



tapas & grill



碧  
石  
海  
庭



# ハートフルディナー Heartful Dinner

## —A—

タパス&ピンチョス盛り合わせ  
Assorted Tapas and Pinchos

本日のポタージュスープ  
Today's Soup

シラスとキノコのペペロンチーノ  
Pepperoncino with Baby Sardines and Mushrooms

牛サーロイン肉のグリル  
オニオンソース 彩り野菜添え  
Grilled Beef Sirloin with Onion Sauce and  
Colorful Vegetables

カルディナルシュニッテン フルーツ添え  
Cardinale Schnitten with Fruit

バゲットとバターロール  
Baguette and Butter Roll

コーヒー  
Coffee

3,500円

## —B—

タパス&ピンチョス盛り合わせ  
Assorted Tapas and Pinchos

本日のポタージュスープ  
Today's Soup

白身魚とフィットチーネのグラタン  
White Fish and Fettuccine Gratin

牛フィレ肉のグリル  
マスタードソース 彩り野菜添え  
Grilled Beef Filet with Mustard Sauce and  
Colorful Vegetables

プチサラダ  
Salad

クラシックショコラ バニラアイス添え  
Classic chocolat with Vanilla Ice Cream

バゲットとバターロール  
Baguette and Butter Roll

コーヒー  
Coffee

4,000円

\*食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にレストランスタッフまで必ずお申しつけください。  
\*Should you have any food allergies or special dietary requirements please inform your server.  
\*如有對食物過敏的客人、請務必在點餐前向餐廳工作人員申明。  
\*上記料金にはサービス料10%及び消費税が含まれております。  
\*Prices include 10% service charge and consumption tax.  
\*上述價格均已內含10%的服務費及消費税。



# ハートフルディナー Heartful Dinner

—C—

タパス&ピンチョス盛り合わせ

Assorted Tapas and Pinchos

オニオングラタンスープ

Onion Gratin Soup

白身魚とムール貝の重ね焼き  
凝縮された野菜のエッセンスのソースで

Grilled White Fish and Mussels with Vegetable Essence Sauce

牛フィレ肉のグリル  
フォアグラの香るフォン・ド・ボーソース

Grilled Beef Fillet with Foie Gras in Fon de Beau Sauce

プチシーザーサラダ

Petit Caesar Salad

本日のパティシエからの一皿

Today's Dessert from Patisier

バゲットとバターロール

Baguette and Butter Roll

コーヒー

Coffee

4,500円

—D—

野菜のお浸し

Ohitashi

鰻丼ぶり

Unadon (Rice Topped on Eel)

茶碗蒸し 生姜餡掛け

Steamed Egg Custard

味噌汁

Miso Soup

香の物三点盛り

3 Kinds of Pickles

水菓子盛り合わせ

Dessert

2,800円

\*食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にレストランスタッフまで必ずお申しつけください。

\*Should you have any food allergies or special dietary requirements please inform your server.

\*如有對食物過敏的客人、請務必在點餐前向餐廳工作人員申明。

\*上記料金にはサービス料10%及び消費税が含まれております。

\*Prices include 10% service charge and consumption tax.

\*上述價格均已內含10%的服務費及消費税。



## フードメニュー

### FOOD MENU

	単品 A La Carte	セットメニュー Set Menu
牛サーロインステーキ 彩り野菜添え Grilled Beef Sirloin and Colorful Vegetables	¥2,200	¥2,500
ハンバーグステーキ & 海老フライ Hamburger Steak and Fried Prawns	¥2,000	¥2,300
ポークスライスと野菜ジュージュ Pork Slice and Vegetables	¥1,800	¥2,100
骨付きチキンもも肉と野菜のブレゼ Bone-in Chicken thigh and Braised the Vegetables	¥1,700	¥2,000
* セットメニューにはスープ、サラダ、パン、コーヒーが付きます。 * The Set Menu includes Soup, Salad, Bread and Coffee.		
鶏レバームース Chicken Liver Mousse	¥730	
ソフトシュリンプアヒージョ Soft Shrimps Ahijo	¥1,090	
タパス&ピンチョス盛り合わせ Assorted Tapas and Pinchos	¥1,150	
ミックスサンドイッチ Assorted Sandwiches	¥1,300	
ビーフカレー Beef Curry	¥1,300	
アンガス牛フィレ肉のグリル Grilled Fillet of Angus Beef with Vegetables	¥2,420	
松花堂御膳 Shokadozen	¥2,500	

\* 食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にレストランスタッフまで必ずお申しつけください。

\* Should you have any food allergies or special dietary requirements please inform your server.

