

A La Carte  
アラカルト

■ 前菜 Appetizers

- ノルウェーサーモンのマリネ 爽やかな野菜のピクルス添え ..... ¥2,300  
Marinated Norwegian Salmon with Pickled Vegetables
- 大阪の海で育まれた魚貝のエスカベッシュ ..... ¥2,700  
Escabeche of Local Seafood
- サラダド ミクニ 愛媛県産真鯛のカルパッチョ ..... ¥2,800  
Chef Mikuni's Salad with Seabream Carpaccio

■ サラダ Salad

- 北海道じゃがいもサラダ 三國シェフのマヨネーズ ..... ¥1,200  
Hokkaido Potato Salad with Chef Mikuni's Mayonnaise
- 大阪産野菜のサラダ 特製すりおろし人参ドレッシング ..... ¥2,300  
Seasonal Salad of Local Vegetables from Osaka with Grated Carrot Dressing

■ スープ Soup

- 北海道じゃがいものポタージュ ..... ¥1,200  
Creamy Hokkaido Potato Soup
- うま味出汁香るオニオングラタンスープ ..... ¥1,500  
Aromatic French Onion Soup

■ メインディッシュ 〈ライス又はホテルメイドブレッド付き (単品 ¥330)〉  
Main dish with Rice or Hotel-made Bread

- 北海道じゃがいもと黒毛和牛のコロッケ ..... ¥2,500  
Wagyu Beef & Potato Croquette
- ノルウェーサーモンのムニエル 三國シェフ特製タルタルソース ..... ¥2,900  
Salmon Meuniere with Chef Mikuni's Tartar Sauce
- 兵庫県産 但馬 味どりの赤ワイン煮込み ..... ¥2,900  
Hyogo Tajima-chicken Braised in Red Wine
- 淡路島産 えびすもち豚のカツレツ ..... ¥2,900  
Breaded Pork Cutlet
- 海老フライとカニクリームコロッケ ..... ¥3,200  
Deep-fried Prawn & Creamy Crab Croquette
- 東京ハンバーグフルーツ味ミクニ風 ..... ¥3,200  
Hamburger Steak with Stewed Fruit Chef Mikuni Style
- 黒毛和牛のビーフシチュー ..... ¥4,600  
Wagyu Beef Stew

■ カレー& ピラフほか Curry & Pilaf etc

- 兵庫県産 丹波黒どりのピラフ ..... ¥2,600  
Hyogo Tamba Black-chicken Pilaf
- 魚貝のうま味出汁ピラフ ..... ¥2,600  
Seafood Pilaf
- ビーフカレー ..... ¥2,800  
Beef Curry
- 黒毛和牛のオムハヤシライス ..... ¥3,400  
Hashed Wagyu Beef and Omelet on Chicken Rice
- 元祖ミクニ フォアグラ丼 芳醇なトリュフの香り ..... ¥6,400  
Chef Mikuni's Original Foie Gras Donburi (Rice Bowl)

■ デザート Dessert

- 和三盆シュークリームのプロフィットロール ..... ¥1,000  
Profiterole with Wasanbon Sugar
- イチゴのショートケーキ ピスタチオソースと共に ..... ¥1,200  
Strawberry Shortcake with Pistachio Sauce
- ティラミス 和三盆キャラメルソース ..... ¥1,300  
Tiramisu with Wasanbon Caramel Sauce
- マCHEDニア ..... ¥1,200  
Fruit Macedonia
- 有機チョコレートのフォンダンショコラ ..... ¥1,200  
Fondant au Chocolat
- 和栗のモンブラン 芳香な抹茶と共に ..... ¥1,200  
Mont Blanc Chestnut Cake with Aromatic Matcha

■ アイスクリーム・シャーベット Ice Cream & Sherbet ..... 各¥900

- |                                  |   |  |
|----------------------------------|---|--|
| バニラアイス<br>Vanilla Ice Cream      | 豆乳キャラメルアイス<br>Caramel Soy Milk Ice Cream    | ゆずシャーベット<br>Yuzu Sherbet               |
| チョコレートアイス<br>Chocolate Ice Cream | 八丈島ジャージージェラート<br>Hachijo Island Milk Gelato | グレープシャーベット<br>Grape Sherbet            |
|                                  |   | あまおうシャーベット<br>Amaou Strawberry Sherbet |

※別途、サービス料10%を加算させていただきます。/Service charge will be added to your bill.

※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。/Please inform us if you have any allergies or special preferences.

※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。/The above menu is subject to change without prior notice.