

彩り野菜をサラダで・・・ FRESH SALADS

- フレッシュ野菜盛り沢山のミックスサラダ ¥900 (¥834) / **¥590 (¥547)**
MIXED SEASONAL SALAD BRASSERIE STYLE
- アンチョビとガーリック風味のシーザーサラダ ¥1,050 (¥973) / **¥680 (¥630)**
TRADITIONAL CAESARS SALAD WITH FRAGRANT ANCHOVY GARLIC
- ツナとポテトの入ったニース風サラダ ¥1,300 (¥1,204) / **¥850 (¥788)**
SALAD NICOISE WITH SHREDDED TUNA & POTATO

ハーフ
HALF



ツナとポテトの入ったニース風サラダ
SALAD NICOISE WITH SHREDDED TUNA & POTATO

ドレッシング (お好みでお選び下さい)

PLEASE CHOOSE YOUR FAVORITE DRESSING

- | | |
|-------------------------------------|--|
| フレンチドレッシング
HOTEL FRENCH DRESSING | サウザンアイランドドレッシング
CLASSIC THOUSAND ISLAND |
| 和風ドレッシング
JAPANESE VINAIGRETTE | |

軽いおつまみ&スナック LIGHT FOOD AND SNACKS

- ミックスナッツ ¥550 (¥510)
MIXED NUTS
- ポテトフライ ¥600 (¥556)
CRISP FRENCH FRIES
- 自家製ピクルス ¥600 (¥556)
HANDMADE PICKLES
- 小海老のオリーブオイル炒め ¥980 (¥908)
SHRIMP IN OLIVE OIL
- スペイン産イベリコ豚のチョリソー ¥980 (¥908)
SPANISH IBERICO CHORIZO
- スペイン産イベリコ豚の生ハム ¥1,300 (¥1,204)
SPANISH IBERICO CURED HAM
- ナチュラルチーズ盛り合わせ ¥1,350 (¥1,250)
ASSORTMENT OF NATURAL CHEESE

料金には、サービス料、消費税は含まれています。()内は税抜き料金
THE ABOVE RATES ARE INCLUSIVE OF 10% SERVICE CHARGE, AND 8% CONSUMPTION TAX.

コトコト煮込んだスープ・・・ SOUP SELECTIONS

コーンスープ ¥600 (¥556)
CREAM OF CORN SOUP

コンソメスープ ¥800 (¥741)
BRASSERIE CONSOMMÉ SOUP

オニオングラタンスープ ¥900 (¥834)
TRADITIONAL ONION GRATIN SOUP



オニオングラタンスープ
TRADITIONAL ONION GRATIN SOUP

自家製パンで作るサンドウィッチ・・・ SANDWICHES

野菜とハムのミックスサンドウィッチ ¥980 (¥908)
TRADITIONAL HOTEL MIXED SANDWICH

クラブハウスサンドウィッチ ¥1,350 (¥1,250)
BRASSERIE CLUB HOUSE SANDWICH



クラブハウスサンドウィッチ
BRASSERIE CLUB HOUSE SANDWICH

パン&ライス HOTEL BREAD & STEAMED RICE

パン ¥350 (¥325)
HOTEL BREAD

ライス ¥350 (¥325)
STEAMED RICE

スープセット (スープ&パン又はライス) ¥600 (¥556)
SUPPLEMENTARY ORDER OF :
HOTEL BREAD OR STEAMED RICE AND SOUP OF THE DAY



料金には、消費税、サービス料は含まれています。()内は税抜き料金
THE ABOVE RATES ARE INCLUSIVE OF 10% SERVICE CHARGE, AND 8% CONSUMPTION TAX.

茹でたてスパゲティと焼き立てピザ・・・ SPAGHETTI & PIZZA

たっぷりのパルメザンチーズと卵のカルボナーラ ¥1,300 (¥1,204)
CARBONARA PARMIGIANO

鶏肉、椎茸の和風パスタに卵と海苔をトッピング ¥1,300 (¥1,204)
ORIENTAL CHICKEN WITH SHIITAKE FRAGRANCE

挽肉と野菜をじっくり煮込んだ特製ミートソース ¥1,400 (¥1,297)
AUTHENTIC BOLOGNESE (MEAT SAUCE)

ピザマルゲリータ 自家製の生地にモッツァレラチーズ、トマト、バジルをのせて ¥1,600 (¥1,482)
BRASSERIE PIZZA MARGHARITA

モッツァレラ、パルメザン、ブルーチーズ、カマンベールの4種のチーズのピザ ¥1,800 (¥1,667)
BRASSERIE SIGNATURE PIZZA QUATRO FROMAGE



ピザマルゲリータ 自家製の生地に
モッツァレラチーズ、トマト、バジルをのせて
BRASSERIE PIZZA MARGHARITA



鶏肉、椎茸の和風パスタに
卵と海苔をトッピング
ORIENTAL CHICKEN WITH SHIITAKE FRAGRANCE



パン&ライス HOTEL BREAD & STEAMED RICE

パン ¥350 (¥325)
HOTEL BREAD

ライス ¥350 (¥325)
STEAMED RICE

スープセット (スープ & パン又はライス) ¥600 (¥556)
SUPPLEMENTARY ORDER OF :
HOTEL BREAD OR STEAMED RICE AND SOUP OF THE DAY

料金には、消費税、サービス料は含まれています。()内は税抜き料金
THE ABOVE RATES ARE INCLUSIVE OF 10% SERVICE CHARGE, AND 8% CONSUMPTION TAX.