\* 如有對食物過敏的客人、請務必在點餐前向餐廳工作人員申明。

\* 上記料金にはサービス料10%及び消費税が含まれております。

\* Prices include 10% service charge and consumption tax.

\* 上述價格均已內含10%的服務費及消費税。

## ワイン WINE

	Glass 125ml	Bottle
1 エスパス・オブ・リマリブリュット (チリ) Espace of Limari Brut Special Edition	¥ 850	¥ 3,630
2 パヌール シャルドネ (チリ) Panul Chardonnay	¥ 850	¥ 3,630
3 パヌール カベルネ (チリ) Panul Cabernet	¥ 850	¥ 3,630

## カクテル COCKTAIL

4 カンパリソーダ Campari and Soda (Campari, Soda)	¥ 1,090
5 ファジーネーブル Fuzzy Navel (Peach Liqueur, Orange)	¥ 1,090
6 ジントニック Gin and Tonic (Gin, Tonic, Lime)	¥ 1,090
7 モスコミュール Moscow Mule (Vodka, Ginger Ale, Lime)	¥ 1,090
8 キューバリブレ Cuba Libre (Ronrico white, Lime, Cola)	¥ 1,090

\*上記料金にはサービス料10%及び消費税が含まれております。  
\*Prices include 10% service charge and consumption tax.  
\*上述價格均已內含10%的服務費及消費税。

## ビール BEER

9	オリオン 生 Orion Draft	¥ 970
10	オリオン、アサヒ、キリン、サントリー 小瓶334ml Bottled Beer Orion, Asahi, Kirin, Suntory	¥ 910
11	ノンアルコールビール 334ml Non Alcoholic Beer	¥ 850

## ウイスキー WHISKY

12	竹鶴 ピュアモルト Taketsuru Pure Malt	30ml ¥ 1,210
13	シーバス リーガル 12年 Chivas Regal 12yrs.	¥ 1,090
14	ジャックダニエル Jack Daniels	¥ 1,090

## 泡盛 AWAMORI

15	菊之露 ゴールド 30度 Kikunotsuyu Gold	45ml ¥ 730	180ml ¥ 1,700	Bottle ¥ 4,840
16	おもろ 10年 43度 Omoro 10yrs.	¥ 970	¥ 2,420	¥ 7,750

\*上記料金にはサービス料10%及び消費税が含まれております。  
\*Prices include 10% service charge and consumption tax.  
\*上述價格均已內含10%的服務費及消費税。

日本酒  
SAKE

	90ml	180ml	Bottle
17 獺祭 純米大吟醸 磨き45 Dassai Junmai-Daiginjo	¥ 1,210	¥ 2,180	¥ 7,260

焼酎  
SHOCHU

	60ml	180ml	Bottle
18 赤兎馬 (芋) Sekitoba (Potato)	¥ 850	¥ 2,180	¥ 6,780
19 佐藤黒 (芋) Sato Black (Potato)	¥ 1,090	¥ 2,910	¥ 9,440

\*上記料金にはサービス料10%及び消費税が含まれております。  
\*Prices include 10% service charge and consumption tax.  
\*上述價格均已內含10%的服務費及消費稅。

ソフトドリンク / ミネラルウォーター  
SOFT DRINK / MINERAL WATER

20	オレンジ Orange	¥ 610
21	パイナップル Pineapple	¥ 610
22	アップル Apple	¥ 610
23	ウーロン茶 Oolong Tea	¥ 610
24	コーラ Cola	¥ 610
25	コーラ ゼロ Cola Zero	¥ 610
26	ジンジャーエール Ginger Ale	¥ 610
27	アクアパナ (スティル) 500ml Aqua Panna (Still)	¥ 850
28	サンペレグリーノ (スパークリング) 500ml San Pellegrino (Sparkling)	¥ 850
29	コーヒー Coffee	¥ 730
30	エスプレッソ Espresso	¥ 730
31	カフェラテ Café Latte	¥ 730
32	カプチーノ Cappuccino	¥ 730
33	紅茶 Tea	¥ 730

\*上記料金にはサービス料10%及び消費税が含まれております。

\*Prices include 10% service charge and consumption tax.

\*上述價格均已內含10%的服務費及消費税。