

STARTERS

前菜

1.

NEW ZEALAND MUSSELS AU GRATIN

with breadcrumbs flavoured with garlic,
parsley and extra virgin olive oil

ニュージーランド産ムール貝のグラティナート
ニンニク、パセリ、エクストラヴァージン
オリーブオイルが香るブレッドクラムをのせて



2.

WALDORF SALAD

lettuce, diced steamed chicken, green apples,
julienne celery, walnuts and mayonnaise

ウォルドーフ サラダ
レタス、蒸し鳥、青リンゴ、細切りセロリ、
ウォールナッツ、マヨネーズ



3.

⑤ LEGUME CEREAL SOUP

flavoured with rosemary

豆と穀物のスープ
ローズマリー風味



MAIN COURSES

メインコース

4.

PENNE PASTA IN A CREAMY EGG SAUCE

with parsley and crispy bacon

クリーミーな卵ソースのペンネパスタ
パセリとカリカリベーコン入り



5.

TROUT FILLET ROLL

soft cornmeal mush, butter sauce
with capers and herbs

マスフィレロール
柔らかなコーンミール、
ケイパーとハーブのバターソースで

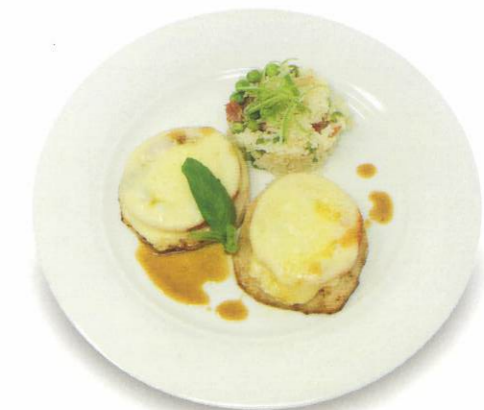


6.

PORK ESCALOPE AU GRATIN WITH CHEESE & FRESH TOMATO

sautéed rice with bacon,
peas and onion

豚肉のエスカロップのグラタンチーズと
フレッシュトマトとともに
エンドウ豆、玉ねぎとベーコンを
炒めたライス添えて



7.

⑤ **STUFFED CALZONE**

with vegetables, tomato and soft tofu

カルツォーネ - 三日月ピッツア
野菜、トマト、豆腐入り



8.

HAMBURGER STEAK WITH GRAVY*

roast potatoes and buttered mixed vegetables

ハンバーグステーキ、グレービーソース添え*
ポテトと野菜のソテーを添えて



9.

SHRIMP & CUCUMBER FINGER SANDWICH

海老とキュウリのフィンガーサンド



10.

CARDINI'S CAESAR SALAD

lettuce, grilled chicken breast, bread croutons, shaved Parmesan cheese

カルディーニシーザーサラダ
レタス、グリルチキン、
クルトン、パルメザンチーズ入り

11.

⑤ **SPAGHETTI "AJO E OJO"**

with garlic, olive oil and hot chilli flakes

ペペロンチーノ オリーブオイルと唐辛子のスパゲッティ

12.

MIXED FRIED SEAFOOD

with tartare sauce

シーフードのミックスフライ
タルタルソースとともに

BREAD

パン

SLICE BAGUETTE

フランスパン

WHOLEMEAL BREAD ROLLS WITH CRISPY SEEDS

全粒粉のロールパン

SOFT BREAD ROLLS

ソフトロールパン

GRISSINI

グリッシーニ

DESSERTS

デザート

13.

RASPBERRY CHOCOLATE TART

ginger cream

ラズベリーチョコレートタルト
ジンジャークリーム



14.

NOUGATINE SUNDAE

vanilla ice cream, brittle crumbs,
caramel sauce and whipped cream

ヌガティーヌ サンデー
バニラアイスクリーム、キャラメルソースと
ホイップクリーム



15.

ICE CREAM & SORBET

ask your waiter for our assortment of ice cream and sorbets

本日のアイスクリームまたはシャーベット
アイスクリームとシャーベットの種類は、
ウェイターにお尋ねください

16.

⑧ APPLE CRUMBLE PIE

vanilla ice cream

林檎のクラムブルパイ
バニラアイス添え

17.

⑨ INTERNATIONAL CHEESE SELECTION

with grapes and marmalade

各国のチーズの盛り合わせ
ブドウとマーマレードを添えて

18.

FRESH FRUIT PLATE

フレッシュフルーツの盛り合わせ



NO SUGAR ADDED
砂糖不使用



VEGETARIAN
ベジタリアン



VEGAN
ビーガン

If you have any allergy or sensitivity to specific foods, please notify our staff before ordering.
特定の食材に対してアレルギー等をお持ちの場合は、ご注文の前に給仕長にお申し付けください。

*Public health advisory: Consuming raw or undercooked meats (poultry, beef, lamb, pork, etc.), seafood, shellfish
or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

*肉類、シーフード、甲殻類、卵を、生あるいは十分に加熱していない料理を選択された場合、
お客様によっては体調不良を起こすリスクが高まる場合があります。