スパイシーなカレーとピラフ・・・ RICE DISHES

季節の香りいっぱいの野菜カレー ¥1,200 (¥1,112)
CHEF'S SEASONAL VEGETABLE CURRY WITH STEAMED RICE

香ばしいぷりぷり小海老カレー ¥1,400 (¥1,297)
SHRIMP CURRY WITH STEAMED RICE

丹念に作り上げたビーフカレー ¥1,650 (¥1,528)
SHORT RIB BEEF CURRY WITH STEAMED RICE

ピリ辛インドネシア風ピラフ“ナシゴレン” ¥1,480 (¥1,371)
FRAGRANT NASI-GORENG WITH GRILLED SATAY STICKS



ピリ辛インドネシア風ピラフ“ナシゴレン”
FRAGRANT NASI-GORENG WITH GRILLED SATAY STICKS

お子様とのお食事に・・・ KIDS LUNCH PLATE

お子様プレート ¥1,600 (¥1,482)
KIDS LUNCH PLATE
TODAY'S SOUP, ONE PLATE DISH
(HAMBURGER, CRISP-FRIED PRAWN, PASTA), DESSERT



お子様プレート
KIDS LUNCH PLATE



ハーブと共にお魚料理・・・ SEAFOOD

あつあつの海の幸のドリア ¥1,100 (¥1,019)
OVEN BAKED SEAFOOD RICE GRATINE

海老、帆立、魚、イカのミックスシーフードフライ ¥1,200 (¥1,112)
CRISP FRIED BREADED SEAFOOD COMBINATION
(PRAWN, SCALLOP, FISH, SQUID)

*フライが苦手な方にはグリルとしてもお楽しみいただけます。
WE ARE HAPPY TO SERVE THE ABOVE ITEMS GRILLED.

ノルウェー産サーモンのステーキ ハーブソース ¥1,300 (¥1,204)
GRILLED NORWEGIAN SALMON STEAK WITH HERB OLIVE SAUCE

エビフライ (3尾) タルタルソースで ¥1,380 (¥1,278)
CRISP FRIED PRAWN WITH HOUSE TARTAR SAUCE



ノルウェー産サーモンのステーキ ハーブソース
GRILLED NORWEGIAN SALMON STEAK
WITH HERB OLIVE SAUCE

お好きなソースでお肉料理・・・ MEAT & POULTRY

こんがり網焼きチキンをマッシュルームソースで ¥1,100 (¥1,019)
GRILLED CRISPY CHICKEN WITH MUSHROOM SAUCE

ビーフ100%のハンバーグ (200g) デミグラスソースで ¥1,600 (¥1,482)
100% BEEF HAMBURG STEAK <200 g> WITH DEMI-GLACE SAUCE

じっくりと赤ワインで煮込んだ和牛のビーフシチュー ¥2,200 (¥2,038)
BRASSERIE SLOW STEWED BEEF WITH RED WINE REDUCTION

オーストラリア産 牛フィレ肉のステーキ (120g) ¥2,500 (¥2,315)
AUSSIE BEEF FILLET STEAKS <120 g>

特選黒毛和牛のサーロインステーキ (250g) ¥4,800 (¥4,445)
“WAGYU” SURLOIN STEAKS <250 g>



ビーフ100%のハンバーグ
デミグラスソースで
100% BEEF HAMBURG STEAK <200 g>
WITH DEMI-GLACE SAUCE



特選黒毛和牛のサーロインステーキ (250g)
“WAGYU” SURLOIN STEAKS



料金には、消費税、サービス料は含まれています。()内は税抜き料金
THE ABOVE RATES ARE INCLUSIVE OF 10% SERVICE CHARGE, AND 8% CONSUMPTION TAX.

パン&ライス

HOTEL BREAD & STEAMED RICE

パン HOTEL BREAD	¥350 (325)
ライス STEAMED RICE	¥350 (325)
スープセット (スープ&パン又はライス) SUPPLEMENTARY ORDER OF : HOTEL BREAD OR STEAMED RICE AND SOUP OF THE DAY	¥600 (556)



ローズアイスクリーム
HOME-MADE ROSE ICE CREAM

デザート

DESSERTS

アイスクリーム 〈バニラ、チョコレート〉 ICE CREAM <VANILLA, CHOCOLATE ETC>	¥420 (389)
シャーベット各種 SHERBET	¥420 (389)
ローズアイス HOME-MADE ROSE ICE CREAM	¥550 (510)
マンゴープリン MANGO PUDDING	¥850 (788)
シェイク 〈バニラ、ストロベリー〉 SHAKE <VANILLA, STRAWBERRY>	¥850 (788)
ドラゴンパフェ DRAGON PAFFAIT	¥1,200 (1,112)



ドラゴンパフェ
DRAGON PAFFAIT

Milly La Foret Special Pancakes 14:00 ~ 21:30(L.O)



Traditional Silver Dollar Coins

創業当時の味を再現!味・質ともに更に美味しくなって新登場!

1. ブラスリー特製 復刻版パンケーキ

1ドル硬貨サイズの小さく可愛いパンケーキの上に生クリームをふんだんに添えてご提供します。お好みでメープルシロップやストロベリージャムと一緒にお願いします。

単品 1,100 (1,019)

ハーフサイズ
セット 1,200 (1,112)



Crisp Pancake

2. 揚げパンケーキ

季節限定

揚げたパンケーキに季節のフルーツを添えました。
※季節によりフルーツは異なります。

単品 1,380 (1,278)

ハーフサイズ
セット 1,400 (1,297)



Chestnut Pancake

3. マロンパンケーキ

季節限定

渋皮付きのマロンをたっぷり使いました。
パンケーキにはカカオの風味をつけています。

単品 1,400 (1,297)

ハーフサイズ
セット 1,450 (1,343)

料金には、消費税、サービス料は含まれています。()内は税抜き料金

THE ABOVE RATES ARE INCLUSIVE OF 10% SERVICE CHARGE, AND 8% CONSUMPTION TAX.