

Chocolate and Lemon Gateau

チョコレートとレモンのガトー

Blood Orange Yogurt Mousse

ブラッドオレンジヨーグルトムース

Bonnet (chocolate pudding)

ボネ(チョコレートプリン)

Cream Puff (Cream Puff)

プリフィットロール(シュークリーム)

Crostata (Jam Tart)

クロスタータ(ジャムタルト)

Italian Pudding

イタリアンプリン

Blood Orange Julep

ブラッドオレンジジュレ

など日替わりでご用意いたします。

We welcome enquiries about ingredients from customers

who have food allergies or intolerance, or require a special diet for religious or other reasons.

食物アレルギーと食物不耐性について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ねください。