

# A la carte Menu

## ア・ラ・カルトメニュー

### 前菜 Appetizer

- ・ 自家製サーモンマリネ ¥1,300  
Home Made Marinade of Salmon
- ・ 黄金豚のソーセージ ¥1,400  
Special Sausage
- ・ 日替わり鮮魚のカルパッチョ ¥1,400  
Fresh Fish's Carpaccio
- ・ チーズの盛り合わせ ¥1,600  
Assorted Cheese
- ・ 本日のおすすめオードブル ¥2,000  
Today's hors d'oeuvres

### サラダ Salad

- ・ セリーナ風 季節のサラダ ¥1,000  
Seasonal Salad
- ・ トマトとモッツァレラのサラダ ハーブソース ¥1,500  
Tomato and Mozzarella Cheese Salad with Herb Sauce

### スープ Soup

- ・ ミネストローネ ¥ 800  
Minestrone Soup
- ・ 本日のポタージュスープ ¥ 800  
Today's Soup
- ・ 南蛮海老のパイ包み ビスクスープ ¥1,000  
Shrimp Bisque Soup

### ピザ Pizza

- ・ 米粉を使ったミックスピザ ¥1,400  
Mix Pizza with Rice Flour





## サンドイッチ Sandwich

- ミックスサンドイッチ ￥1,300  
Mix Sandwich
- B・L・Tサンド ￥1,400  
B・L・T sandwich

## パスタ Pasta

- 本日のシェフパスタ ￥1,600  
Chef's Spaghetti
- 焼きなすのボロネーズ ￥1,600  
Spaghetti Bolognese with eggplant
- 海の幸のトマトクリームパスタ ￥1,600  
Seafood Spaghetti with Tomato cream sauce
- 季節野菜と南蛮海老風味のペペロンチーノ ￥1,600  
Spaghetti Aglio Olioe pperncino with Seasonal Vegetables and shrimp
- ラザーニャ ￥1,700  
Lasagne

## カレー・ピラフ Curry・Pilaff

- 越後もち豚のカツカレーライス ￥1,600  
Pork Culet Curry
- 南蛮海老とあおさ風味の海の幸のカレーライス ￥1,600  
Seafood Curry
- 新潟和牛のカレーライス ￥2,200  
Niigata Beef Curry with Rice
- きのかクリームのおムライス ￥1,700  
Rice wrapped in a plain omelette with Mushroom cream sauce
- ビーフステーキピラフ ￥2,000  
Beefsteak Pilaff

## メインディッシュ Main Dishes

- 手作りチーズハンバーグ ¥2,000  
Cheese Hamburger Steak
- 県産ハーブ鶏のコンフィと旬野菜のロースト ¥2,300  
Chicken confit and warm Vegetable
- 南蛮海老のしんじょう カダイフ揚げ ¥2,300  
Fried ground shrimp
- 仔羊のポワレ プロヴァンス風 ¥2,300  
Mutton saute
- 越後もち豚のスカロッピーネ チーズ焼き ¥2,300  
Grilled pork Scaloppine
- 新潟和牛のビーフシチュー ¥2,500  
Niigata Beef Stew
- のど黒のポワレ 旬野菜と共に ¥2,800  
Japanese Bluefish sauté with vegetables
- 黒毛和牛のフィレステーキ ¥4,500  
Beef Filet Steak

## 和食 Japanese Food

- 牛フィレステーキ重 (お吸い物、香の物、小鉢付) ¥2,800  
Beef Filet Steak\_Don
- うな重 (お吸い物、香の物、小鉢付) ¥3,500  
Broiled Eel\_Don

## お子様メニュー Kids Menu

- キッズプレート ¥1,000  
(エビフライ・ハンバーグ・オムレツ・スパゲッティ・ポテトフライ)  
Kid's Plate (Hamburger ,Fried Prawn ,Omelet ,Spaghetti ,French fries)
- チャイルドディナー (前菜・スープ・メイン・デザート) ¥2,500  
Dinner Course for Kids (Hors d'oeuvres ,Soup ,Main dish ,Dessert)

## パン・ライス Bread・Rice

- パン・ライス ¥ 350  
Bread or Rice



## デザート Desset

- ・ バニラアイス ¥ 600  
Vanilla Ice Cream
- ・ 季節のシャーベット ¥ 600  
Fruit Sherbet
- ・ プティフルーツの盛り合わせ ¥ 800  
Fruit in season
- ・ ケーキセット (コーヒー・紅茶付) ¥ 900  
Cake and Coffee or Tea
- ・ デザートプレート ¥ 1,200  
Dessert Plate
- ・ コーヒー・紅茶 ¥ 600  
(デザートとセットの場合は ¥250)  
Coffee or Tea

季節のデザートメニュー

### 季節のパウンドケーキ 1本 ¥ 700

大人気のパウンドケーキを  
おみやげにいかがでしょうか？



表記の金額には消費税が含まれております。